

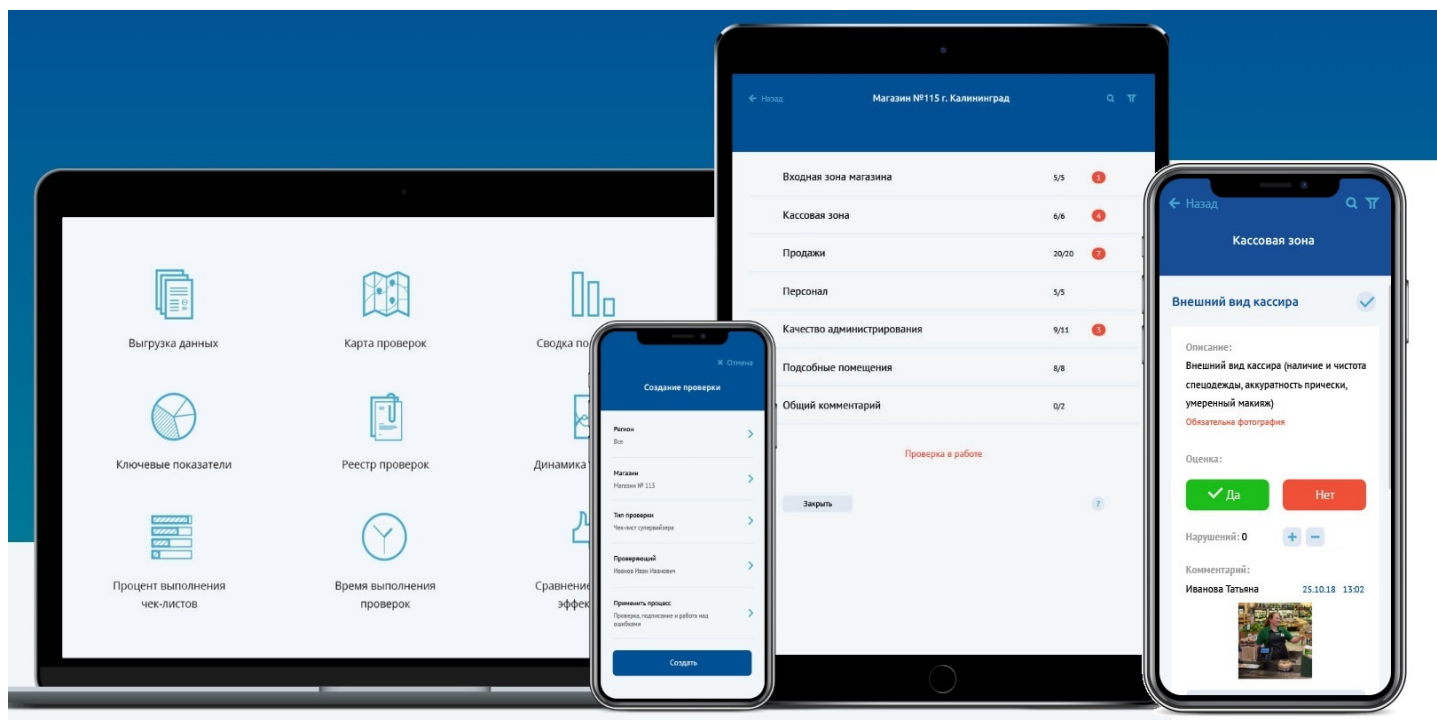


Чек-лист проверки кондитерского цеха собственного пищевого производства

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 проверки кондитерского цеха 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. ГИГИЕНА НА ПРОИЗВОДСТВЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Персонал использует предусмотренную санитарную одежду и специальную обувь.			
1.2 Защитные шапочки полностью закрывают волосы сотрудников.			
1.3 На сотрудниках отсутствуют наручные часы, кольца, цепочки и прочие запрещенные к ношению на пищевом производстве ювелирные украшения.			
1.4 Ногти персонала коротко подстрижены, без лакового покрытия; сотрудники с накладными ногтями и ресницами на производстве отсутствуют.			
1.5 Обеспечено наличие необходимого объема одноразовой санитарной одежды и перчаток.			
1.6 Личные вещи и медикаменты отсутствуют в карманах спецодежды и в зонах рабочих мест.			
1.7 У работников не выявлено гнойничковых заболеваний кожных покровов.			
1.8 Персонал проводит обязательную обработку (мойку и дезинфекцию) рук и обуви перед входом в производственную зону.			
1.9 Технологические операции и контакт с пищевыми продуктами осуществляются персоналом исключительно в одноразовых перчатках. При смене операций перчатки оперативно меняются.			
1.10 Оборудование находится в рабочем состоянии: отсутствуют коррозия, повреждения, торчащие элементы, трещины, сколы, незакрепленные детали, течи жидкостей, а также видимые загрязнения.			
1.11 В цехе отсутствуют любые посторонние предметы: строительные материалы, инструмент, канцелярские принадлежности, стекло, личные вещи и иные объекты, не связанные с производственным процессом.			
1.12 Весь технологический инвентарь и производственная тара в целом состоянии, не имеют сколов, трещин и загрязнений.			
1.13 Металлические сита для процеживания и ножи сохраняют целостность режущих/рабочих поверхностей (повреждения отсутствуют).			
1.14 Холодильное оборудование функционирует исправно, температурные режимы соответствуют нормативам; данные t контроля зафиксированы в соответствующих чек-листах.			
1.15 Контроль качества фритюрного масла успешно пройден; результаты проверки внесены в специальный чек-лист.			
1.16 Моющие средства и протирачные материалы имеются в достаточном количестве; к местам хранения моющих средств свободный доступ ограничен.			

1.17 Скоропортящиеся сырье и полуфабрикаты герметично упакованы, промаркированы и размещены в холодильнике. Сыпучие ингредиенты хранятся в герметичных контейнерах с крышками или завязанных мешках.			
1.18 Технологическое оборудование и инвентарь прошли полный цикл мойки и дезинфекции. Чистое состояние подтверждается отсутствием видимых загрязнений. Чистая посуда хранится перевернутой. Кухонная посуда размещена на высоте 50 см от пола. Состояние вытяжных систем удовлетворительное (отсутствие нагара и жировых отложений). Общее санитарное состояние цеха удовлетворительное (отсутствие пыли и грязи на стенах, светильниках, в труднодоступных зонах; оборудование отодвинуто от стен для обеспечения качественной уборки).			
1.19 Поверхность пола поддерживается в чистоте: отсутствуют скопления грязи в углах и труднодоступных местах.			
1.20 Помещение оборудовано функционирующей бактерицидной лампой для регулярной обработки воздуха.			
1.21 Металлические ножи хранятся в специальном стерилизаторе; сам стерилизатор содержится в чистоте без видимых загрязнений.			
1.22 Своевременно осуществляется вынос мусора. Контейнер содержится в чистоте. По окончании смены производится его очистка, мойка и дезинфекция. Бак имеет соответствующую маркировку.			

БЛОК 2. КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Помещение цеха имеет четкую идентификационную вывеску.			
2.2 Внутри помещения поддерживается чистота и порядок: отсутствуют следы грязи и мусора.			
2.3 Система освещения функционирует исправно по всем зонам.			
2.4 Вся необходимая технологическая документация имеется в наличии и доступна.			
2.5 Ведется регулярный журнальный учет объемов выпускаемой продукции.			
2.6 Весь инвентарь, посуда и производственные поверхности имеют специальную маркировку согласно их функциональному назначению.			
2.7 Сотрудники производства одеты в спецодежду и рабочую обувь.			
2.8 Спецодежда персонала чистая; волосы полностью убраны; ногти коротко подстрижены; украшения отсутствуют.			
2.9 Соблюдается запрет на использование мобильных устройств в личных целях в рабочее время.			

2.10 У сотрудников отсутствуют видимые повреждения кожи и признаки респираторных заболеваний.			
2.11 Не допускается прием пищи сотрудниками на рабочих местах.			
2.12 На рабочих местах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, личные вещи сотрудников и любые посторонние предметы, не относящиеся к производственным процессам.			
2.13 В наличии имеется специальный контейнер для сбора санитарных отходов.			
2.14 Признаки присутствия вредителей из числа насекомых, грызунов, птиц или следов их жизнедеятельности отсутствуют.			
2.15 Продукты и инвентарь не хранятся на полу; все размещено в чистой таре на стеллажах или подтоварниках.			
2.16 Все виды сырья хранятся в промаркированных контейнерах с плотно закрывающимися крышками.			
2.17 Все единицы технологического оборудования кондитерского цеха включая тестомесы, тестоокруглители, тестodelители, батонотформующие и раскаточные машины) функционируют исправно.			
2.18 Операции смешивания и раскладки начинок для кондитерских изделий выполняются сотрудниками исключительно в одноразовых перчатках.			
2.19 Световое табло печи функционирует исправно.			
2.20 Внутреннее освещение печи работает, уплотнительные элементы целые. Внутренние поверхности печи и камеры содержатся в чистоте.			
2.21 На пекарских печах размещены таблицы с установленными параметрами выпечки для различных изделий.			
2.22 Тележки для выпечки и листы для выпечки содержатся в чистоте, без остатков крошек и следов нагара.			
2.23 Термостойкие рукавицы для работы с горячими поверхностями чистые, без повреждений и разрывов.			
2.24 Весовое оборудование поверено, содержится в чистоте и находится в исправном состоянии.			
2.25 Оборудование и рабочие поверхности по окончании рабочей смены очищены.			
2.26 Раковины и смесители чистые.			
2.27 Все точки для мытья рук оснащены жидким мылом, кожным антисептиком, а также одноразовыми полотенцами или электросушителем.			
2.28 Моечные раковины исправны; краны и смесители функционируют нормально.			
2.29 В помещении отсутствуют посторонние или неприятные запахи.			
2.30 Грязная или невымытая посуда в цехе отсутствует.			

2.31 Посторонние лица в производственной зоне отсутствуют.			
БЛОК 3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Холодильный шкаф находится в исправном рабочем состоянии.			
3.2 Полки внутри шкафа чистые и не имеют механических повреждений или деформаций.			
3.3 Холодильный шкаф имеет четкую идентификационную маркировку (номер).			
3.4 На холодильном оборудовании размещена актуальная таблица со сроками годности и условиями хранения начинок и полуфабрикатов.			
3.5 На внешней стороне дверцы и внутри шкафа имеется планограмма размещения продуктов; фактическое расположение полностью соответствует указанному.			
3.6 Сырье хранится в оригинальной упаковке поставщика/производителя.			
3.7 При хранении сырья строго соблюдаются правила товарного соседства, установленные сроки годности и требуемые температурные режимы.			
3.8 Тара с полуфабрикатами и начинками накрыта крышками или пищевой пленкой; каждая емкость имеет маркировку с указанием содержимого, даты/времени изготовления и ФИО сотрудника причастного к изготовлению.			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить соответствие производственных процессов и условий работы установленным требованиям.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом правил личной гигиены и ношения санитарной одежды;
- X для контроля санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X для проверки условий хранения сырья и полуфабрикатов (температурный режим, маркировка, сроки годности);
- X для контроля состояния уборочного инвентаря и соблюдения правил его хранения;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы контроля качества, температурного режима, графики уборок и т. д.);
- X для контроля целостности, исправности и чистоты оборудования, ножей, холодильного оборудования;
- X для проверки наличия и соблюдения технологических инструкций;
- X для выявления посторонних предметов и нарушений в организации рабочего пространства.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой и хранимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- 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 и хранимой 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 сохранение репутации компании и повышение доверия со стороны потребителей и надзорных органов.