

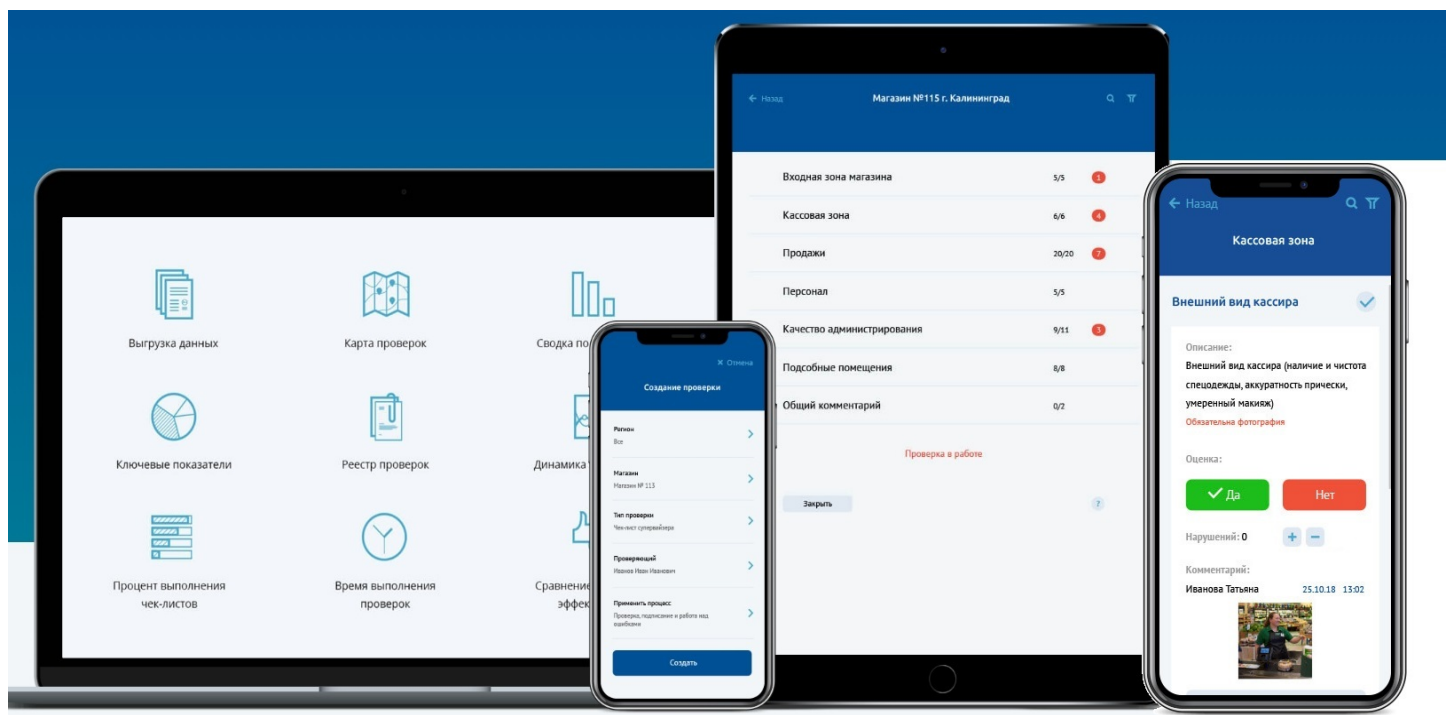


Чек-лист по экологии продуктового магазина (супермаркета)

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 по экологии продуктового магазина (супермаркета)

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. СБОР ОТХОДОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Своевременность вывоза отходов подтверждена (проверка опросом)			
1.2 Зоны накопления отходов содержатся в порядке, не допускается переполнение и захламление			
1.3 Все места сбора отходов имеют четкую идентификационную маркировку			
1.4 Организован раздельный сбор отходов в местах накопления: + отдельно пластик + отдельно макулатура + отдельно жир + отдельно (в контейнерах) пищевые отходы + отдельно (в контейнерах) ТБО			
1.5 Имеются мобильные контейнеры на колесах для дворового использования			
1.6 Контейнеры оснащены крышками и содержатся в закрытом состоянии			
1.7 Наличие маркировки "ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ" на соответствующих контейнерах			
1.8 Уровень заполнения контейнеров не превышает установленные нормативы			
1.9 Отсутствие следов подтекания содержимого из контейнеров			
1.10 Целостность и герметичность контейнеров не нарушена			
1.11 Площадка для сбора отходов имеет твердое покрытие (асфальт, бетон и т.п.)			
1.12 Зона накопления отходов оборудована ограждением (для контейнеров ТБО и пищевых отходов)			
1.13 Площадка (место сбора отходов) защищена от атмосферных осадков (оборудована навесом)			
1.14 Ограничен несанкционированный доступ посторонних лиц к местам сбора отходов			
1.15 Проведение регулярной промывки контейнеров подтверждено (опрос и самостоятельная визуальная проверка)			
1.16 Наличие подведенного источника воды для санитарной обработки			
1.17 Организован отвод сточных вод после промывки контейнеров			
1.18 Сточные воды после мойки не попадают напрямую в источник воды или зеленые зоны			
1.19 В магазинах с собственными производственными цехами имеются жируловители			
1.20 Соблюдение графика очистки жируловителя подтверждено (опрос ответственных лиц)			

БЛОК 2. РЫБНЫЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Рыбный цех полностью обеспечен контейнерами/урнами для сбора пищевых отходов			
2.2 Наличие четкой маркировки на урнах в рыбном цехе (например: "Рыбный цех. Пищевые отходы")			

2.3 Урны оснащены крышками			
2.4 Урны герметичные, без повреждений и деформаций			
2.5 Уровень наполнения урн в рыбном цехе не превышает допустимую норму			
БЛОК 3. МЯСНОЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Мясной цех полностью обеспечен контейнерами/урнами для сбора пищевых отходов			
3.2 Наличие четкой маркировки на урнах в мясном цехе (например: "Мясной цех. Пищевые отходы")			
3.3 Урны оснащены крышками			
3.4 Урны герметичные, без повреждений и деформаций			
3.5 Уровень наполнения урн в мясном цехе не превышает допустимую норму			
БЛОК 4. ОТДЕЛ ГРИЛЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Цех "гриль" полностью обеспечен контейнерами/урнами для сбора пищевых отходов			
4.2 Наличие четкой маркировки на урнах в отделе гриля (например: "Гриль. Пищевые отходы")			
4.3 Урны оснащены крышками			
4.4 Урны герметичные, без повреждений и деформаций			
4.5 Уровень наполнения урн не превышает допустимую норму			
БЛОК 5. ХЛЕБНЫЙ ОТДЕЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Отдел ХБИ полностью обеспечен контейнерами/урнами для сбора пищевых отходов			
5.2 Наличие четкой маркировки на урнах в отделе ХБИ (например: "ХБИ. Пищевые отходы")			
5.3 Урны оснащены крышками			
5.4 Урны герметичные, без повреждений и деформаций			
5.5 Уровень наполнения урн не превышает допустимую норму			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1			
6.2			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки соблюдения экологических норм и правил обращения с отходами в продуктовом магазине (супермаркете). Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают контролировать сбор, хранение и утилизацию различных видов отходов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки своевременности вывоза отходов;
- X для контроля состояния мест накопления отходов и их маркировки;
- X для проверки организации раздельного сбора отходов (пластик, макулатура, жир, пищевые отходы, ТБО);
- X для контроля состояния контейнеров (наличие крышек, герметичность, уровень заполнения, отсутствие подтекания);
- X для проверки наличия необходимого оборудования (жироуловители в магазинах с производственными цехами);
- X для контроля соблюдения санитарных норм при работе с отходами (промывка контейнеров, отвод сточной воды).

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения экологических норм и правил обращения с отходами;
- X на организацию раздельного сбора и правильного хранения различных видов отходов;
- X на поддержание надлежащего состояния мест накопления и контейнеров для отходов;
- X на предотвращение загрязнения окружающей среды и соблюдение санитарных норм;
- X на контроль работы с жироуловителями и обработку сточной воды.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной информации о состоянии системы обращения с отходами в магазине;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X соблюдение экологических норм и требований законодательства;
- X снижение риска штрафов и других санкций за нарушение правил обращения с отходами;
- X поддержание благоприятного имиджа компании как экологически ответственного бизнеса;
- X улучшение условий труда и повышение безопасности для сотрудников и покупателей;
- X оптимизация процессов сбора и утилизации отходов, снижение возможных затрат на их обработку и утилизацию.