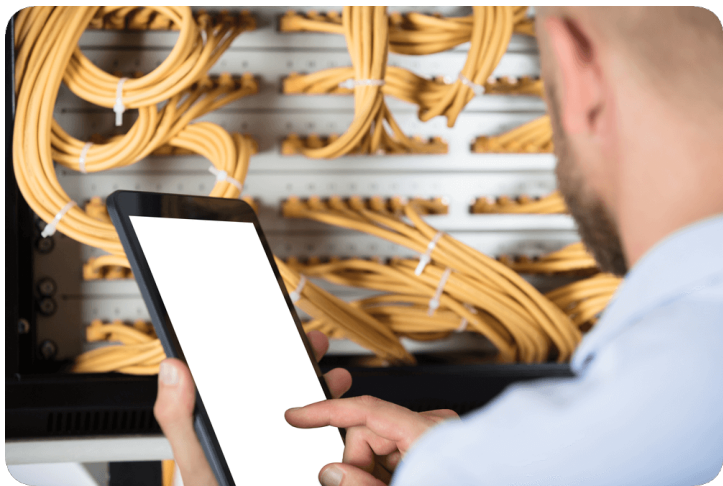


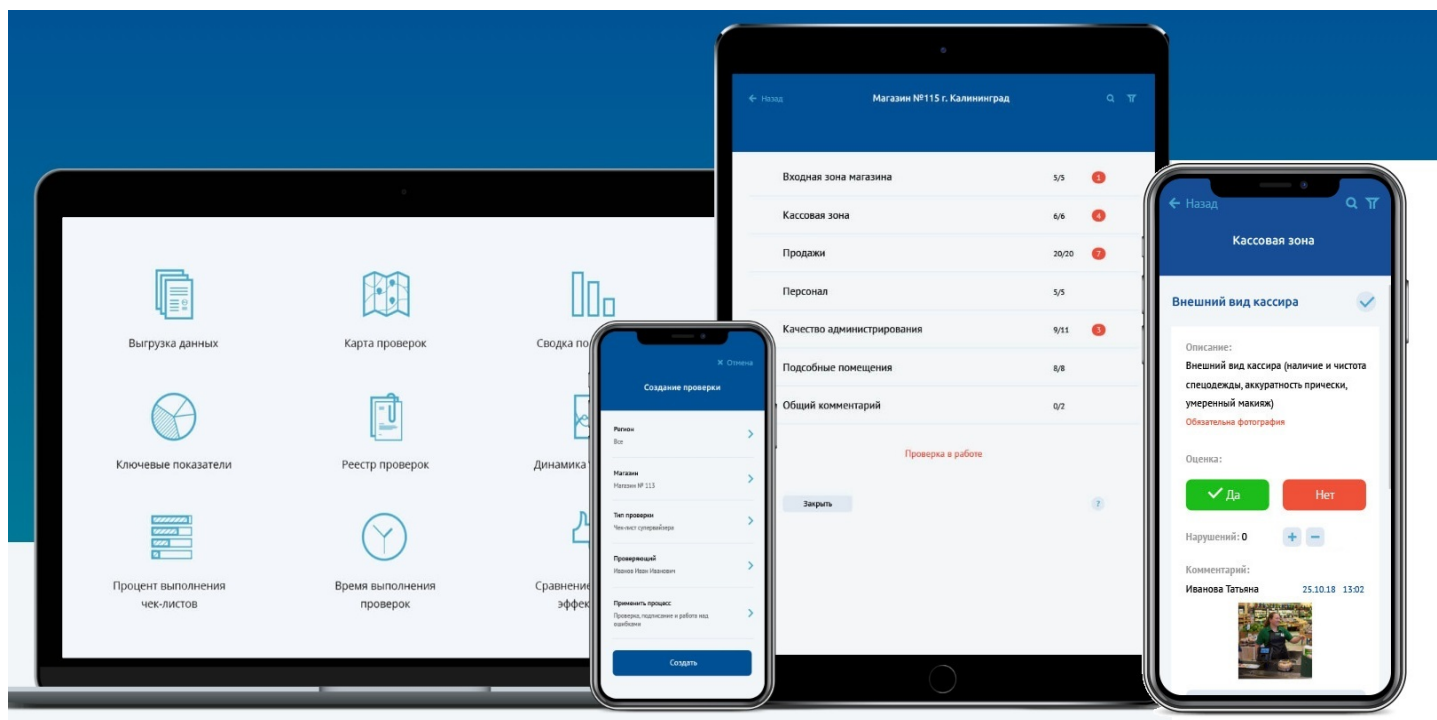


Чек-лист приема-передачи (Expansion+Operation) магазина в эксплуатацию

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 приема-передачи (Expansion+Operation) магазина в эксплуатацию

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. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЕКТА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Документ согласования плана содержит подписи директоров по открытию			
1.2 Фактическое состояние объекта соответствует утвержденному плану проекта			

БЛОК 2. СОСТОЯНИЕ КРОВЛИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Фактическое наличие кабеля подогрева в водосточных желобах и трубах			
2.2 Герметизация стыков сэндвич-панелей выполнена			

БЛОК 3. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ И ЗОНА ПАРКОВКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Асфальтированное покрытие парковки, подъездные пути и пешеходные дорожки для покупателей соответствуют требованиям			
3.2 Обеспечено освещение парковочной зоны			
3.3 Отсутствие временных строительных вагончиков на прилегающей территории			
3.4 Выполнена разметка парковочных мест, включая выделенные места для инвалидов			
3.5 При наличии газонов: грунт выровнен, произведен посев травяного покрытия			

БЛОК 4. СОСТОЯНИЕ ФАСАДА ЗДАНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Соответствие фасада здания утвержденному дизайн-проекту			
4.2 Наличие системы наружного освещения по периметру здания			
4.3 Все световые короба на фасаде установлены и подключены согласно дизайн-проекту			
4.4 Наружная реклама и подсветка активируются в темное время суток и деактивируются в светлое (постоянное подключение за неделю до технического открытия торговой точки)			
4.5 Установка и настройка реле времени и фотодатчиков для освещения парковки, вывесок и баннеров			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 5. КРЫЛЬЦО / ВХОД / ТАМБУР

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Крыльцо оборудовано пандусом с поручнями, поручни окрашены			
5.2 Поверхность крыльца имеет противоскользящее покрытие			
5.3 Козырек над крыльцом соответствует дизайн-проекту, имеет ровную поверхность, содержится в чистоте			
5.4 Освещение козырька функционирует; лампы установлены без корректно (без щелей и прогиба конструкции), в рабочем состоянии			

5.5 Установка чистых и окрашенных урн вблизи или непосредственно на крыльце			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. ВХОДНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Наличие и достаточная освещенность вывески бренда торговой сети			
6.2 Исправность дверных доводчиков/раздвижных дверей/рольставен; целостность стекол			
6.3 Установка сумочных для покупателей (нумерованных, с бирками на ключах; для электронных - подключение к сети, наличие чековой ленты)			
6.4 Установка отбойника при наличии входной группы			
6.5 Выполнен монтаж стола для покупателей			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 7. ГОСТЕВОЙ ТУАЛЕТ (ОБЩЕЕ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Гостевые санузлы включают: комнату клинеров, мужской/женский санузлы, комнату матери и ребенка/санузел для МГН (согласно проекту)			
7.2 Наличие светового короба над блоком гостевого санузла (размеры в зависимости от площади торговой точки)			
7.3 Соответствие гостевых санузлов техническому заданию			
7.4 Выполнен монтаж и подключение писсуаров (при наличии), раковин и унитазов			
7.5 Выполнена установка туалетных кабинок			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 8. ГОСТЕВОЙ ТУАЛЕТ (М)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Соответствие мужского санузла техническому заданию			
8.2 Выполнен монтаж и подключение писсуаров (при наличии), раковин и унитазов			
8.3 Выполнена установка туалетных кабинок			
8.4 Монтаж и подключение сушилок для рук			
8.5 Выполнена инсталляция зеркал			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 9. ГОСТЕВОЙ ТУАЛЕТ (Ж)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Соответствие женского санузла техническому заданию			
9.2 Выполнен монтаж и подключение биде (при наличии), раковин и унитазов			

9.3 Выполнена установка туалетных кабинок			
9.4 Монтаж и подключение сушилок для рук			
9.5 Выполнена инсталляция зеркал			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 10. ПОМЕЩЕНИЕ КЛИНИНГА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Соответствие комнаты клинеров техническому заданию			
10.2 Выполнен монтаж и подключение душевого поддона; подведение горячего/холодного водоснабжения			
10.3 Выполнена установка двери с замком			
10.4 Размещение таблички с наименованием помещения на двери			
БЛОК 11. ЗОНА АРЕНДАТОРОВ / МОПЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Соответствие зоны аренды и мест общего пользования утвержденному техническому заданию			
11.2 Установка и подключение освещения в зоне аренды и местах общего пользования по светотехническому проекту			
11.3 Наличие отдельного электросчетчика с интерфейсом RS-485 в каждом бутике арендной зоны			
11.4 Исправность рольставен, передача ключей арендаторам под роспись			
11.5 Монтаж фризов над стеклянными перегородками с размещением вывесок арендаторов на всей площади			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 12. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Соответствие освещения торгового зала светотехническому проекту			
12.2 Соответствие приточно-вытяжной вентиляции проектному решению, подключение и работоспособность			
12.3 Установка и оформление прайс-чекеров			
12.4 100% завершение всех строительных и малярных работ			
12.5 100% завершение процесса укладки кафельной плитки			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 13. РАССТАНОВКА ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Расстановка холодильных горок согласно плануграмме			
13.2 Расстановка холодильных витрин согласно плануграмме			

13.3 Расстановка стеллажного оборудования в торговом зале согласно планограмме			
13.4 Расстановка стеллажного оборудования в складском помещении согласно планограмме			
13.5 Расстановка кассовых зон согласно планограмме			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 14. ОТДЕЛ ФРОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
14.1 Выполнена установка фруктового развала согласно планировке; проверка качества покраски оборудования			
14.2 Выполнена установка экспозиторов в холодильные витрины			
14.3 Выполнена комплектация отдела фруктовыми ящиками согласно стандартам (холодильник + фруктовый развал)			
14.4 Выполнена установка деревянных ящиков с крышками для орехов/сухофруктов; наличие совков			
14.5 Выполнена установка диспенсеров для пакетов			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 15. ОТДЕЛ ГАСТРОНОМИИ / ВИТРИНЫ СП

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
15.1 Проверка работоспособности холодильников: освещение, соответствие температурного режима			
15.2 Выполнена установка подставок для весов и горячих столов в холодильниках			
15.3 Выполнена комплектация холодильного оборудования: подставки для ножей, держатели для пакетов/разделочных досок, для чистового инвентаря собственного пищевого производства			
15.4 Выполнена установка стеклянных или плексигласовых разделителей в холодильниках (для колбасы, сыров)			
15.5 Выполнена установка розеток 220В и сетевых розеток на холодильном оборудовании			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 16. ОТДЕЛ ХБИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1 Выполнена проверка холодильной витрины для тортов: температурный режим, работоспособность подсветки полок			
16.2 Оснащение каждой полки плексигласовыми ограничителями			
16.3 Расстановка хлебного развала с соблюдением покупательских проходов			

16.4 Установка хлебных стеллажей согласно плануграмме ТЗ с оглядкой на размеры; целостность стекол для горячих ХБИ без упаковки			
16.5 Выполнена инсталляция и подключение бактерицидной лампы			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 17. ОТДЕЛ МОЛОЧНОЙ И ОХЛАЖДЕННОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 Проверка работоспособности холодильников: функциональность шторок по закрытию/открытию, подсветка полок, наличие пыльников			
17.2 Выполнена установка ценникодержателей в холодильном оборудовании			
17.3 Соответствие количества полок плануграммам товарных категорий			
17.4 Размещение прозрачных пластиковых лотков для молочной продукции, мяса, птицы			
17.5 Установка пластиковых ограничителей в холодильном оборудовании			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 18. ОТДЕЛ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Выполнена проверка работоспособности морозильного оборудования: функциональность шторок, подсветка полок			
18.2 Соответствие количества полок плануграмме товарных категорий			
18.3 Выполнена установка металлических или пластиковых разделителей			
18.4 Выполнена установка ценникодержателей			
18.5 Выполнено размещение контейнеров для весовой заморозки (овощи, фрукты, морепродукты); проверено наличие совков			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 19. ОТДЕЛ АЛКОГОЛЬНЫХ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Расстановка стеллажей согласно плануграмме с соблюдением норм ширины проходов для покупателей			
19.2 Соответствие количества полок на стеллажах спецификации			
19.3 Установка торцевых элементов; соответствие количества полок спецификации; монтаж ДМП (сеток) согласно техническому заданию			
19.4 Установка боковых и фронтальных ограничителей на всех стеллажах (согласно спецификации)			

19.5 Установка фронтальных ограничителей согласно спецификации			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 20. ПРИКАССОВАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Выполнена сборка стеллажей согласно спецификации (перфопанели, крючки) в прикассовой зоне			
20.2 Выполнена установка сигаретных роботов			
20.3 Выполнена установка ценников			
БЛОК 21. КАССОВАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Выполнена установка кассовых боксов; соответствие проходов планировке			
21.2 Наличие денежных ящиков для касс			
21.3 Установка, подключение и тестирование ККМ (наличный/безналичный расчет, бонусы); монтаж касс самообслуживания			
21.4 Установка световых индикаторов "Касса свободна" или нумерации на кассах			
21.5 Установка терминалов безналичной оплаты на кассах			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 22. ПРОЧЕЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Работоспособность радио торговой сети в торговом зале, регулировка до комфортного уровня громкости			
22.2 Размещение планов эвакуации по площади ТЗ в положенных местах, установка пожарных рукавов и огнетушителей (с нумерацией)			
22.3 Выполнена установка шторок или противопожарных маятниковых дверей между залом и помещениями цехов (подсобными помещениями, складом)			
22.4 Система видеонаблюдения на объекте смонтирована			
БЛОК 23. ПОМЕЩЕНИЕ ОБРАБОТКИ ИНВЕНТАРЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Выполнена установка распашной двустворчатой двери (ковбойки)			
23.2 Выполнена облицовка стен кафельной плиткой до высоты 1,8м; окраска верхней части водоземельной краской			
23.3 Установка трапа диаметром 50мм с сухим гидрозатвором и отстойником в центре цеха			
23.4 Выполнена укладка матовой нескользящей кафельной плитки с уклоном к трапу			
23.5 Организация приточной вентиляции			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 24. КАБИНЕТЫ АДМИНИСТРАЦИИ (ДМ/ЗДМ)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
24.1 Выполнение отделочных работ: окраска стен, монтаж потолка, укладка линолеума, установка плинтусов (по ТЗ)			
24.2 Выполнена установка жалюзи на окнах			
24.3 Выполнен монтаж освещения, прокладка и подключение электрических розеток			
24.4 Выполнена установка всей мебели (столы, стулья, тумбы, шкафы, сейф, мусорная корзина)			
24.5 Выполнена установка оргтехники: компьютеров, принтеров, подключение телефона			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 25. ПОМЕЩЕНИЕ ГЛАВНОЙ КАССЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
25.1 Завершены все положенные отделочные работы: армирование помещения, окраска стен, монтаж потолка "Армстронг", укладка линолеума, установка плинтусов и монтаж порожков			
25.2 Выполнен монтаж освещения, прокладка и подключение электрических розеток			
25.3 Выполнена установка всей мебели (столы, стулья, тумбы, шкафы, сейфы)			
25.4 Выполнена установка оргтехники: компьютеров, принтеров, подключение телефона			
25.5 Выполнена установка дополнительного оборудования: счетчиков монет/банкнот, детекторов купюр, денежных ящиков; пломбиратора, шпагата, пломб, пенала для хранения ключей, пенального пластилина			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 26. КОМНАТА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ ПЕРСОНАЛОМ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
26.1 Выполнение отделочных работ: окраска стен, монтаж потолка, укладка линолеума, установка плинтусов (по ТЗ)			
26.2 Выполнен монтаж освещения, прокладка и подключение электрических розеток			
26.3 Выполнена установка всей мебели (столы, стулья, шкафы, мусорная корзина)			
26.4 Выполнен монтаж и подключение раковины для мытья посуды			
26.5 Выполнена установка и подключение холодильника, микроволновой печи, электрочайника			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 27. РАЗДЕВАЛКИ ПЕРСОНАЛА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

27.1 Выполнение отделочных работ: окраска стен, монтаж потолка, укладка линолеума, установка плинтусов (по ТЗ)			
27.2 Выполнен монтаж освещения			
27.3 Выполнена установка всей мебели (шкафчики, скамейки)			
27.4 Размещение таблички с наименованием помещения на двери			
27.5 Выполнена установка крючков и вешалок в душевых			
БЛОК 28. ТУАЛЕТ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА (М)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
28.1 Завершено выполнение всех отделочных работ: окраска стен, облицовка плиткой, укладка напольной плитки, монтаж плинтусов, установка потолка из ГКЛ			
28.2 Выполнен Монтаж освещения			
28.3 Выполнена установка сантехнических приборов: унитаза, раковина			
28.4 Выполнен монтаж и подключение сушилки для рук			
28.5 Выполнена установка прочего оборудования: дозатора для мыла, диспенсера для бумаги, мусорной корзины, зеркала, туалетного ершика			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 29. ТУАЛЕТ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА (Ж)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
29.1 Выполнение отделочных работ: окраска стен, облицовка плиткой, укладка напольной плитки, монтаж плинтусов, установка потолка из ГКЛ			
29.2 Монтаж освещения			
29.3 Установка сантехнических приборов: унитаза, раковина			
29.4 Монтаж и подключение сушилки для рук			
29.5 Установка малоценного оборудования: дозатора для мыла, диспенсера для бумаги, мусорной корзины, зеркала, ершика			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 30. КАБИНЕТЫ (ПРИЕМКА)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
30.1 Завершено выполнение всех отделочных работ: окраска стен, монтаж потолка, укладка линолеума, установка плинтусов и монтаж порожков			
30.2 Установка жалюзи на окнах (при наличии)			
30.3 Выполнен монтаж освещения, прокладка и подключение электрических розеток			
30.4 Выполнена установка всей мебели (столы, стулья, тумбы, шкафы)			
30.5 Выполнена установка всей оргтехники: компьютеров, принтеров, подключение телефона			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 31. ФАСОВКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
31.1 Выполнена облицовка стен и пола кафельной плиткой			
31.2 Выполнен монтаж освещения и подключение электрических розеток			
31.3 Выполнен монтаж и подключение мойки; подведение ГВС/ХВС			
31.4 Выполнена установка нержавеющей оборудования (стол и стеллажи)			
31.5 Выполнена установка дополнительного оборудования: весы, ручной упаковщик, разделочная доска, нож, мусорка			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 32. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (КАМЕРЫ / ЛАРИ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
32.1 Выполнено подключение холодильных ларей (при наличии), поддержание оптимальной температуры			
32.2 Выполнена сборка холодильных камер согласно планировке, проверена исправность замков			
32.3 Выполнено подключение холодильных камер, проверено соответствие температурного режима спецификации			
32.4 Выполнен монтаж и подключение освещения в холодильных камерах с автоматическим отключением при закрытии дверей			
32.5 Произведена сборка стеллажного оборудования внутри холодильных камер			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 33. ЗОНА ПРИЕМКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
33.1 Выполнено покрытие пола керамической плиткой			
33.2 Выполнен монтаж освещения, проведены работы по прокладке розеток			
33.3 Выполнена установка тоннажных весов на 200 кг			
33.4 Выполнена установка картонажного прессы			
33.5 Выполнена организация рабочего места для печати ценников и стажера (стол, стул, персональный компьютер)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 34. ПОМЕЩЕНИЕ СЕРВЕРНОЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

34.1 Выполнена инсталляция серверного шкафа ИТ (без соседства с радиаторами/трубами); расположение розетки 220В на высоте 40см от пола и 40см от угла			
34.2 Организация приточной вентиляции			
34.3 Организация вытяжной вентиляции			
34.4 Выполнена установка металлической глухой двери с замком			
34.5 Произведена окраска стен водоэмульсионной краской			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 35. СЛУЖЕБНЫЙ ВХОД

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
35.1 Оборудование крыльца служебного входа противоскользящим покрытием (спецплитка/порожки)			
35.2 Установка и окраска поручня на крыльце служебного входа			
35.3 Монтаж козырька над крыльцом (конфигурация исключает попадание осадков на крыльцо)			
35.4 Ровная поверхность крыльца зоны приемки			
35.5 Установка ограничителя для безопасной парковки автомобилей при разгрузке			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 36. КОНДЕНСАТОРНАЯ ПЛОЩАДКА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
36.1 Определение места размещения конденсаторной площадки			
36.2 Подготовка бетонной площадки под конденсаторы			
36.3 Установка и запуск конденсаторов; при соседстве с жильем используются малошумные модели			
36.4 Монтаж антивандального ограждения для конденсаторов (согласно ТЗ), окраска для защиты от коррозии			

БЛОК 37. ТБО / КАРТОН

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
37.1 Определение места размещения будки ТБО			
37.2 Подготовка бетонной площадки под будку ТБО			
37.3 Монтаж будки ТБО (стандартный размер), врезка замков, передача ключей администрации ТТ			
37.4 Верстка и согласование графика вывоза ТБО и картона			

БЛОК 38. ЗОНА ЗАДНЕГО ХОЗЯЙСТВЕННОГО ДВОРА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
38.1 Выделенная площадь заднего хозяйственного двора составляет не менее 200кв.м.			
38.2 Ровная поверхность двора без перепадов высот для беспрепятственного движения техники и оборудования (ролл-боксов и транспаллетов)			

38.3 Высота разгрузочной платформы 95см от асфальта; размер не менее 32м² (4х8м) с металлическим аппаратом (сталь 4мм, 150х35см)			
38.4 Устройство навеса: при дефиците площадей - на весь двор до ворот			
38.5 Ограждение двора глухим забором высотой от и более 3м; при дефиците площадей - полное ограждение сэндвич-панелями			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 39. КРИТИЧЕСКИЕ СТОП-ЗАМЕЧАНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
39.1 Обеспечение постоянного электроснабжения за 6 дней до приемки/открытия магазина			
39.2 Подключение канализации			
39.3 Установка жируловителя (отстойника)			
39.4 Обеспечение водоснабжения с горячей водой (временное решение - водонагреватель от 100л)			
39.5 Готовность туалетов к эксплуатации			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

Суть чек-листа: это инструмент для проверки готовности магазина к эксплуатации. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние различных зон магазина Ч от прилегающей территории и входной группы до торгового зала, подсобных помещений и серверной.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и парковки (асфальтирование, освещение, разметка);
- X для контроля состояния фасада здания и световой вывески;
- X для оценки готовности входной зоны (исправность дверей, доводчиков, рольставней, наличие сумочных для покупателей);
- X для проверки торгового зала (расстановка оборудования, состояние полов, работа вентиляции, освещения, интернета);
- X для контроля готовности подсобных и складских помещений (расстановка стеллажей, состояние инженерных коммуникаций);
- X для проверки серверной (организация приточной и вытяжной вентиляции);
- X для контроля системы пожаротушения и других систем безопасности;
- X для оценки готовности зоны приёма товара (наличие необходимого оборудования, организация рабочего места).

На что направлен:

- X на обеспечение соответствия магазина требованиям к эксплуатации;
- X на проверку готовности всех зон магазина к работе;
- X на выявление и устранение недочётов и недоработок перед открытием магазина;
- X на контроль соблюдения стандартов и требований к обустройству магазина;
- X на обеспечение комфортных и безопасных условий для работы персонала и посещения покупателями.

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 готовности магазина к эксплуатации;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать недочёты и нарушения.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение готовности магазина к открытию и работе;
- X своевременное выявление и устранение проблем, которые могут повлиять на работу магазина;
- X соблюдение требований к обустройству и эксплуатации торговых помещений;
- X создание комфортных и безопасных условий для персонала и покупателей;
- X снижение риска штрафов и других санкций за несоблюдение требований.