

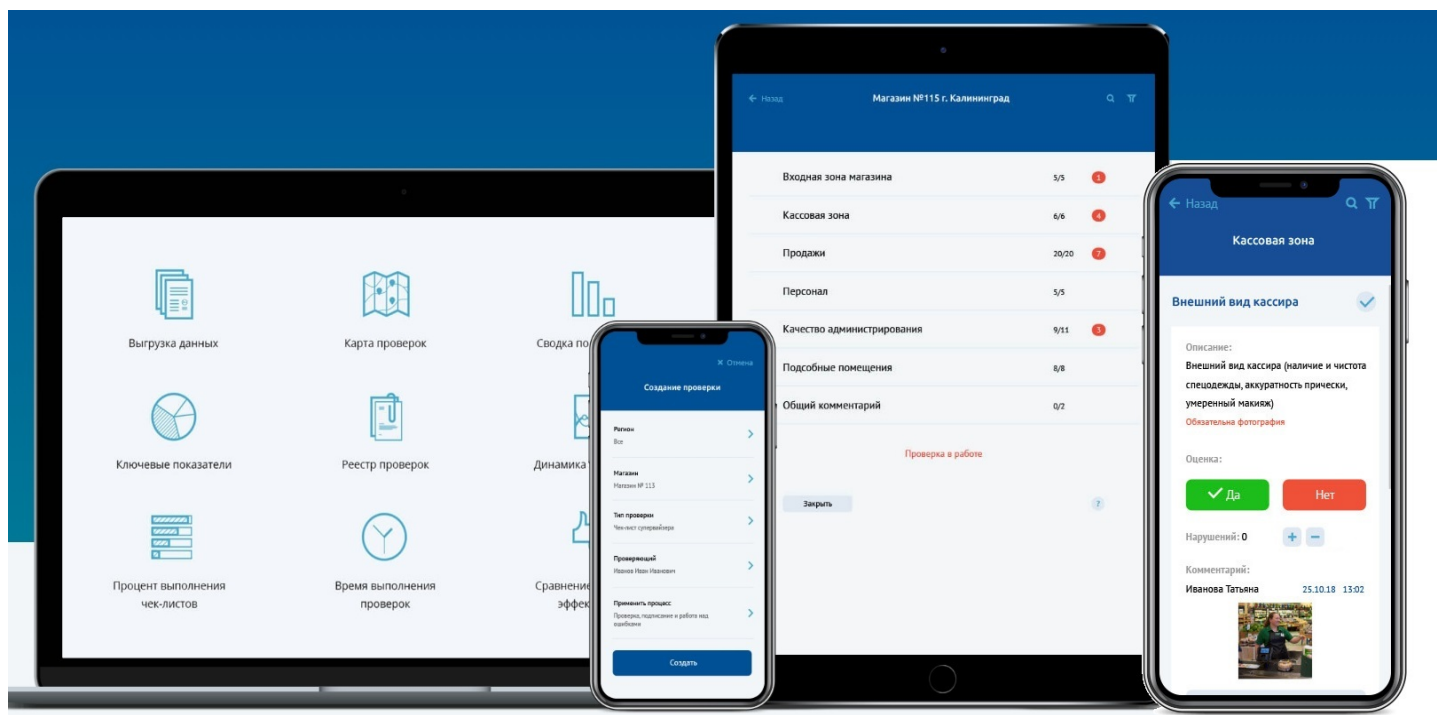


Чек-лист по санитарии собственного пищевого производства торговой сети

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 санитарии собственного пищевого производства торговой сети

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. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Все тепловое оборудование (пароконвектоматы, опрокидывающиеся сковороды, фритюрницы, плиты) в горячем цехе чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным инструкциям.			
1.2 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в горячем цехе чистое, без видимых загрязнений, жирных или белковых отложений снаружи и внутри, отсутствуют присохшие остатки и нагар. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным регламентам.			
1.3 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в горячем цехе чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция проведены в соответствии с действующими инструкциями.			
1.4 Вытяжные зонты и весь инвентарь в горячем цехе чистые, без видимых загрязнений, жирных пятен и присохших остатков как снаружи, так и внутри. Процедуры мойки и дезинфекции соблюдены согласно утвержденным регламентам.			
1.5 Все механическое оборудование (весы, блендер) в горячем цехе чистое, без видимых загрязнений и остатков пищи (включая труднодоступные места). Мойка и дезинфекция проведены по утвержденным инструкциям.			

БЛОК 2. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Все механическое оборудование (весы, блендер) в холодном цехе чистое, без видимых загрязнений и остатков пищи (включая труднодоступные места). Процедуры мойки и дезинфекции проведены согласно утвержденным инструкциям.			
2.2 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в холодном цехе чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция проведены по утвержденным инструкциям.			
2.3 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в холодном цехе чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях, ручки чистые без пятен. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным регламентам.			

2.4 Вытяжные зонты и весь рабочий инвентарь в холодном цехе чистые, без видимых загрязнений, остатков пищи и жирных пятен. Мойка и дезинфекция выполнены в соответствии с действующими регламентами.			
БЛОК 3. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Все механическое оборудование (весы, рыбчистки, настольные и напольные мясорубки, тендерайзеры, шприцы) в мясорыбном цехе чистое, без видимых загрязнений, остатков пищи и жирных пятен. Процедуры мойки и дезинфекции проведены в соответствии с утвержденными инструкциями.			
3.2 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в мясорыбном цехе чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях. Мойка и дезинфекция выполнены согласно действующим регламентам.			
3.3 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в мясорыбном цехе чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция проведены согласно утвержденным инструкциям.			
3.4 Весь рабочий инвентарь в мясорыбном цехе чистый, без видимых загрязнений, жирных пятен и присохших остатков как снаружи, так и внутри. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным регламентам.			
БЛОК 4. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Весь инвентарь (ложки, лопатки, миски, тазы, контейнеры, доски, ножи, венчики, резак, скребки, сита, терки, пищевые распылители и т.д.) чистый, без видимых загрязнений, жирных пятен, присохших остатков как с внешней, так и с внутренней стороны. Процедуры мойки и дезинфекции выполнены согласно утвержденным регламентам.			
4.2 Все механическое оборудование (весы, тестораскаточные машины, тестомесы, машины для измельчения сухарей, хлеборезки, миксеры, тестоделители бесстрессовые, тестоделительные-округлительные машины, дозаторы воды, водоумягчители, ручные упаковщики) чистое, без следов загрязнений, остатков пищи и жирных пятен. Мойка и дезинфекция проведены согласно утвержденным регламентам.			

4.3 Все тепловое оборудование (конвекционные и ротационные печи, фритюрницы, плиты, расстоечные камеры) находится в чистом состоянии: отсутствуют видимые загрязнения и жирные пятна как на внешних, так и на внутренних поверхностях, нет присохших остатков. Процедуры мойки и дезинфекции выполнены в полном соответствии с действующими инструкциями.			
4.4 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) содержится в чистоте: видимые загрязнения и жирные пятна отсутствуют как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция выполнены строго по утвержденным инструкциям.			
4.5 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, вагонки, дежи, подтоварники, полки) чистое, без видимых загрязнений, жирных отложений снаружи и внутри, отсутствуют присохшие остатки и нагар. Мойка и дезинфекция проведены в соответствии с действующими инструкциями.			

БЛОК 5. ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Мукопросеиватель / мешкоопрокидыватель очищен от мучной пыли, проведена необходимая обработка.			
5.2 Подтоварники и стеллажи в чистом состоянии, без налетов пыли и видимых загрязнений.			
5.3 Вытяжные зонты и инвентарь чистые, без следов пыли и жирового налета.			

БЛОК 6. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Все механическое оборудование в овощном цехе чистое, без видимых загрязнений, остатков пищи и жирных пятен. Мойка и дезинфекция проведены в соответствии с действующими регламентами.			
6.2 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в овощном цехе чистое, без пылевых налетов и видимых загрязнений.			
6.3 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в овощном цехе чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным инструкциям.			

БЛОК 7. ПИЦЦА-ЗОНА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Все тепловое оборудование (печи для пиццы, плиты) в зоне пиццы чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях. Процедуры мойки и дезинфекции выполнены согласно утвержденным регламентам.			

7.2 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в зоне пиццы чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция проведены по утвержденным инструкциям.			
7.3 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в зоне пиццы чистое, промыто со всех сторон: ножки столов и стеллажей без пятен и загрязнений, колеса тележек чистые, направляющие без следов жира.			

БЛОК 8. СУШИ-ЗОНА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Все тепловое оборудование (рисоварки, термосы для риса) в зоне суши чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях. Мойка и дезинфекция выполнены в соответствии с действующими регламентами.			
8.2 Все холодильное оборудование (шкафы холодильные, охлаждаемые столы) в зоне суши чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Процедуры мойки и дезинфекции проведены согласно утвержденным инструкциям.			
8.3 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, стеллажи, душирующие устройства, сервировочные тележки, подтоварники, полки) в зоне суши чистое, без видимых загрязнений и жирных пятен как снаружи, так и внутри, нет присохших остатков. Мойка и дезинфекция выполнены по утвержденным регламентам.			

БЛОК 9. ВИТРИНЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Все тепловое оборудование (гриль, тепловые шкафы) у витрин чистое, без видимых загрязнений, жирных пятен и присохших остатков как снаружи, так и внутри. Процедуры мойки и дезинфекции выполнены в соответствии с действующими регламентами.			
9.2 Все холодильное оборудование (охлаждаемые столы, витрины, льдогенераторы) у витрин чистое: отсутствуют видимые загрязнения, жирные пятна, присохшие остатки как на внешних, так и на внутренних поверхностях. Мойка и дезинфекция проведены согласно утвержденным инструкциям.			
9.3 Все прочее оборудование (производственные столы, моечные ванны, сервировочные тележки, дозаторы, ценникдержатели, перегородки) у витрин чистое, промыто со всех сторон: ножки столов и стеллажей без пятен и загрязнений, колеса тележек чистые, направляющие очищены от следов жира.			

БЛОК 10. КОФЕ-ЗОНА

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

10.1 Кофейная зона: кофемашина вымыта согласно инструкции, без жирных пятен и разводов; тумба чистая, без пыли и видимых загрязнений; холодильная витрина чистая.			
БЛОК 11. ХЛЕБНЫЕ СТЕЛЛАЖИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Хлебные стеллажи: деревянные витрины, дверцы корзин, ценникодержатели, держатель пакетов чистые - дверцы без разводов и жирных пятен, отсутствуют крошки и пыль, ценникодержатели без крошек и следов пятен.			
БЛОК 12. МОЕЧНЫЕ ОТДЕЛЕНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Моечные отделения цехов: ванны, посудомоечный комплекс, дозаторы, стеллажи, полки, водонагреватели, душирующие краны чистые, без видимых загрязнений, жирных пятен и присохших остатков как снаружи, так и внутри. Процедуры мойки и дезинфекция выполнены по утвержденным инструкциям.			
12.2 Весь рабочий инвентарь (ложки, лопатки, миски, тазы, контейнеры, доски, ножи, венчики, резак, скребки, сита, терки, пищевые распылители и т.д.) в моечных отделениях чистый, без видимых загрязнений, жирных пятен и присохших остатков как снаружи, так и внутри. Процедуры мойки и дезинфекции выполнены по утвержденным регламентам.			
БЛОК 13. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Холодильные камеры: двери, ручки, вентиляторы чистые, без видимых загрязнений. Процедура дезинфекции проведена.			
13.2 Холодильные камеры: стеллажи чистые, без видимых загрязнений. Процедура дезинфекции проведена.			
БЛОК 14. ПОДСОБНЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Все оборудование (стеллажи, сервировочные тележки, подтоварники, полки) во вспомогательных помещениях чистое, промыто со всех сторон: ножки столов и стеллажей без пятен и загрязнений, колеса тележек чистые, направляющие очищены от следов жира.			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных норм на пищевом производстве. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить состояние оборудования, инвентаря, помещений и соблюдение необходимых процедур мойки и дезинфекции.

Для чего может использоваться:

- X для проверки чистоты и состояния теплового, холодильного, механического и нейтрального оборудования в различных цехах (горячем, холодном, мясорыбном, хлебобулочном и др.);
- X для контроля состояния инвентаря (ложки, лопатки, миски, ножи и т. д.);
- X для проверки выполнения процедур мойки и дезинфекции оборудования и помещений;
- X для контроля отсутствия загрязнений, жирных пятен, присохших остатков и нагара на оборудовании и в помещениях;
- X для проверки состояния вытяжных зонтов, стеллажей, полок и другого вспомогательного оборудования.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния оборудования, инвентаря и помещений;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса;
- X на обеспечение соответствия производства установленным стандартам и требованиям.

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 производства;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производимой продукции;
- X соблюдение санитарных и гигиенических норм, снижение риска санитарных нарушений и штрафов;
- X поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X оптимизация производственного процесса и повышение эффективности работы;
- X повышение доверия со стороны потребителей и сохранение репутации компании.