

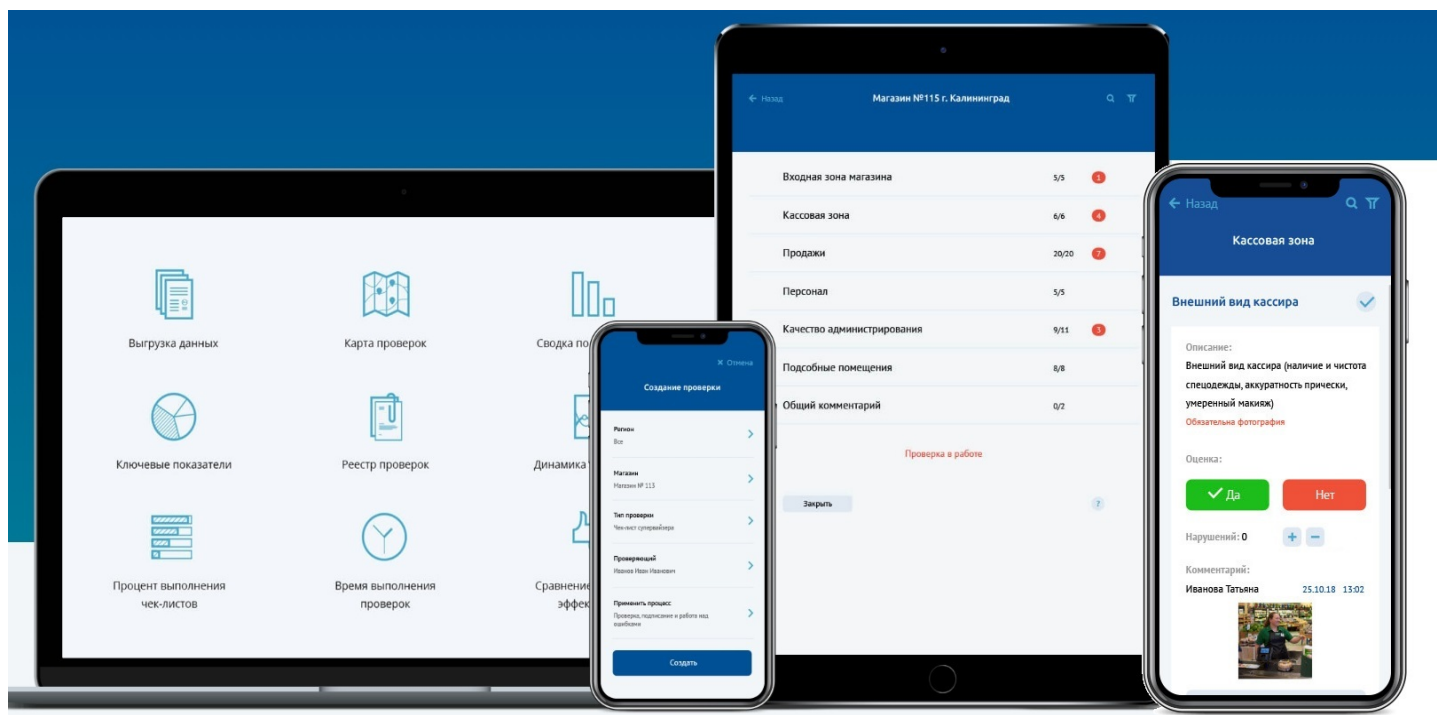


Чек-лист по охране труда в магазине (супермаркете)

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.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 охране труда в магазине (супермаркете)

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. КОНТРОЛЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ НА ОБЪЕКТЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Проверка организации первичного инструктажа по охране труда для вновь принятых сотрудников.			
1.2 Контроль факта ознакомления персонала с картами специальной оценки условий труда (СОУТ)			
1.3 Мониторинг проведения первичного инструктажа по охране труда для новых сотрудников.			
1.4 Проверка наличия распоряжений о стажировке и допуске к самостоятельной работе, протоколов проверки знаний, а также корректности их оформления.			
1.5 Контроль проведения инструктажа по присвоению 1 группы электробезопасности для вновь принятых сотрудников.			
1.6 Проверка наличия и правильности заполнения карточек учета средств индивидуальной защиты.			

БЛОК 2. ПРИКАЗЫ ПО ТБ и ОТ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Мониторинг своевременного обновления приказов при смене ответственных лиц.			
2.2 Проверка факта ознакомления сотрудников с актуальными приказами под подпись.			

БЛОК 3. ЛМК И САНИТАРНЫЕ МИНИМУМЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Контроль наличия личных медицинских книжек у сотрудников в соответствии со штатным расписанием.			
3.2 Проверка корректности оформления личных медицинских книжек (внесение даты трудоустройства и занимаемой должности).			
3.3 Мониторинг отсутствия личных медицинских книжек с истекшим сроком действия, подлежащих замене.			
3.4 Контроль наличия результатов обязательных анализов при приеме на работу (кишечная группа: брюшной тиф, сальмонеллез; стафилококк).			
3.5 Проверка наличия утвержденного графика прохождения периодических медицинских осмотров и санитарного минимума.			
3.6 Контроль наличия журнала регистрации выдачи направлений на обязательные медицинские осмотры.			

БЛОК 4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 В отделе гастрономии: контроль исправности слайсера, наличия маркировки на разделочных досках и ножах, присутствия подписанной емкости для отходов.			
4.2 Проверка соблюдения санитарных требований к уборочному инвентарю (ведра, швабры) - чистота и правильное хранение.			
4.3 Контроль соблюдения норм раздельного хранения специальной рабочей одежды и личной (уличной) одежды.			

БЛОК 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

5.1 Проверка наличия в цехах пищевого производства маркировки напряжения (220В/380В), подписанных разделочных досок и ножей, диэлектрических ковров.			
5.2 Контроль наличия маркировочных бирок на стремянках			
5.3 Проверка укомплектованности и доступности аптечки для оказания первой медицинской помощи.			

Суть чек-листа: это инструмент для проверки соблюдения требований охраны труда и санитарных норм в магазине. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить, насколько в магазине соблюдаются правила охраны труда, проводятся необходимые инструктажи и медосмотры, ведутся требуемые документы и соблюдаются санитарные нормы.

Для чего может использоваться:

- X для проверки организации первичного инструктажа по охране труда для новых сотрудников;
- X для контроля ознакомления персонала с картами специальной оценки условий труда (СОУТ);
- X для проверки наличия распоряжений о стажировке и допуске к самостоятельной работе, протоколов проверки знаний и корректности их оформления;
- X для контроля проведения инструктажа по присвоению 1 группы электробезопасности для новых сотрудников;
- X для проверки наличия и правильности заполнения карточек учёта средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- X для мониторинга своевременного обновления приказов по технике безопасности и охране труда при смене ответственных лиц;
- X для проверки факта ознакомления сотрудников с актуальными приказами под подпись;
- X для контроля наличия личных медицинских книжек (ЛМК) у сотрудников и правильности их оформления;
- X для проверки наличия результатов обязательных анализов при приёме на работу;
- X для контроля соблюдения санитарных норм в отделе гастрономии и других отделах магазина;
- X для проверки соблюдения правил раздельного хранения специальной и личной одежды;
- X для контроля наличия аптечки первой помощи и другого необходимого оборудования.

На что направлен:

- X на обеспечение безопасности труда и здоровья сотрудников;
- X на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы в области охраны труда и санитарии;
- X на своевременное выявление и устранение нарушений требований охраны труда и санитарных норм;
- X на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам в области ОТ и ТБ.

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 охраны труда и санитарного состояния магазина;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X соблюдение требований охраны труда и санитарных норм, снижение риска штрафов и других санкций;
- X обеспечение безопасных условий труда для сотрудников, снижение риска производственных травм и профессиональных заболеваний;
- X поддержание высокого уровня санитарного состояния магазина, что способствует повышению доверия покупателей и сохранению репутации компании;
- X своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на безопасность и здоровье сотрудников и покупателей;
- X обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям в области ОТ и ТБ.