

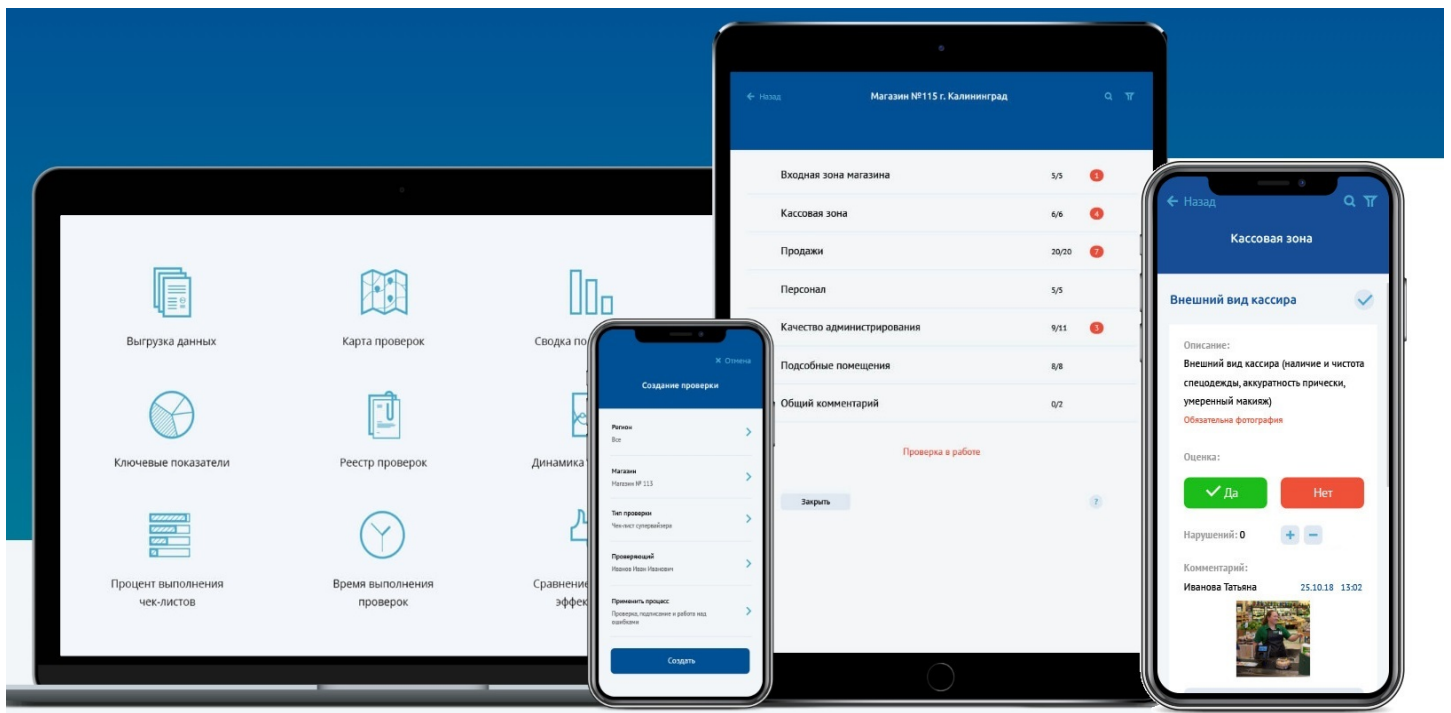


Чек-лист приемки в эксплуатацию новых цехов собственного пищевого производства

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 приемки в эксплуатацию новых цехов собственного пищевого производства

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. ЗОНА ПРИЕМКИ (ЗАГРУЗОЧНАЯ)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Весы присутствуют и подключены			
1.2 Система освещения установлена и функционирует, розетки подключены			
1.3 На дверях зоны разгрузки вмонтирован порожек из металла			

БЛОК 2. МОЕЧНАЯ ДЛЯ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Все оборудование моечной присутствует. Посудомоечный комплекс подключен к коммуникациям			
2.2 Дозирующие системы установлены и подключены			
2.3 На дверях размещена табличка с указанием назначения помещения			
2.4 Подведено горячее и холодное водоснабжение, подключено к оборудованию			

БЛОК 3. ПОМЕЩЕНИЕ РЫБНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Стены и пол отделаны кафельной плиткой			
3.2 Установлено освещение, электрические розетки смонтированы и подключены			
3.3 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено			
3.4 Установлено оборудование из нержавеющей стали (рабочие столы, стеллажи)			
3.5 Все механическое, холодильное и весовое оборудование установлено (в соответствии со спецификацией)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 4. ПОМЕЩЕНИЕ МЯСНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Все оборудование введено в эксплуатацию и функционирует			
4.2 Установлена мойка для рук с дозаторами для мыла и антисептика			
4.3 Смонтированы вытяжные зонты (чистые, без выступающих элементов крепежа)			
4.4 Бактерицидные и инсектицидные лампы установлены			
4.5 Дозирующие системы смонтированы, подключены, сетки установлены			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 5. ПОМЕЩЕНИЕ ДЕФРОСТА / РАСТАРКИ РЫБЫ И МЯСА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Все оборудование из нержавеющей стали установлено (рабочие столы, стеллажи)			
5.2 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			

БЛОК 6. ПОМЕЩЕНИЕ МОЙКИ МЯСНОГО / РЫБНОГО ЦЕХОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Стены и пол отделаны кафельной плиткой			
6.2 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			
6.3 Установлены стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
6.4 Дозирующие системы смонтированы, защитные сетки установлены			
6.5 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено. Душирующее устройство надежно смонтировано.			
БЛОК 7. ПОМЕЩЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Передаточное окно исправно, открывается в обе стороны			
7.2 Оборудование и инвентарь установлены: стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
7.3 Уровень освещения достаточный, электрические и IT розетки смонтированы и подключены			
7.4 Установлены маятниковые двери. На дверях размещена табличка с указанием назначения помещения			
7.5 Вся металлическая мебель заземлена (мойки, нейтральные столы, стеллажи)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 8. ПОМЕЩЕНИЕ МОЕЧНОЙ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Стены и пол отделаны кафельной плиткой			
8.2 Трапы функционируют нормально, обеспечен нормальный сток воды			
8.3 Все оборудование и инвентарь установлено: стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
8.4 Дозирующие системы смонтированы, подключены, сетки инсталлированы			
8.5 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено. Душирующее устройство надежно смонтировано.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 9. ПОМЕЩЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Бактерицидные лампы установлены			
9.2 Дозирующие системы смонтированы, подключены, сетки установлены			
9.3 Схемы уборки и инструкции по применению моющих средств размещены			

9.4 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			
9.5 Уровень освещения достаточный, электрические розетки смонтированы и подключены			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 10. ПОМЕЩЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Стены и пол отделаны кафельной плиткой			
10.2 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено			
10.3 Все механическое, холодильное, тепловое и весовое оборудование установлено (в соответствии со спецификацией)			
10.4 Установлена мойка для рук с дозаторами для мыла и антисептика			
10.5 Смонтированы вытяжные зонты (чистые, без выступающих элементов крепежа)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 11. ПОМЕЩЕНИЕ МОЕЧНОЙ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Стены и пол отделаны кафельной плиткой			
11.2 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			
11.3 Установлено все оборудование и инвентарь: стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
11.4 Дозирующие системы смонтированы, подключены, сетки инсталлированы			
11.5 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено. Душирующее устройство надежно смонтировано.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 12. ПОМЕЩЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
12.2 Освещение в рабочем состоянии, электророзетки проведены и подключены			
12.3 Мойка установлена и подключена к системам горячего и холодного водоснабжения			
12.4 Все оборудование из нержавеющей стали установлены (стеллажи, столы, вагонки)			
12.5 Все механическое, холодильное, тепловое и весовое оборудование установлено			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 13. ПОМЕЩЕНИЕ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И НАЧИНОК			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
13.2 Освещение установлено, электророзетки проведены и подключены			
13.3 Мойка установлена и подключена к системам горячего и холодного водоснабжения			
13.4 Все оборудование из нержавеющей стали установлены (стеллажи, столы, вагонки)			
13.5 Все механическое, холодильное, тепловое и весовое оборудование установлено			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 14. ПОМЕЩЕНИЕ МОЕЧНОЙ Х/Б ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
14.2 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			
14.3 Все оборудование и инвентарь установлено: стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
14.4 Дозирующие системы установлены и подключены (включая сетки)			
14.5 Мойка смонтирована и подключена, имеется подвод горячей и холодной воды. Душирующее устройство надежно смонтировано.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 15. ПОМЕЩЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
15.2 Освещение в рабочем состоянии, электророзетки проведены и подключены			
15.3 Мойка установлена и подключена к системам горячего и холодного водоснабжения			
15.4 Установлено оборудование из нержавеющей стали (столы, стеллажи)			
15.5 Все механическое, холодильное, тепловое и весовое оборудование установлено (в соответствии с утвержденной спецификацией)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 16. ПОМЕЩЕНИЕ МОЕЧНОЙ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
16.2 Трапы в рабочем состоянии, обеспечен нормальный сток воды			
16.3 Установлено все оборудование и инвентарь: стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
16.4 Дозирующие системы смонтированы, подключены, сетки инсталлированы			
16.5 Мойка установлена и подключена. Горячее и холодное водоснабжение подведено. Душирующее устройство надежно смонтировано.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 17. БЫТОВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 Освещение в рабочем состоянии, электророзетки проведены и подключены			
17.2 Установлено оборудование из нержавеющей стали (столы, стеллажи)			
17.3 Двери установлены. На дверях закреплена табличка с указанием наименования помещения			
БЛОК 18. КЛАДОВАЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Освещение установлено, электророзетки проведены и подключены			
18.2 Все оборудование из нержавеющей стали установлено (столы, стеллажи)			
18.3 Двери установлены. На дверях закреплена табличка с указанием названия помещения			
БЛОК 19. СКЛАД ХРАНЕНИЯ УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Освещение установлено, электророзетки проведены и подключены			
19.2 Все оборудование из нержавеющей стали установлено (столы, стеллажи)			
19.3 Установлены маятниковые двери. На дверях закреплена табличка с указанием названия помещения			
БЛОК 20. СКЛАД ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Освещение установлено			
20.2 Все оборудование из нержавеющей стали смонтировано (стеллажи), +подтоварники, +холодильное оборудование			
20.3 Двери установлены. На дверях закреплена табличка с указанием названия помещения			
БЛОК 21. ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

21.1 Освещение установлено			
21.2 Все оборудование из нержавеющей стали смонтировано (стеллажи), +подтоварники, +холодильное оборудование			
21.3 Противопожарные двери установлены. На дверях закреплена табличка с указанием названием помещения			
21.4 Гигрометры установлены			
БЛОК 22. ЗОНА КАФЕ И ПИЦЦЕРИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Освещение установлено, электророзетки проведены и подключены			
22.2 Мойка установлена и подключена к системам горячего и холодного водоснабжения			
22.3 Все оборудование из нержавеющей стали установлены (стеллажи, столы, вагонки)			
22.4 Все механическое, холодильное, тепловое и весовое оборудование установлено			
22.5 ККМ установлены, подключены, проведена контрольная покупка (оплата наличными, безналичный расчет, с использованием бонусной карты). Кассы самообслуживания установлены.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 23. МОЕЧНАЯ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Стены облицованы кафелем, пол покрыт кафельной плиткой			
23.2 Трапы функционируют исправно, обеспечивая нормальный водоотвод			
23.3 Установлены и готовы к использованию стерилизаторы, полки, держатели для разделочных досок, магнитные держатели			
23.4 Дозирующие системы установлены, подключены к коммуникациям, сетки смонтированы			
23.5 Мойка установлена и подключена к системам горячего и холодного водоснабжения. Душирующее устройство смонтировано и надежно зафиксировано			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 24. ВИТРИНЫ (ПРОИЗВОДСТВО)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 Работоспособность холодильников проверена в полном объеме: освещение внутри функционирует, температурный режим соответствует установленным нормам			
24.2 Подставки для весов в холодильнике и горячих столов установлены			

24.3 Холодильник обеспечен подставкой для ножей и пакетов, а также держателями для разделочных досок и чистого инвентаря			
24.4 В холодильнике смонтированы разделители из стекла или оргстекла (плексигласа)			
24.5 На холодильнике смонтированы розетки 220В и сетевые розетки			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 25. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
25.1 Холодильные лари подключены и поддерживают требуемый температурный режим			
25.2 Холодильные камеры собраны в соответствии с планировкой, замки в исправном состоянии			
25.3 Холодильные камеры подключены и поддерживают требуемый температурный режим			
25.4 В холодильных камерах подключено освещение с функцией автоматического отключения при закрытии двери			
25.5 В холодильных камерах установлено стеллажное оборудование			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 26. КАБИНЕТ РУКОВОДСТВА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
26.1 В кабинете выполнены отделочные работы: стены окрашены, установлен подвесной потолок, пол покрыт линолеумом, смонтированы плинтусы и порожки			
26.2 На окнах смонтированы жалюзи (при наличии оконных проемов)			
26.3 В кабинете обеспечено освещение, электророзетки проведены и подключены			
26.4 В кабинете выполнена меблировка (рабочие столы, стулья, тумбочки, шкафы)			
26.5 Установлены рабочий ПК, ламинатор, принтер, подключен телефон			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 27. РАЗДЕВАЛКИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
27.1 В помещении выполнены отделочные работы: стены окрашены, пол покрыт линолеумом, смонтированы плинтусы и порожки			
27.2 В помещении есть работающее освещение			
27.3 В помещении размещена мебель (индивидуальные шкафчики, скамейки)			

27.4 На двери закреплена табличка с указанием наименования помещения			
27.5 В душевых кабинах установлены шторы и вешалки			
БЛОК 28. МУЖСКОЙ ТУАЛЕТ (СОТРУДНИКИ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
28.1 В помещении выполнены отделочные работы: стены окрашены и частично облицованы плиткой, на полу уложена плитка, смонтированы плинтусы и порожки, установлен подвесной потолок из ГКЛ			
28.2 В помещении обеспечено работающее освещение			
28.3 В помещении установлена вся сантехника: унитаз, раковина (мойка)			
28.4 Установлена и подключена электросушилка для рук			
28.5 Установлено вспомогательное оборудование: дозатор для жидкого мыла, диспенсер для бумажных полотенец, мусорная корзина, зеркало, ершик - в наличии			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
БЛОК 29. ЖЕНСКИЙ ТУАЛЕТ (СОТРУДНИКИ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
29.1 В помещении выполнены отделочные работы: стены окрашены и частично облицованы плиткой, на полу уложена плитка, смонтированы плинтусы и порожки, установлен подвесной потолок из ГКЛ			
29.2 В помещении обеспечено работающее освещение			
29.3 В помещении установлена вся сантехника: унитаз, раковина (мойка)			
29.4 Установлена и подключена электросушилка для рук			
29.5 Установлено вспомогательное оборудование: дозатор для жидкого мыла, диспенсер для бумажных полотенец, мусорная корзина, зеркало, ершик - в наличии			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			

Суть чек-листа: это инструмент для проверки готовности производственных помещений и оборудования к эксплуатации на пищевом производстве. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают оценить состояние помещений, оборудования, систем освещения, вентиляции, водоотведения и других элементов инфраструктуры.

Для чего может использоваться:

- X для проверки наличия и состояния необходимого оборудования (нержавеющего, холодильного, весового, механического и т. д.);
- X для контроля работы систем освещения, водоотведения, электроснабжения;
- X для проверки состояния помещений (облицовка стен и пола, установка дверей, монтаж табличек с наименованиями помещений);
- X для контроля наличия и состояния уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- X для проверки установки и функционирования бактерицидных и инсектицидных ламп, вытяжных зонтов и другого вспомогательного оборудования.

На что направлен:

- X на обеспечение соответствия производственных помещений и оборудования установленным стандартам и требованиям;
- X на проверку готовности помещений и оборудования к началу производственного процесса;
- X на выявление и устранение недостатков в оснащении и состоянии производственных помещений;
- X на контроль соблюдения санитарных и гигиенических норм;
- X на обеспечение безопасных и комфортных условий труда для персонала.

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 производственных помещений и оборудования;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производственного процесса;
- 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 создание комфортных и безопасных условий труда для сотрудников, что может повысить их производительность и лояльность.