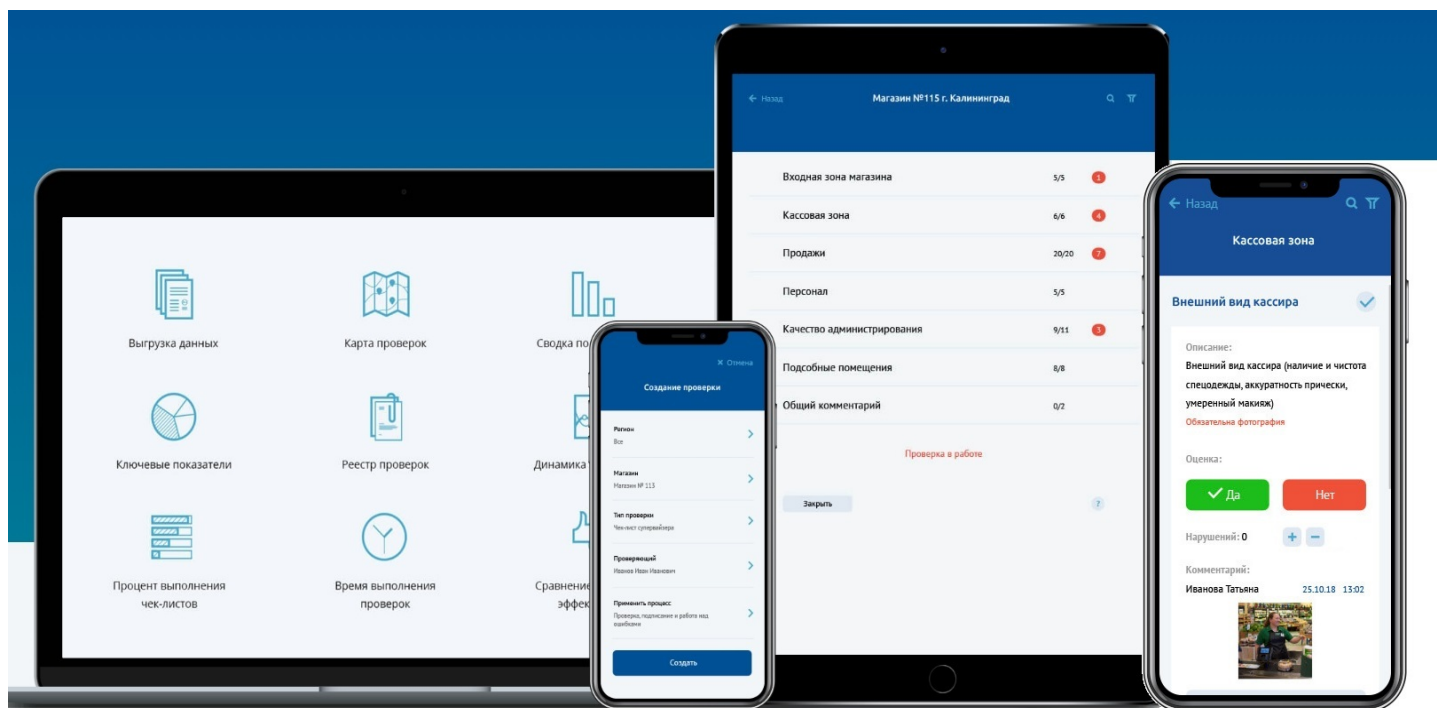


Чек-лист по эксплуатации и техническому состоянию продуктового супермаркета

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 эксплуатации и техническому состоянию продуктового 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 RETAILIQA

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 RETAILIQA

Блок 1. Эксплуатация ТТ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Фасадные поверхности чистые без повреждений			
1.2 Разметка на парковке нанесена (лето), парковка убрана от снега (зима)			
1.3 Уличное освещение исправно			
1.4 Урны в наличии, поверхности чистые			
1.5 Грязезащита чистая			
1.6 Автоматические раздвижные двери исправны			
1.7 Таймер вкл/выкл Вывески выставлен корректно			
1.8 Отбойники по ТЗ установлены и закреплены			
1.9 Торговое оборудование без внешних повреждений, работает исправно			
1.10 Колонны и стены без сколов и других повреждений			
1.11 Горячие столы и холодильники с напитками подключены через розеточные таймеры			
1.12 Акцентное освещение направлено строго на товарные группы			
1.13 Напольная плитка целая, без сколов и трещин			
1.14 Отсутствует хранения упаковки, товаров на промышленных холодильниках			
1.15 Стены, двери не требуют ремонта.			
1.16 Датчики движения исправны			
1.17 Посторонние запахи канализации не обнаружены			
1.18 Сантехника, рукосушки в санузлах исправны			
1.19 Таймер вкл/выкл тепловой завесы исправен (в холодное время года)			
1.20 Зона дебаркадера со стороны улицы не захламлена			
1.21 На выступающие части в зоне дебаркадера нанесена предупреждающая разметка, установлено сферическое зеркало			
1.22 Хранение ТБО осуществляется исключительно в контейнерах в специально отведенном месте.			
1.23 Чердаки, технические этажи, вентиляционные камеры и другие технические помещения используются по назначению.			
Блок 2. Пожарная безопасность ТТ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Субарендаторы не используют удлинители и др. запрещенные к эксплуатации приборы			
2.2 Розеточные группы в ТЗ надежно закреплены, провода не болтаются, обмотка целая.			
2.3 в ТЗ и подсобных помещениях вывешены знаки ПБ в соответствии с планом эвакуации			
2.4 Планы эвакуации размещены в ТЗ, подсобных помещениях, подписаны ДМ			
2.5 Ширина основных эвакуационных проходов в ТЗ не менее 2,5 метров			

2.6 Гриль/пароконвектомат проходит регулярную чистку от жира и пищевых отходов. Внутренние рабочие зоны оборудования содержатся в чистоте, нет жировых отложений на стенках и поддоне. Поддон для сбора жира при работе не заполняется более, чем на 2/3			
2.7 Эксплуатируются провода и кабели, у которых отсутствуют повреждения (потерявшая защитные свойства изоляция).			
2.8 Расстояние между товаром и распыскивателями составляет минимум 80 см. Проверяется при наличии сплинкерной системы пожаротушения.			
2.9 Расстояние между товаром и светильниками составляет минимум 50 см.			
2.10 Пути эвакуации (проходы, коридоры, марши лестниц и др.) свободны (не загромождены паллетами с продукцией, оборудованием и другими предметами). Пути эвакуации считать свободными, если ширина прохода не менее 1,2 метра.			
2.11 Все двери эвакуационных выходов свободно открываются в сторону выхода из помещений. В том числе тестируем эвакуационные выходы на эстакаде (не загромождены паллетами с продукцией, браком, тарой, мусором и т.д.) При пребывании в помещении людей, двери могут запираются только на внутренние, легко открываемые запоры.			
2.12 Пожарные выходы свободны как изнутри, так и снаружи. В соответствии со сводом правил 1.13130.2009. "Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы".			
2.13 Под лестничными маршами и на лестничных площадках отсутствует хранение товара, инвентаря и тары.			
2.14 Световые указатели "Выход" находятся в исправном состоянии и постоянно включены. В соответствии со сводом правил 1.13130.2009. "Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы".			
2.15 Конструкция пожарных шкафов позволяет быстро и безопасно использовать, находящееся в них оборудование. Оборудование уложено правильно.			
2.16 Размещение огнетушителей в помещениях исключает попадание прямых солнечных лучей и непосредственного действия обогревательных приборов			
2.17 Огнетушители размещены либо на полу в специально закрепленных стаканах либо подвешены на стене.			
2.18 Каждый огнетушитель опломбирован, пронумерован, отсутствуют вмятины и коррозия на корпусе огнетушителя.			
2.19 Стационарные пожарные лестницы содержатся в исправном состоянии (зимой - очищены от снега и льда).			
2.20 Подступы к стационарным пожарным лестницам свободны.			

2.21 Двери чердачных помещений, а также технических этажей и подвалов, в которых не требуется постоянного пребывания людей, закрыты на замок. На дверях указана информация о месте хранения ключей.			
2.22 На дверях складских и производственных помещений вывешены таблички с классом зоны и категориями по пожарной и взрывопожарной опасности.			
2.23 Установлено 100% LED освещение, в мучном цехе и в местах хранения муки и др. легковоспламеняющихся материалов светильники с взрывозащитным корпусом			
2.24 Эксплуатируются электролампы и светильники, защищенные колпаками (рассеивателями).			
2.25 Выходы из служебных и складских помещений свободны, двери открываются полностью. Не допускается даже "временно" заставлять товаром двери служебных и складских помещений.			
2.26 Розеточные группы/выключатели в подсобных помещениях надежно закреплены, провода не болтаются, обмотка, кабельканалы целые			
2.27 Под электрощитами, а также в непосредственной близости отсутствует хранение/складирование легко-воспламеняемых веществ и предметов. На всех щитках должны быть пронумерованы, на них должны быть соответствующие обозначения "электричество с указанием номинальной мощности - 220в, 380в и т.д.". Под электрощитами, а также в непосредственной близости запрещено хранение/складирование легко-воспламеняемых веществ и предметов.			
2.28 Все электрощиты промаркированы (обозначение - электричество, с указанием напряжения)			
2.29 Щели и пространство между и над Холодильными камерами закрыты, хранение ТМЦ и вторсырья не осуществляется			
2.30 Хранение поддонов, пластиковых и деревянных ящиков, пленки и упаковочного картона на расстоянии менее 20 м от периметра здания			
2.31 Места для курения оборудованы металлической урной с пепельницей, спец. знаком, емкостью с водой, имеется навес, освещение достаточно.			
2.32 На фасаде здания имеется указатель пожарного гидранта			
2.33 Перегрев автоматов и рубильников в электрощитовой не обнаружен, посторонние запахи отсутствуют			
2.34 В помещениях отсутствуют нестандартные (самодельные) электронагревательные, осветительные приборы, удлинители.			
2.35 В помещениях отсутствуют электрические чайники и микроволновые печи. Электрическими чайниками, микроволновыми печами разрешено пользоваться только в столовой. Проверяем в кабинетах руководителей и т.д			

2.36 Подступы к первичным средствам пожаротушения свободны (не загромождены оборудованием и другими предметами). Допустимо временное нахождение легко передвигаемых предметов (например, тележка на колесиках)			
--	--	--	--