

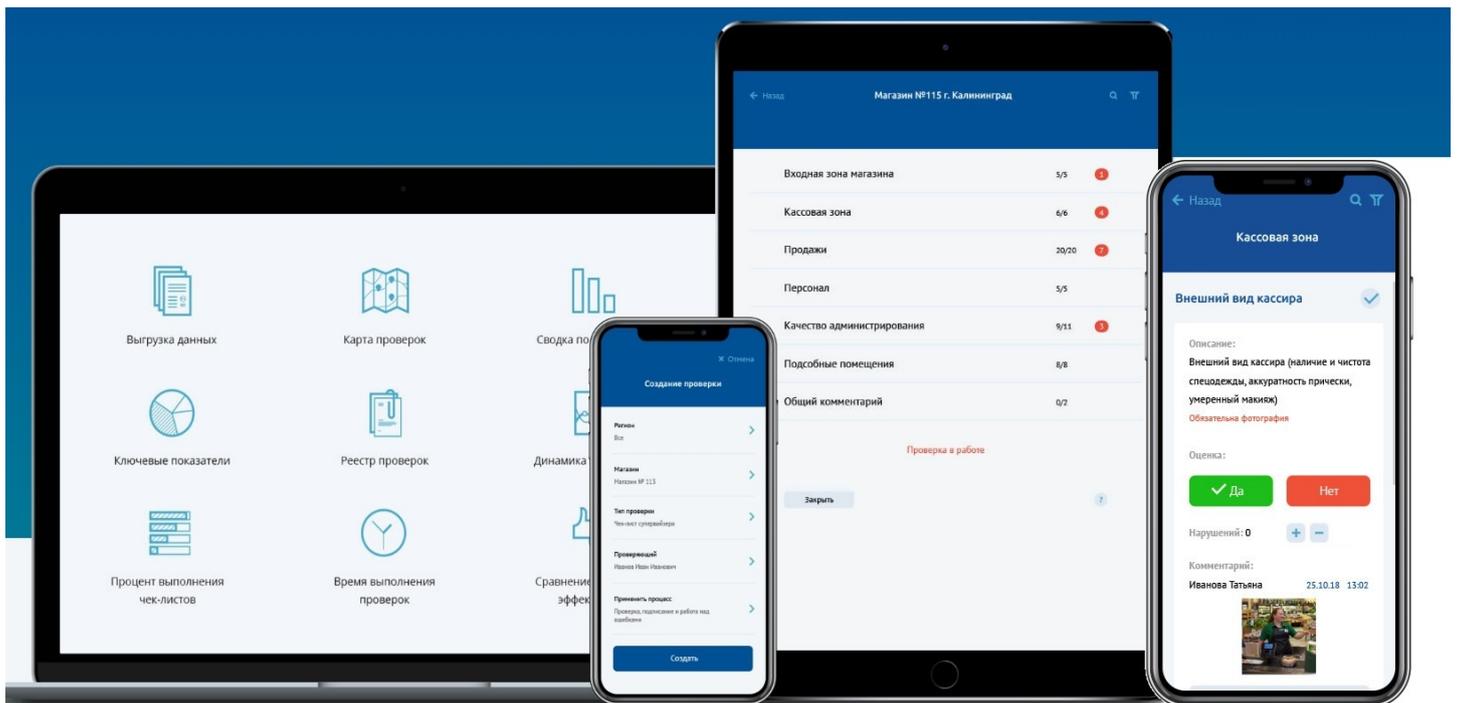


Чек-лист открытия смены кулинарии

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailiq.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQ

Удобно

- * 10 базовых типов оценок
- * Конструктор чек-листов
- * Система весов и баллов
- * Web-отчеты для руководства
- * Акции и фотоотчеты
- * Push и email уведомления
- * Контроль сотрудников по геолокации
- * Образцы и фото примеры
- * Документы, файловые вложения
- * Аудио и видеозаписи
- * Повторный контроль нарушений
- * Ограничение прав пользователей
- * Свой смартфон или планшет
- * Поддержка iOS и Android
- * Автономный offline-режим работы

Выгодно

- * Защита от надзорных органов
- * Минимизация штрафов
- * Сокращение потерь
- * Экономия и оптимизация ФОТ
- * Контроль регламентов и стандартов
- * Адаптация и обучение персонала
- * Внедрение KPI и системы мотивации
- * Доступ для тайных покупателей
- * Выделенный личный кабинет
- * Бесплатный демо-доступ
- * Настройка системы «под ключ»
- * Доработки под Клиента
- * Интеграция с IT-системами Клиента
- * Брендинг интерфейса под Клиента
- * Новые модули и функционал

Эффективно

- * Замена бумаги, мессенджеров, эл. таблиц
- * Ускорение сбора данных
- * Снижение временных затрат
- * Повышение качества работы
- * Проверки, задачи, планирование
- * Формирование претензий
- * Работа над ошибками
- * Выявление неочевидных проблем
- * Быстрая обратная связь
- * Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- * Сценарии и процессы аудитов
- * Облачное хранение данных
- * Доступ к данным по API
- * Успешные кейсы внедрений
- * Экспертиза и лучшие практики работы

Чек-лист открытия смены кулинарии

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ | |
|---|--|
| Объект проверки: | |
| Адрес: | |
| Дата проверки: | |
| Время проверки: | |
| Дата предыдущей проверки: | |
| Объект посещен по геолокации *: | |
| Проверяющий / Аудитор: | |
| Супервайзер / Куратор / ТУ: | |
| Директор / Управляющий / Заведующий: | |
| Сотрудники на смене (ответственные): | |
| Примечание: | |

* Будет доступно в RETAILIQА

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ | |
|--|--|
| Дата завершения проверки: | |
| Время завершения проверки: | |
| Выявлено нарушений: | |
| Поставлено задач *: | |
| Общий % выполнения чек-листа *: | |
| Общая сумма штрафа *: | |
| Нарушения из предыдущей проверки *: | |
| Замечания к устранению: | |

* Будет доступно в RETAILIQА

| БЛОК 1. СОТРУДНИКИ НА СМЕНЕ | | | |
|---|---------------|--------------------|-------------------|
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 1.1 Внешний вид пекаря соответствует стандартам (униформа, маска, перчатки) | | | |
| 1.2 Внешний вид кухонного работника соответствует стандартам (униформа, маска, перчатки) | | | |
| БЛОК 2. ОБОРУДОВАНИЕ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 2.1 Печи находятся в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.2 Подовая печь находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.3 Индукционная печь находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.4 Конвекционная печь находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.5 Прочее оборудование (весы, миксер, шпильки) находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.6 Холодильное и морозильное оборудование находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 2.7 В наличии актуальный план технического обслуживания теплого оборудования. | | | |
| 2.8 В наличии актуальный план технического обслуживания холодильного/морозильного оборудования. | | | |
| БЛОК 3. ИНВЕНТАРЬ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 3.1 Наличие цветных маркировок инвентаря и инфолиста. | | | |
| 3.2 Инвентарь находится в надлежащем санитарном и техническом состоянии. | | | |
| 3.3 100% укомплектованность инвентарем. | | | |
| 3.4 Этикетки на контейнерах размещаются по стандарту. | | | |
| БЛОК 4. ВИТРИНА | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 4.1 Внешний вид готовой продукции соответствует стандартам. | | | |
| 4.2 Витринная выкладка полная, "дыры" и "пустоты" отсутствуют. | | | |
| 4.3 Наполнение витрины проводится своевременно согласно времени/графику. | | | |
| 4.4 Выход готовой продукции соответствует тех.картам. | | | |
| 4.5 Этикетки присутствуют, сроки реализации продукции соблюдаются. | | | |
| БЛОК 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 5.1 Все положенные журналы в наличии, ведутся. | | | |
| 5.2 Листы контроля температуры в наличии, заполняются. | | | |
| 5.3 Документация цеха в актуальная, в хорошем "физическом" состоянии (не поврежденная, не изношенная до потери читабельности) | | | |
| 5.4 Журнал перемещения сырья со склада в наличии. | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 5.5 Планограмма в наличии, ведение осуществляется. | | | |
|--|--|--|--|

Чек-лист представляет собой перечень контрольных пунктов для аудита различных аспектов работы кулинарии при открытии смены, включая состояние сотрудников, оборудования, инвентаря и витрины.

Суть чек-листа:

- + Обеспечить стандартизированный подход к проверке состояния и работы кулинарии.
- + Выявить несоответствия и отклонения от установленных стандартов.

Для чего используется:

- + Для проведения регулярных проверок и инспекций.
- + Для контроля соблюдения санитарных норм, состояния оборудования и организации рабочего процесса при открытии смены.

На что направлен:

- + На обеспечение высокого уровня санитарного контроля и безопасности продукции.
- + На оптимизацию рабочих процессов и улучшение организации труда.

Выгоды и преимущества:

- +Для аудитора: упрощает процесс проверки, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет объективно оценивать состояние кулинарии.
- +Для компании: помогает поддерживать высокие стандарты качества и безопасности, предотвращает риски нарушений санитарных норм, способствует улучшению производственных процессов и повышению эффективности работы.