

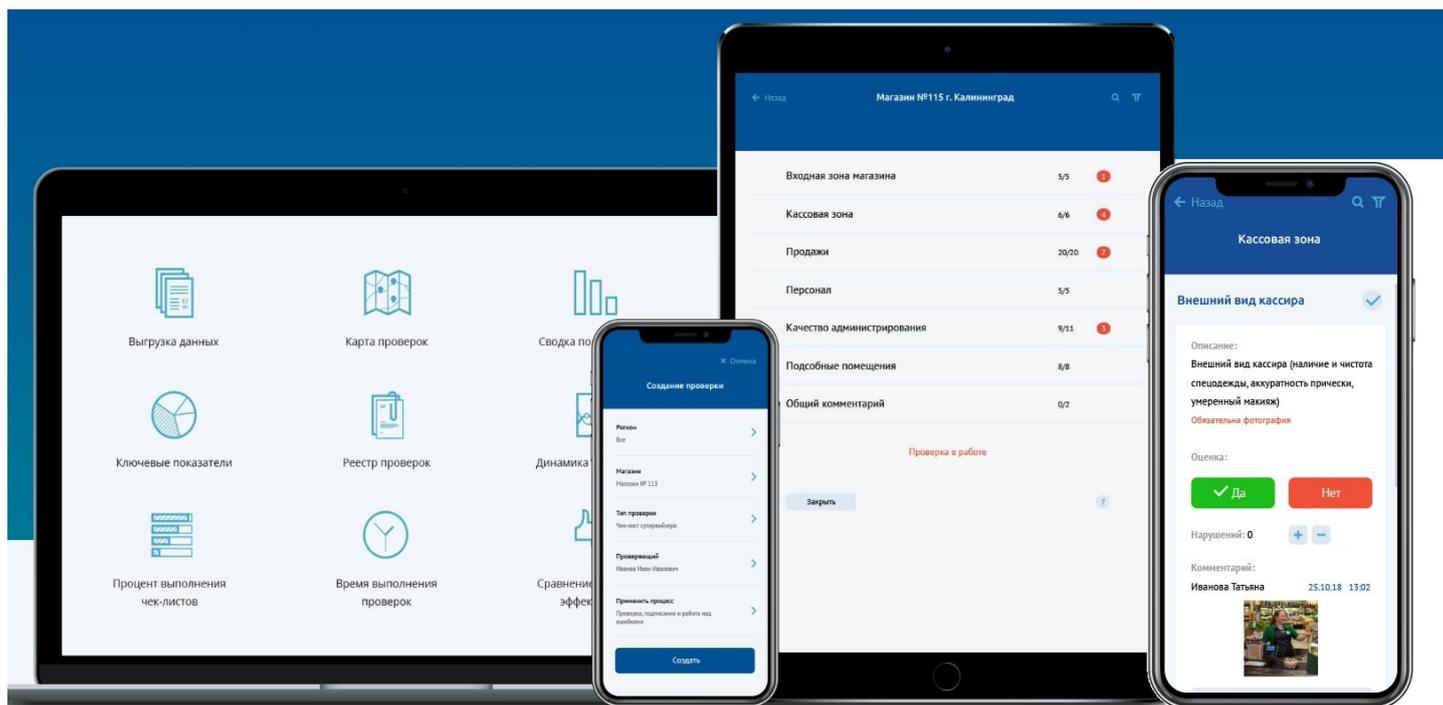


## Чек-лист проверки оборудования кулинарного производства

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 [info@retailiq.ru](mailto:info@retailiq.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 проверки оборудования кулинарного производства**

<b>ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ</b>	
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

<b>ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ</b>	
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

<b>БЛОК 1. ЦЕХ ВЫПЕЧКИ / ТЕСТОЗАМЕСА</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
1.1 Куттер / нож бликера / лезвие с мелкими зубцами - в рабочем состоянии.			
1.2 Кухонная машина Миксер - в рабочем состоянии.			
1.3 Отсадочная машина - в рабочем состоянии.			
1.4 Миксер планетарный / венчик / тележка для дежи / дежа на 100 л. - в рабочем состоянии.			
1.5 Тестомес - в рабочем состоянии.			
1.6 Печь конвекционная - в рабочем состоянии.			
1.7 Рафинировальная 2 рольная машина - в рабочем состоянии.			
1.8 Печь 3 секции - в рабочем состоянии.			
1.9 Тестораскаточная машина - в рабочем состоянии.			
1.10 Печь кондитерская / печь ротационная - в рабочем состоянии.			
1.11 Ротационно- формовочная машина - в рабочем состоянии.			
1.12 Планетарный миксер - в рабочем состоянии.			
1.13 Электроплита 4 клмф - в рабочем состоянии.			
<b>БЛОК 2. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
2.1 Фритюр - в рабочем состоянии.			
2.2 Тарталетница - в рабочем состоянии.			
2.3 Пароконвектомат - в рабочем состоянии.			
2.4 Поверхность жарочная - в рабочем состоянии.			
2.5 Сковорода электрическая - в рабочем состоянии.			
2.6 Котломойка - в рабочем состоянии.			
2.7 Блендер погружной - в рабочем состоянии.			
2.8 Контактный гриль - в рабочем состоянии.			
2.9 Плита электрическая - в рабочем состоянии.			
2.10 Сковорода многофункциональная - в рабочем состоянии.			
2.11 Ларь морозильный (-18С) - в рабочем состоянии.			
2.12 Камера шоковой заморозки - в рабочем состоянии.			
2.13 Морозильная камера (-) - в рабочем состоянии.			
2.14 Камера (+) - в рабочем состоянии.			
<b>БЛОК 3. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
3.1 Слайсер - в рабочем состоянии.			
3.2 Овощерезка - в рабочем состоянии.			
3.3 Камера (+) - в рабочем состоянии.			
3.4 Шкаф холодильный (+) - в рабочем состоянии.			
3.5 Стол холодильный (+) - в рабочем состоянии.			
3.6 Стол холодильный (-) - в рабочем состоянии.			
<b>БЛОК 4. МЯСНОЙ ЦЕХ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
4.1 Мясорубка - в рабочем состоянии.			
4.2 Фаршемешалка - в рабочем состоянии.			
4.3 Шкаф морозильный (-) - в рабочем состоянии.			
4.4 Холодильная камера (+) - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 5. ЦЕХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Тестомес - в рабочем состоянии.			
5.2 Тестораскаточная машина - в рабочем состоянии.			
5.3 Морозильная камера - в рабочем состоянии.			
5.4 Шокер-шкаф - в рабочем состоянии.			
5.5 Шкаф холодильный - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 6. ЦЕХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Холодильный шкаф - в рабочем состоянии.			
6.2 Морозильный шкаф - в рабочем состоянии.			
6.3 Микроволновая печь - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 7. ЦЕХ ПИРОЖКОВЫЙ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Тестораскатка - в рабочем состоянии.			
7.2 Тестораскаточная машинка настольная - в рабочем состоянии.			
7.3 Тестомес - в рабочем состоянии.			
7.4 Электрическая кухонная плита - в рабочем состоянии.			
7.5 Формователь пасты (лапшерезка) с насадками - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 8. УЧАСТОК ОТДЕЛКИ ТОРТОВ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Холодильная камера - в рабочем состоянии.			
8.2 Термоусадочный упаковочный аппарат - в рабочем состоянии.			
8.3 Морозильный шкаф - в рабочем состоянии.			
8.4 Микроволновая печь - в рабочем состоянии.			
8.5 Шкаф среднетемпературный - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 9. УЧАСТОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ И ТОРТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Кремоварка - в рабочем состоянии.			
9.2 Электроплита - в рабочем состоянии.			
9.3 Холодильный шкаф - в рабочем состоянии.			
9.4 Шокер - в рабочем состоянии.			
9.5 Планетарный миксер - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 10. ЦЕХ ШОКОЛАДНЫЙ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Ларь морозильный - в рабочем состоянии.			
10.2 Ванна для шоколада - в рабочем состоянии.			
10.3 Дrajировочный барабан - в рабочем состоянии.			
10.4 Машина темперующая - в рабочем состоянии.			
10.5 Микроволновая печь - в рабочем состоянии.			

**БЛОК 11. ОВОЩНОЙ ЦЕХ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Картофелечистка - в рабочем состоянии.			
11.2 Шкаф холодильный (+) - в рабочем состоянии.			
11.3 Овощерезка - в рабочем состоянии.			
11.4 Овощечистка - в рабочем состоянии.			
11.5 Слайсер - в рабочем состоянии.			
11.6 Вакуум-упаковочная машина - в рабочем состоянии.			

<b>БЛОК 12. КОНСЕРВНЫЙ ЦЕХ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 Котел пищеварочный - в рабочем состоянии.			
12.2 Упаковочная машина - в рабочем состоянии.			
12.3 Посудомоечная машина - в рабочем состоянии.			
12.4 Пароконвектомат электронный - в рабочем состоянии.			
<b>БЛОК 13. ЯИЧНЫЙ ЦЕХ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
13.1 Овоскоп - в рабочем состоянии.			

Чек-лист представляет собой перечень оборудования, используемого в различных цехах кулинарного производства. Он включает в себя такие зоны, как цех выпечки и замеса теста, горячий цех, холодный цех, мясной цех и другие.

Цель чек-листа:

- + Обеспечить контроль за наличием и состоянием оборудования в каждом цехе.
- + Упростить процесс проверки технического состояния оборудования.
- + Помочь в организации технического обслуживания и ремонта оборудования.

Преимущества использования чек-листа:

- + Для аудитора: упрощает процесс проверки оборудования кулинарного производства, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет оперативно выявлять неисправности и принимать меры по их устранению.
- + Для компании: помогает поддерживать оборудование кулинарного производства в рабочем состоянии, предотвращает простои и сбои в производственном процессе, способствует повышению эффективности работы и качества пищевой продукции.