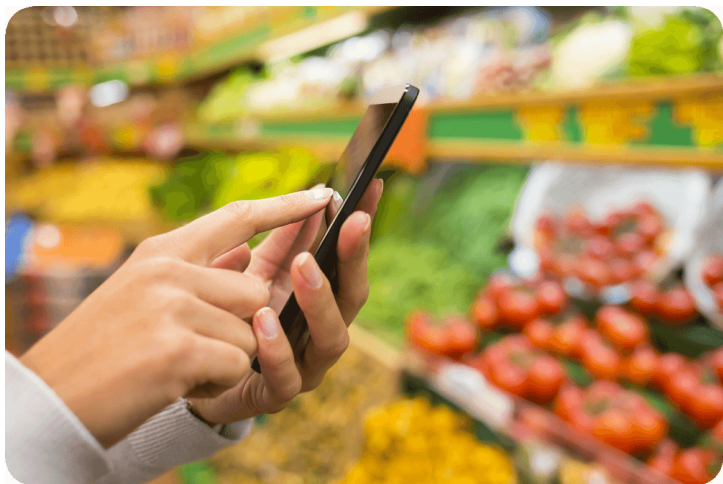


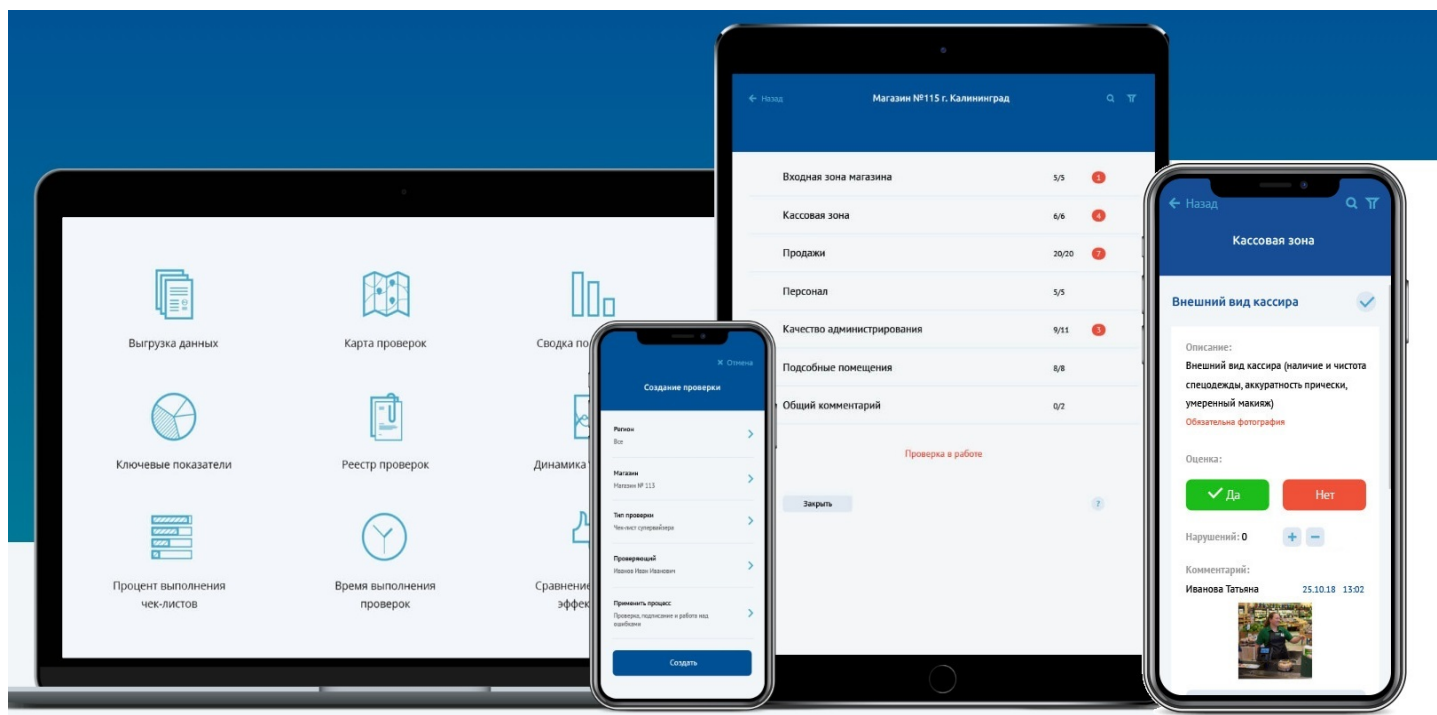


Чек-лист проверки отдела ФРОВ продуктового магазина (супермаркета)

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 отдела ФРОВ продуктового магазина (супермаркета)

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. ОТДЕЛ ФРУКТЫ-ОВОЩИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Отдел имеет презентабельный внешний вид. Витрины насыщены товаром, выкладка заполненная			
1.2 В отделе "Фрукты-Овощи" обеспечена чистота (пристенное оборудование, холодильники, тумбы, весы, корзины). На полу отсутствует мусор и бумага.			
1.3 Фрукты на витрине соответствуют стандартам свежести. Отсутствуют испорченные и просроченные товары			
1.4 Овощи на витрине соответствуют стандартам свежести. Отсутствуют испорченные и просроченные товары			
1.5 Гнилой товар отсутствует (допустимый лимит: не более 3 испорченных плодов)			
1.6 Витрина отдела заполнена коробками без пустых мест на полках			
1.7 Фасовочные пакеты имеются в наличии и расположены на видном для покупателя месте			
1.8 Фруктовая горка, сухой овощной развал и зоны дополнительной выкладки чистые: без подтеков, грязи, шелухи, земли. Вентиляционная решетка фруктовой горки чистая.			
1.9 Коробки заполнены товаром более чем наполовину			
1.10 Товар в подложках выставлен вертикальным способом, лицевой стороной к покупателю			
1.11 Товар в ящиках и корзинах выложен горкой, выше уровня линии тары			
1.12 При отсутствии товара остатки из ящика (корзины) должны быть зафасованы в подложки			
1.13 Все весы содержатся в чистоте, оборудованы контейнером для использованных термоэтикеток. Все весы заправлены термоэтикеткой. Неактуальные кнопки блокированы.			
1.14 На весах и возле ценников в отделе указаны номера (за исключением фасованного товара)			
1.15 Протестировать работу весов самообслуживания: оборудование должно функционировать исправно			
1.16 На столе для весов отсутствуют гнилые плоды (если продавец в данный момент не занимается их обработкой)			
1.17 В отделе не наблюдается очередей к весам самообслуживания			
1.18 Оборудование оснащено ценникодержателями. Присутствуют актуальные ценники, соответствующие товару			
1.19 На весовой и предфасованный товар имеются удостоверения качества. Маркировка производителя на коробках отсутствует. Сроки годности продукции актуальны.			

БЛОК 2. ОПЕРАЦИОННЫЕ СТАНДАРТЫ

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

2.1 На каждый товар присутствует ценник. Ценники оформлены стандартно (с использованием стопперов)			
2.2 При выкладке товара соблюдается принцип ротации.			
2.3 Высота паллетной выкладки соответствует стандартам. Паллетная зона наполнена товаром и имеет презентабельный вид.			
2.4 Соблюдаются стандарты выкладки и переборки корнеплодов (картофель без земли, целые клубни; лук очищен от шелухи; капуста зачищена от верхних листьев). Предпродажная подготовка ФРОВ осуществляется в подсобном помещении			
2.5 Аннотации есть на каждое наименование: для весового товара - на таре; для штучного - на каждой единице (кроме нефасованного). На корнеплоды аннотации размещены на таре для реализации. Маркировка в торговом зале нанесена на каждую товарную единицу			
2.6 Соблюдаются стандарты схематичной и блочной выкладки в соответствии с рекомендациями отдела мерчандайзинга			
2.7 Холодильное оборудование: товар выложен по плануграмме, заполнение полное, выкладка презентабельная. Товары с истекшим сроком годности отсутствуют.			
2.8 Температурный режим холодильного пристенка и камеры контролируется. Температурные листы заполняются ежедневно			
БЛОК 3. СОТРУДНИК ОТДЕЛА ФРОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Оценка сотрудника отдела: бейдж присутствует, жевательная резинка во рту отсутствует.			
3.2 Сотрудник отдела осведомлен об условиях гарантии свежести			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки отдела «Фрукты-Овощи» (ФРОВ) в продуктовом магазине или супермаркете. Он включает перечень критериев, которые необходимо оценить, и помогает стандартизировать процесс контроля состояния отдела, качества товаров и работы персонала.

Для чего может использоваться:

- X для проверки чистоты торгового зала и оборудования в отделе (пристенки, холодильники, тумбы, весы, корзины);
- X для контроля качества и свежести фруктов и овощей, отсутствия испорченных и просроченных товаров;
- X для оценки состояния витрин и выкладки товара (заполненность полок, правильность размещения товара);
- X для проверки наличия и доступности фасовочных пакетов и других необходимых материалов;
- X для контроля работы весов и другого оборудования, включая весы самообслуживания;
- X для проверки наличия и соответствия ценников и удостоверений качества.

На что направлен:

- X на поддержание презентабельного вида отдела и привлекательности для покупателей;
- X на обеспечение высокого качества и свежести продукции;
- X на контроль чистоты и порядка в торговом зале и на оборудовании;
- X на выявление и устранение проблем с выкладкой товара, состоянием оборудования и санитарным состоянием отдела;
- X на соблюдение корпоративных стандартов и требований к работе отдела.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных пунктов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X снижение риска человеческой ошибки благодаря использованию формализованного инструмента;
- X упрощение фиксации результатов проверки и последующей отчётности.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание высокого уровня сервиса и привлекательности отдела для покупателей;
- X обеспечение соблюдения корпоративных стандартов и нормативных требований к работе отдела;
- X своевременное выявление и устранение проблем с качеством товара, состоянием отдела и работой оборудования;
- X оптимизация выкладки и презентации товаров, повышение их продаж;
- X повышение удовлетворённости покупателей и лояльности к магазину;
- X минимизация рисков, связанных с несоблюдением требований и стандартов работы отдела.