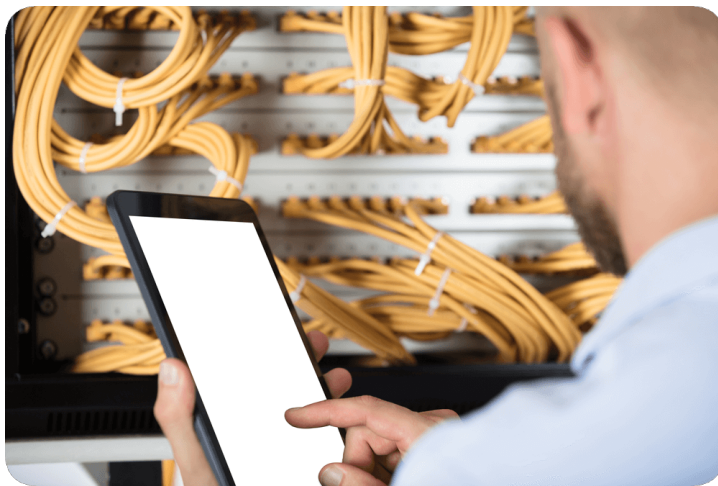


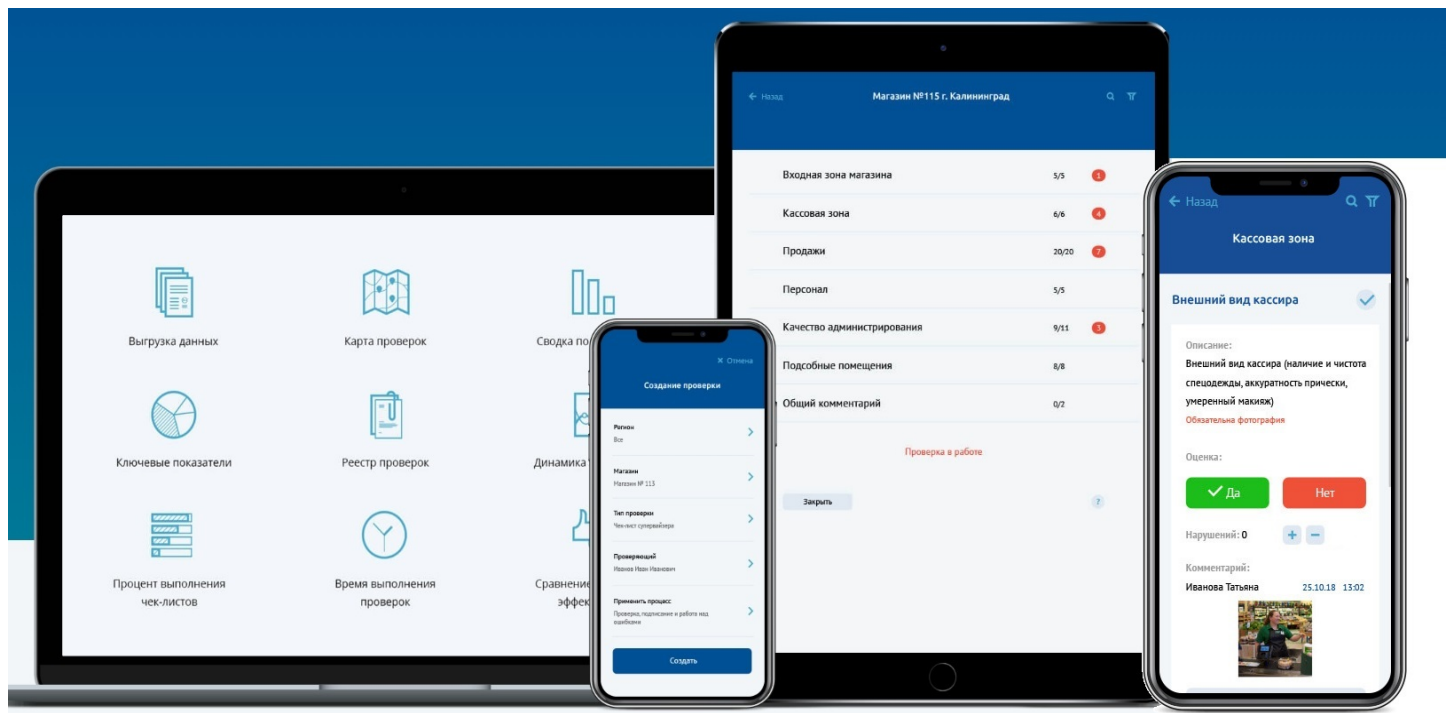


Чек-лист по эксплуатации магазина (обход эксплуатационного отдела)

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailiqa.ru

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



* Преимущества использования RETAILIQA

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 эксплуатации магазина (обход эксплуатационного отдела)

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 RETAILIQ

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 RETAILIQ

БЛОК 1. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Надлежащее состояние подъездных путей и подходов к магазину (асфальтовое покрытие, брусчатка)			
1.2 Газоны, кустарники и деревья (при наличии) аккуратно подстрижены			
1.3 Снежные заносы убраны и вывезены (в зимнее время года)			
1.4 Отсутствуют сосульки и наросты льда на крыше (в зимнее время года)			
1.5 Дорожная разметка хорошо различима (при ее наличии по проекту)			
1.6 Наружное освещение, вывеска и кронштейны (окрашенные) в исправном состоянии			
1.7 Колодцы сухие, без провалов, крышки в целом виде			
1.8 Отбойники, ворота и ограждения не имеют повреждений			
1.9 Отсутствуют бесхозные рекламные конструкции			
1.10 Заборы и калитки находятся в исправном состоянии			
1.11 Велопарковка (при наличии) поддерживается в исправном состоянии			
1.12 Внешние инженерные сети исправны			
1.13 Исправность контейнерной площадки и контейнеров для ТБО			
1.14 Поливочные краны функционируют исправно			
1.15 Клумбы (при наличии) посажены и ухожены			
1.16 Отсутствуют незакрепленные или оголенные провода ("сопли")			

БЛОК 2. ФАСАД И КРОВЛЯ ЗДАНИЯ, ВХОДНАЯ ГРУППА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Урны установлены и имеют свежую не облупившуюся покраску			
2.2 Крыльцо (плитка, поручни) в исправном состоянии			
2.3 Наружные стены (плитка, фриз, сэндвич-панели, если есть) без дефектов			
2.4 Фасад магазина не имеет незакрепленных проводов			
2.5 Осветительные приборы работают без нареканий			
2.6 Состояние кровли удовлетворительное (данные о протечках в тамбуре отсутствуют)			
2.7 Входная группа (двери, доводчики, отбойники) функционирует корректно			
2.8 Тепловая завеса работает исправно			
2.9 Присутствует трехступенчатая система очистки (приямки с ковриками из разных материалов: алюминий, пластик, ворс)			
2.10 Бесхозные элементы рекламы отсутствуют			
2.11 Фасад и портал в чистом состоянии			
2.12 Витражи и стеклянные поверхности в целом виде			
2.13 Стены тамбура без следов повреждений (не ободраны)			

2.14 Плитка на полу тамбура без сколов и других дефектов			
2.15 Потолок тамбура ровный			
2.16 Огнезащитное покрытие на металле режущих металлических элементов лестниц не нарушено			
2.17 Огнезащита покрытия горючих панелей в подсобках целая			
2.18 Ячейки камер хранения исправны, ключи в наличии			
БЛОК 3. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Кровля в исправном состоянии			
3.2 Витражи/стекла в торговом зале целые			
3.3 Все дверные конструкции в торговом зале исправны			
3.4 Потолок в торговом зале ровный			
3.5 Целостность напольной плитки не нарушена			
3.6 Внутренняя отделка стен и колонн в хорошем состоянии			
3.7 Бытовая электрические приборы в рабочем состоянии			
3.8 Отсутствуют подтеки воды от витрин, горок, холодильников			
3.9 Полки и кронштейны без следов коррозии			
3.10 Холодильное оборудование (боковины, бампера, углы, накладки) без сколов и повреждений			
3.11 Стекла и зеркальные поверхности холодильников целые, разбитых элементов нет			
3.12 Вся навигация для покупателей в зале размещена ровно			
3.13 Ценникодержатели в исправном состоянии			
3.14 Стеллажи выставлены ровно, сломанные отсутствуют			
3.15 Денежные ящики в рабочем состоянии			
3.16 Стулья для кассиров исправны			
3.17 Звонок и кнопка вызова функционируют			
3.18 Лентопротяжный механизм работает, транспортерная лента целая			
3.19 Ножи в гастрономическом отделе заточены			
3.20 Технологическое оборудование (печи, пароконвектоматы, слайсеры) в рабочем состоянии			
3.21 Поломоечные машины в рабочем состоянии			
3.22 Вся фурнитура (ручки) на холодильных шкафах присутствует			
3.23 Холодильное оборудование полностью укомплектовано (пыльники, боковины, бампера, уголки, шторки, накладки)			
3.24 Проведен монтаж полок, зеркал, мыльниц, крючков, все элементы установлены ровно и закреплены			
3.25 Покупательские корзины и тележки в рабочем состоянии			
3.26 Гидражи (доводчики) закреплены, калитка в зоне касс работает			
3.27 Фурнитура (замки, шпингалеты, щеколды) находится в исправном техническом состоянии			
3.28 Освещение функционирует без сбоев			

3.29 Розетки и выключатели закреплены, признаки нарушения изоляции проводов отсутствуют			
3.30 Кабель-каналы зафиксированы, крышки коробов в закрытом состоянии			
3.31 В распределительных и осветительных щитках присутствуют подписи для автоматических выключателей			
3.32 Все слаботочные системы уложены в короба, отдельно висящих "соплями" проводов нет			
3.33 Температурный режим соответствует норме			
3.34 Отсутствуют протечки из труб, кранов, канализации			
3.35 Краны и задвижки работают исправно			
3.36 Сантехническое оборудование и канализация (смесители, водонагреватели, радиаторы) в исправном состоянии			
3.37 Запах канализации не ощущается			
3.38 Стены без следов протечек (пятен, потеков)			
3.39 Климатическое оборудование (кондиционеры, вентиляция) в исправном состоянии			
БЛОК 4. СКЛАДЫ И АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Кровля складских и административных помещений в исправном состоянии			
4.2 Все дверные конструкции в складских и административных помещениях исправны			
4.3 Целостность напольной плитки не нарушена			
4.4 Потолок в складских и административных помещениях ровный			
4.5 Внутренняя отделка стен и колонн в хорошем состоянии			
4.6 Витражи/стекла в складских и административных помещениях целые			
4.7 Лифт функционирует исправно			
4.8 Холодильные камеры в исправном состоянии (исправны замки, уплотнители целы)			
4.9 Отсутствуют подтеки воды от витрин, холодильных горок и шкафов			
4.10 Полки и кронштейны без следов коррозии			
4.11 Холодильное оборудование (боковины, бампера, углы, накладки) без сколов и повреждений			
4.12 Стекла и зеркальные поверхности холодильников целые, разбитых элементов нет			
4.13 Вся фурнитура (ручки) на холодильных шкафах присутствует			
4.14 Отсутствует наледь на компрессорах и трубопроводах			
4.15 Техническое обслуживание холодильной мебели выполнено			
4.16 Стеллажи выставлены ровно, сломанные отсутствуют			
4.17 Ролл-контейнеры и платформенные тележки в рабочем состоянии			
4.18 Технологическое оборудование (термоупаковщик) функционирует как положено			

4.19 Вся фурнитура (замки, шпингалеты, щеколды) находится в исправном техническом состоянии			
4.20 Полки, зеркала, мыльницы, крючки установлены ровно и надежно закреплены			
4.21 Освещение функционирует без сбоев			
4.22 Сейф без повреждений, в рабочем состоянии			
4.23 Розетки и выключатели закреплены, признаки нарушения изоляции проводов отсутствуют			
4.24 Кабель-каналы зафиксированы, крышки коробов в закрытом состоянии			
4.25 В распределительных и осветительных щитках присутствуют подписи для автоматических выключателей			
4.26 В распределительных щитках проведено техническое обслуживание (внутри чисто, контакты протянуты)			
4.27 Все слаботочные системы уложены в короба, отдельно висящих "соплями" проводов нет			
4.28 В электрощитовой, компрессорной, тепловом узле поддерживается чистота и порядок			
4.29 Температурный режим соответствует норме			
4.30 Отсутствуют протечки из труб, кранов, канализации			
4.31 Краны и задвижки работают исправно			
4.32 Сантехническое оборудование и канализация (смесители, водонагреватели, радиаторы) в исправном состоянии			
4.33 Запах канализации не ощущается			
4.34 Стены без следов протечек (пятен, потеков)			
4.35 Климатическое оборудование (кондиционеры, вентиляция) в исправном состоянии			
4.36 Посторонние предметы (краски, клей, стойки, стройматериалы и т.п.) в магазине отсутствуют			

БЛОК 5. КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Жироуловитель в кулинарном цехе очищен			
5.2 Кровля кулинарного цеха в исправном состоянии			
5.3 Витражи/стекла кулинарного цеха целые			
5.4 Все дверные конструкции кулинарного цеха исправны			
5.5 Потолок кулинарного цеха ровный			
5.6 Целостность напольной плитки не нарушена			
5.7 Внутренняя отделка стен и колонн в хорошем состоянии			
5.8 Отсутствуют подтеки воды от витрин, холодильных горок и шкафов			
5.9 Полки и кронштейны без следов коррозии			
5.10 Вся фурнитура (ручки) на холодильных шкафах присутствует			
5.11 Ножи наточены			
5.12 Все технологическое оборудование (печь, мясорубка, тестомес, расстойки) в рабочем состоянии			
5.13 Полки, зеркала, мыльницы, крючки установлены ровно и закреплены			

5.14 Вся фурнитура (замки, шпингалеты, щеколды) находится в исправном техническом состоянии			
5.15 Освещение функционирует без сбоев			
5.16 Климатическое оборудование (кондиционеры, вентиляция) в исправном состоянии			
5.17 Розетки и выключатели закреплены, отсутствуют признаки нарушения изоляции проводов			
5.18 Кабель-каналы зафиксированы, крышки коробов закрыты			
5.19 В распределительных и осветительных щитках присутствуют подписи для всех автоматических выключателей			
5.20 Все слаботочные системы уложены в короба, отдельно висящих проводов нет			
5.21 Температурный режим соответствует норме			
5.22 Отсутствуют протечки из труб, кранов, канализации			
5.23 Запах канализации не ощущается			
5.24 Краны и задвижки работают исправно			
5.25 Все сантехническое оборудование и канализация (смесители, водонагреватели, радиаторы) в исправном состоянии			
5.26 Стены без следов протечек (пятен, потеков)			

БЛОК 6. ЦЕХ ПЕКАРНИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Состояние напольного покрытия в пекарне соответствует норме			
6.2 Установлена металлическая дверь (с доводчиком, ограничителем)			
6.3 Состояние отделки стен удовлетворительное			
6.4 Состояние потолка удовлетворительное			
6.5 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
6.6 Система вентиляции функционирует должным образом			
6.7 Вытяжные зонты над оборудованием работают			
6.8 Кондиционеры функционируют			
6.9 Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы			

БЛОК 7. МОЕЧНАЯ ПЕКАРНИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Состояние напольного покрытия в моечной пекарни удовлетворительное			
7.2 Состояние отделки стен удовлетворительное			
7.3 Состояние потолка удовлетворительное			
7.4 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
7.5 Система вентиляции функционирует			
7.6 Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы			
7.7 Над моечными ваннами установлена вытяжка			

БЛОК 8. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Двери в исправном состоянии (доводчик, ограничитель, фурнитура)			

8.2 Состояние напольного покрытия в производственных цехах удовлетворительное			
8.3 Состояние отделки стен удовлетворительное			
8.4 Состояние потолка удовлетворительное			
8.5 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
8.6 Над моечными ваннами установлена вытяжка			
8.7 Система вентиляции функционирует			
8.8 Вытяжные зонты над оборудованием работают			
8.9 Кондиционеры функционируют			
8.10 Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы			
БЛОК 9. МОЕЧНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Состояние напольного покрытия в моечной производственных цехов удовлетворительное			
9.2 Состояние отделки стен удовлетворительное			
9.3 Состояние потолка удовлетворительное			
9.4 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
9.5 Система вентиляции функционирует			
9.6 Трапы канализации прочищены, пролиты, установлены защитные решетки			
9.7 Над моечными ваннами установлена вытяжка			
БЛОК 10. ПОМЕЩЕНИЕ ФАСОВКИ/ПОДГОТОВКИ ФРОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) в зоне фасовки ФРОВ в исправном состоянии			
10.2 Состояние напольного покрытия в зоне фасовки ФРОВ удовлетворительное			
10.3 Состояние отделки стен удовлетворительное			
10.4 Состояние потолка удовлетворительное			
10.5 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
10.6 Над моечными ваннами смонтирована вытяжка			
10.7 Система вентиляции функционирует			
10.8 Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы			
БЛОК 11. МОЕЧНАЯ РАБОЧЕГО ИНВЕНТАРЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Состояние напольного покрытия в моечной торгового инвентаря удовлетворительное			
11.2 Состояние отделки стен удовлетворительное			
11.3 Состояние потолка удовлетворительное			
11.4 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
11.5 Система вентиляции функционирует			
11.6 Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы			
11.7 Над моечными ваннами инсталлирована вытяжка			
БЛОК 12. ХРАНЕНИЕ И ОБРАБОТКА УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Состояние напольного покрытия в зоне обработки/хранения уборочного инвентаря удовлетворительное			

12.2	Состояние отделки стен удовлетворительное		
12.3	Состояние потолка удовлетворительное		
12.4	Освещение исправно, перегоревших ламп нет		
12.5	Система вентиляции функционирует		
12.6	Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы		
12.7	Над моечными ваннами смонтирована вытяжка		
12.8	Пескоуловитель имеется		

БЛОК 13. МОЕЧНАЯ ТЕЛЕЖЕК

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
13.1	Состояние напольного покрытия в зоне мойки тележек удовлетворительное		
13.2	Состояние отделки стен удовлетворительное		
13.3	Состояние потолка удовлетворительное		
13.4	Освещение исправно, перегоревших ламп нет		
13.5	Система вентиляции функционирует		
13.6	Трапы канализации прочищены, пролиты, защитные решетки смонтированы		
13.7	Над моечными ваннами установлена вытяжка		
13.8	Пескоуловитель имеется		

БЛОК 14. С/У (М/Ж)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
14.1	Состояние напольного покрытия в санузле (М/Ж) удовлетворительное		
14.2	Техническое состояние двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) в санузле удовлетворительное		
14.3	Состояние отделки стен удовлетворительное		
14.4	Состояние потолка удовлетворительное		
14.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет		
14.6	Система вентиляции функционирует		
14.7	Зеркала и сушилки для рук имеются		

БЛОК 15. РАЗДЕВАЛКА/ДУШЕВАЯ (М/Ж)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
15.1	Состояние напольного покрытия в гардеробной/душевой (М/Ж) удовлетворительное		
15.2	Техническое состояние двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) в гардеробной/душевой удовлетворительное		
15.3	Состояние отделки стен удовлетворительное		
15.4	Состояние потолка удовлетворительное		
15.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет		
15.6	Выполнена установка и подключение бойлеров		
15.7	Смеситель исправен, подтекания отсутствуют		
15.8	Система вентиляции функционирует		

БЛОК 16. ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1	Состояние напольного покрытия в комнате приема пищи удовлетворительное		
16.2	Состояние двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) в комнате приема исправное		
16.3	Состояние отделки стен удовлетворительное		

16.4	Состояние потолка удовлетворительное			
16.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
16.6	Выполнена установка и подключение бойлеров			
16.7	Смеситель исправен, подтекания отсутствуют			
16.8	Система вентиляции функционирует			
БЛОК 17. СЕРВЕРНАЯ И КОМНАТА ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЯ				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1	Состояние напольного покрытия в серверной СБ/ИТ и видеомониторной удовлетворительное			
17.2	Металлическая дверь установлена без нарушений (с доводчиком, ограничителем, фурнитурой)			
17.3	Состояние отделки стен удовлетворительное			
17.4	Состояние потолка удовлетворительное			
17.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
17.6	Установлен кондиционер с резервированием, блок ротации подключен и работает			
17.7	Общеобменная вентиляция функционирует			
17.8	При совмещении серверных СБ/ИТ деление зон осуществляется сеточной перегородкой			
17.9	Отсутствуют водяные радиаторы и транзитные трассы водопровода/канализации			
БЛОК 18. КАБИНЕТ АУП				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1	Состояние напольного покрытия в кабинете директора/менеджеров зала удовлетворительное			
18.2	Состояние отделки стен удовлетворительное			
18.3	Состояние двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) исправное			
18.4	Состояние потолка удовлетворительное			
18.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
18.6	Общеобменная вентиляция функционирует			
18.7	Кондиционер инсталлирован, работает			
БЛОК 19. КАБИНЕТ МЕНЕДЖЕРОВ СКЛАДА				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1	Состояние напольного покрытия в кабинете менеджеров склада удовлетворительное			
19.2	Состояние отделки стен удовлетворительное			
19.3	Состояние двери (доводчик, ограничитель, фурнитура) исправное			
19.4	Состояние потолка удовлетворительное			
19.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
19.6	Общеобменная вентиляция функционирует			
БЛОК 20. ТРАНСПОРТНЫЙ КОРИДОР				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1	Состояние напольного покрытия в транспортном коридоре удовлетворительное			
20.2	Состояние отделки стен удовлетворительное			
20.3	Выполнена защита стен металлическими отбойниками			
20.4	Состояние потолка удовлетворительное			
20.5	Освещение исправно, перегоревших ламп нет			

БЛОК 21. ДЕБАРКАДЕР

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
21.1 Состояние напольного покрытия на дебаркадере удовлетворительное			
21.2 Асфальтовое покрытие внешней площадки без повреждений			
21.3 Состояние отделки стен удовлетворительное			
21.4 Выполнена защита: стен - оцинкованным листом; углов - металлическим уголком			
21.5 Выполнена защита стен металлическими отбойниками			
21.6 Общеобменная вентиляция функционирует			
21.7 Состояние потолка удовлетворительное			
21.8 Установлены и работают воздушные тепловые завесы			
21.9 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			
21.10 Наружное освещение зоны дебаркадера имеется, в рабочем состоянии			
21.11 Подъемный стол установлен и функционирует			
21.12 Секционные подъемные ворота с электроприводами в исправном состоянии			
21.13 Выделена площадка для ТБО, используется по назначению			
21.14 Тонные весы и пресс для картона (картонодавилка) установлены и работают			

БЛОК 22. СЛУЖЕБНЫЙ ВХОД

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
22.1 Установлена металлическая утепленная дверь с исправным доводчиком			
22.2 Имеется наружное освещение			
22.3 Ограждения и ступени (при наличии) не имеют конструктивных дефектов			
22.4 Тепловая завеса инсталлирована на всю ширину проема			
22.5 Состояние напольного покрытия на служебном входе удовлетворительное			
22.6 Состояние отделки стен удовлетворительное			
22.7 Состояние потолка удовлетворительное			
22.8 Освещение исправно, перегоревших ламп нет			

БЛОК 23. ЗОНА ПРИЕМКИ/РАЗГРУЗКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
23.1 Ворота в зоне приемки-разгрузки (эстакада) в рабочем состоянии			
23.2 Звонок работает			
23.3 Кровля в зоне приемки-разгрузки в исправном состоянии			
23.4 Поручни в исправном состоянии			
23.5 Дебаркадер в рабочем состоянии			
23.6 Ворота, рольставни исправны			
23.7 Потолок ровный			
23.8 Напольная плитка целая			

23.9 Внутренняя отделка стен и колонн в хорошем состоянии			
23.10 Лифт работает исправно			
23.11 Стеллажи выставлены ровно, сломанные отсутствуют			
23.12 Вся фурнитура (замки, шпингалеты, щеколды) находится в исправном техническом состоянии			
23.13 Освещение функционирует без сбоев			
23.14 Тепловая завеса в рабочем состоянии			
23.15 Розетки и выключатели закреплены, изоляция не повреждена			
23.16 Кабель-каналы зафиксированы, крышки коробов закрыты			
23.17 В щитках присутствуют подписи для всех автоматических выключателей			
23.18 Все слаботочные системы уложены в короба, отдельно висящих "соплями" проводов нет			
23.19 Отсутствуют протечки из труб, кранов, канализации			
23.20 Все сантехническое оборудование и канализация (радиаторы) в исправном состоянии			

БЛОК 24. ПОМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 Металлическая дверь установлена без нарушений (с доводчиком, ограничителем, фурнитурой)			
24.2 Состояние напольного покрытия удовлетворительное			
24.3 Обеспечен беспрепятственный доступ (дверь не загромождена товаром и другими предметами)			
24.4 Отсутствуют признаки захламления помещения оборудованием, стеллажами и другими предметами			
24.5 Состояние отделки стен удовлетворительное			
24.6 Состояние потолка удовлетворительное			
24.7 Освещение (рабочее и аварийное) исправно, перегоревших ламп нет			
24.8 Общеобменная вентиляция функционирует			
24.9 Наличие актуальной однолинейной схемы электроснабжения объекта			
24.10 Выполнен контур заземления			
24.11 В электрощите реализована однолинейная схема и инфо-таблица назначения всех автоматов			
24.12 Выполнена опломбировка электросчетчиков и трансформаторов тока			
24.13 На дверях электрощитов установлены предупреждающие знаки опасности "Осторожно! Электрическое напряжение"			
24.14 Нет открытых токоведущих частей			
24.15 На электрощитах установлены защитные панели			
24.16 Коврики, диэлектрические перчатки и боты имеются			

БЛОК 25. КАНАЛИЗАЦИЯ И ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
25.1 Выполнена опломбировка приборов учета воды			
25.2 Водонагреватели в рабочем состоянии			

25.3 В производственных помещениях установлены жируловители под мойками			
25.4 Установлена и функционирует канализационная насосная станция (при наличии)			
25.5 Установлены и функционируют насосы сололифт (при наличии)			

БЛОК 26. СИСТЕМА ПОЖАРОТУШЕНИЯ (МАГАЗИН)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
26.1 Трубопроводы/колбы наполнены огнетушащим веществом			
26.2 Отсутствуют потеки на технологической части СП: трубопровода, оросителей, дозирующих устройств, обратных клапанов, запорной арматуры, пневмобака, манометров, насосов			
26.3 Задвижки (трубопровод/колбы) открыты, огнетушащее вещество подано в магистраль трубопровода			
26.4 Табличка "Насосная станция" установлена и хорошо читаема			
26.5 Насос подключен и функционирует			
26.6 Отсутствуют водяные потеки на насосной станции			
26.7 Система автоматического переключения насосной станции на резервное питание в рабочем состоянии			
26.8 Инфо-таблички "насосная станция" и "подключение пожарной техники" на улице и над сухотрубом установлены			
26.9 Сигнал активации системы пожаротушения дублируется на пульт пожарной сигнализации			

БЛОК 27. ПЕРВИЧНЫЕ СРЕДСТВА ПОЖАРОТУШЕНИЯ (МАГАЗИН)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
27.1 Отсутствуют следы подтекания пожарного крана			
27.2 Пожарный рукав перекатан (выполняется ежегодно) и присоединен к крану			
27.3 Пожарный ствол подсоединен к рукаву			
27.4 Звуковая колонка исправна			
27.5 На кране установлен запорный вентиль			
27.6 Огнетушитель закреплен в подставке			
27.7 Показания манометра находятся в зеленой/желтой зоне			
27.8 К огнетушителю подсоединен шланг			
27.9 Место размещения огнетушителя обозначено информационной табличкой			
27.10 Огнетушитель опломбирован			
27.11 Паспорт огнетушителя имеется в наличии, актуален			

БЛОК 28. СИСТЕМА ОХРАННО-ТРЕВОЖНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ (ОТС)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
28.1 В сейфе кассы установлен датчик вибрации			
28.2 Проводка проложена скрытым способом			
28.3 Тревожная кнопка скрытно установлена под столом кассира			

28.4 Проводка к тревожной кнопке проложена скрытым способом			
28.5 На металлическую дверь в кассу установлены магнитоконтактные извещатели "СМК"			
28.6 Проводка к двери и извещателям проложена скрытым способом			
28.7 Защитная решетка заблокирована			
28.8 На ворота и двери ramпы установлены магнитоконтактные извещатели			
28.9 Ворота и двери выведены в отдельный шлейф и зону сигналки			
28.10 Установка извещателей СМК выполнена с зазором 3-8 мм м/у ответными частями			
28.11 В помещения ramпы установлены ИК-извещатели объемного типа			
28.12 Проводка к извещателям проложена скрытым способом			
28.13 На окнах (при наличии) установлены акустические извещатели разбития стекла			
28.14 Проводка к оконным извещателям проложена скрытым способом			
28.15 Открывающиеся створки окон заблокированы магнитоконтактными извещателями СМК			
28.16 По всему периметру магазина (двери, окна, люки, витражи и т. д.) установлены ИК-извещатели "Штора"			
28.17 На один сигнализационный шлейф приходится не более 3 активных извещателей			
28.18 По всему периметру магазина установлены ИК-извещатели объемного типа			
28.19 Проводка к ИК-извещателям объемного типа проложена скрытым способом			
28.20 Напротив входных дверей установлены ИК-извещатели объемного типа			
28.21 Устройство контроля доступа на центральном входе антивандального типа			
28.22 На устройстве доступа центрального входа имеется световая индикация			
28.23 Кодонаборная панель центрального входа расположена в тамбуре или около входа в ТЗ			
28.24 Проводка к кодонаборной панели проложена скрытым способом			
28.25 Световой индикатор состояния сигнализации (красный) установлен в зоне у центрального входа			
28.26 Установлен и работает блок передачи извещений на пульт централизованного наблюдения (ПЦН)			
28.27 Тревожная кнопка в кабинете директора расположена в удобном для доступа месте			
28.28 В кабинете директора имеется дополнительная радиокнопка			
28.29 Тревожная кнопка в кабинете зам. директора расположена в удобном для доступа месте			

28.30 В кабинете заместителя директора имеется дополнительная радиокнопка			
28.31 Охраннику выдана радиоуправляемая тревожная кнопка			
28.32 Персонал обучен пользованию системой охранно-тревожной сигнализации			
28.33 Персонал магазина знает порядок действий в случае наступления ЧС			
28.34 Система ОТС запитана от отдельного автомата в электрощитовой			
28.35 Источник бесперебойного питания (ИБП) установлен в шкафу с оборудованием			
28.36 В ИБП установлена АКБ емкостью не менее 7 А*ч			
БЛОК 29. СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
29.1 Ручные пожарные извещатели (ИПР) установлены у основных и запасных выходов из торгового зала			
29.2 Монтаж основных и резервных выходов выполнен аккуратным образом, провода спрятаны в короб или стену			
29.3 Индикаторы извещателей мигают с определенной периодичностью			
29.4 Над каждым эвакуационным выходом установлены световые указатели "Выход"			
29.5 Световые указатели "Выход" работают			
29.6 Пожарные дымовые извещатели установлены в запотолочное пространство с помощью монтажных колец			
29.7 Выполнена прокладка кабелей в запотолочном пространстве			
29.8 Звуковые оповещатели (колонки) в торговом зале работают			
29.9 Звуковые оповещатели (колонки) в складских помещениях работают			
29.10 Звуковые оповещатели (колонки) в кабинете директора работают			
29.11 Звуковые оповещатели (колонки) в кабинете зам. директора работают			
29.12 Звуковые оповещатели (колонки) в комнате приема пищи персоналом работают			
29.13 Звуковые оповещатели (колонки) в раздевалках для персонала работают			
29.14 Звуковые оповещатели (колонки) в цехах СП работают			

Суть чек-листа: это инструмент для проверки состояния различных элементов инфраструктуры магазина при контрольном визите сотрудников отдела эксплуатации. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние фасада, торгового зала, складских и административных помещений, систем безопасности, пожаротушения и других важных элементов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния фасада, кровли и входной группы (исправность дверей, доводчиков, тепловой завесы);
- X для контроля состояния торгового зала (витражи, климатическое оборудование, освещение);
- X для оценки состояния складских и административных помещений (двери, окна, климатическое оборудование, розетки, кабель-каналы);
- X для проверки систем пожарной сигнализации и пожаротушения (состояние трубопроводов, насосов, звуковых оповещателей);
- X для контроля системы охранно-тревожной сигнализации (прокладка проводки, состояние решёток);
- X для оценки состояния подсобных помещений (зона приёмки, хранения уборочного инвентаря и др.).

На что направлен:

- X на обеспечение надлежащего состояния инфраструктуры магазина;
- X на выявление и устранение неисправностей и недочётов в различных зонах магазина;
- X на контроль работы систем безопасности и пожаротушения;
- X на поддержание комфортных условий для работы персонала и посещения магазина покупателями;
- X на соблюдение требований пожарной безопасности и других нормативных требований.

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 и систематизированной информации о состоянии магазина;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание надлежащего состояния магазина и его инфраструктуры;
- X своевременное выявление и устранение проблем, которые могут повлиять на работу магазина;
- X соблюдение требований пожарной безопасности, охраны труда и других нормативных требований;
- X создание комфортных и безопасных условий для персонала и покупателей;
- X снижение риска штрафов и других санкций за несоблюдение требований.