

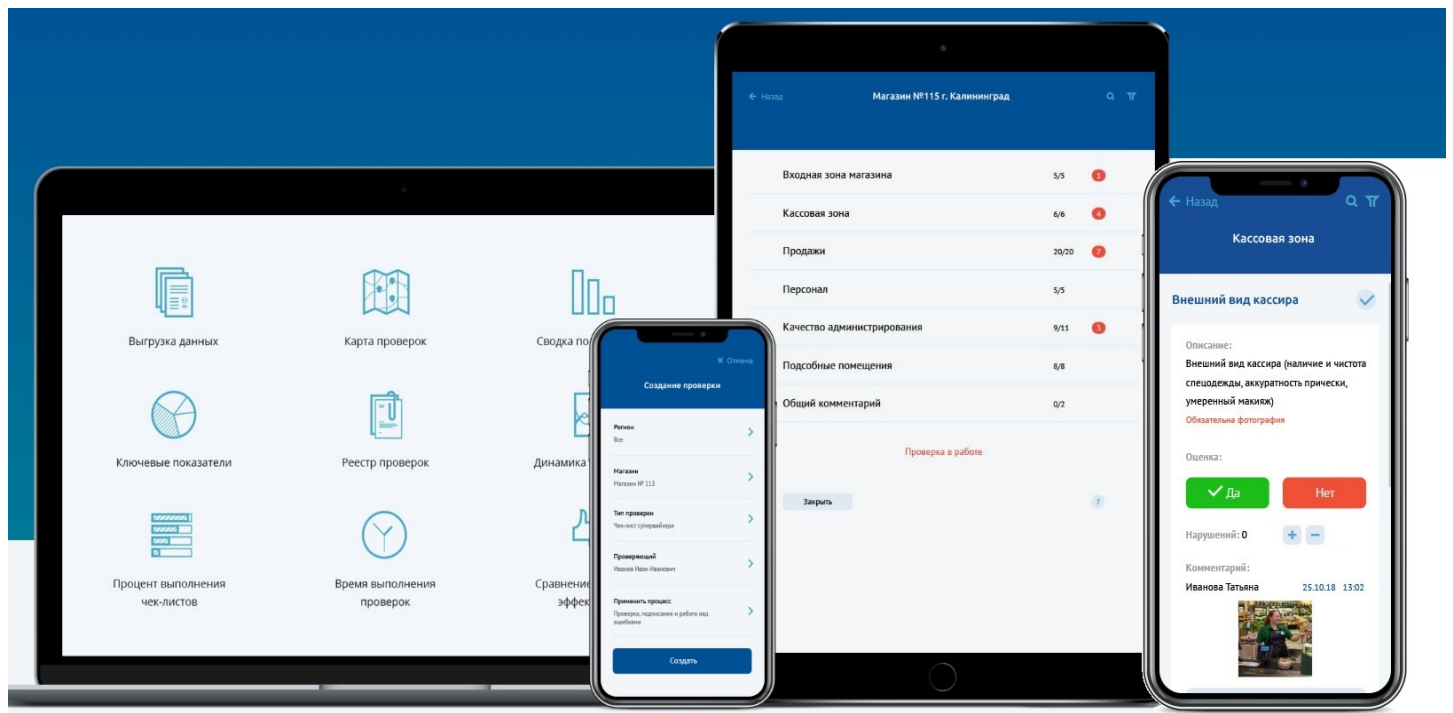


Чек-лист проверки салатного цеха собственного пищевого производства

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 салатного 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 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. НАЧАЛО РАБОЧЕГО ДНЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Персонал использует чистую санитарную одежду и обувь без видимых повреждений			
1.2 Защитные шапочки полностью закрывают волосы сотрудников			
1.3 Отсутствие у персонала часов и ювелирных украшений (колец, цепочек и других аксессуаров)			
1.4 Ногти сотрудников коротко подстрижены, без лакового покрытия. Отсутствие персонала с накладными ногтями и ресницами			
1.5 На рабочих местах и в карманах санитарной одежды отсутствуют личные вещи и медикаменты			
1.6 У сотрудников отсутствуют признаки гнойничковых и инфекционных заболеваний			
1.7 Сотрудники проводят обязательную обработку рук и обуви при входе в производственную зону			
1.8 Использование одноразовых перчаток перед началом технологических операций и при контакте с пищевой продукцией			
1.9 Обеспеченность одноразовой санитарной одеждой и перчатками в необходимом объеме			
1.10 Наличие достаточного запаса моющих средств и протирачных материалов. Моющие средства хранятся в местах с ограниченным доступом			
1.11 Отсутствие в цехе посторонних предметов: строительных материалов, инструментов, канцелярских принадлежностей, стеклянных изделий, личных вещей и других объектов, не относящихся к производственному процессу			
1.12 Оборудование находится в рабочем техническом состоянии: отсутствуют коррозия, повреждения, незакрепленные детали, течи жидкостей, загрязнения, торчащие нити, трещины и сколы			
1.13 Технологический инвентарь и производственная тара не имеют повреждений, сколов и загрязнений			
1.14 Металлические сита для процеживания бульонов и ножи в целом состоянии			
1.15 Холодильное оборудование функционирует в штатном режиме, температурные показатели соответствуют нормативам. Результаты контроля t зафиксированы в соответствующих журналах			
1.16 Проведен контроль качества фритюрного масла с фиксацией результатов в специализированном журнале			
1.17 Сырье и полуфабрикаты герметично упакованы, имеют маркировку, соответствуют требованиям качества. Отсутствует продукция с истекшим сроком годности			

БЛОК 2. ПРИЕМКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Санитарное состояние складских помещений соответствует установленным стандартам			

2.2 Наличие корректной маркировки на всех видах сырья			
2.3 Отсутствие просроченного, неликвидного сырья и сырья с признаками заражения вредителями			
2.4 Обеспечение систематического контроля температурно-влажностного режима (наличие исправных гигрометров)			
2.5 Соблюдение норм хранения сырья: размещение на стеллажах и окрашенных подтоварниках			
2.6 Достаточный уровень освещенности складских помещений для безопасной работы. Все осветительные приборы исправны			
2.7 Наличие четко выделенной и обозначенной зоны для неликвидного товара			

БЛОК 3. СБОР МУСОРА И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Наличие промаркированных контейнеров с крышками для раздельного сбора мусора и пищевых отходов			
3.2 Наличие утвержденного графика вывоза отходов			
3.3 Соблюдение правил хранения и поддержание санитарного состояния уборочного инвентаря (хранение в выделенном шкафу в чистом виде)			
3.4 Маркировка уборочного инвентаря в соответствии с зонами применения (пекарня, салатный цех, мясной цех, склад, санузел и т.д.)			

БЛОК 4. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ П/Ф

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Удовлетворительное санитарное состояние холодильного оборудования			
4.2 Наличие утвержденных графиков проведения разморозки и дезинфекции холодильного оборудования			
4.3 Наличие на холодильном оборудовании информации об условиях хранения и сроках годности скоропортящихся продуктов при температуре (4±2)С (согласно Приложению СанПин 2.3.2.1324-03)			
4.4 Наличие корректной маркировки на начинках и полуфабрикатах			
4.5 Отсутствие просроченных и неликвидных полуфабрикатов			
4.6 Осуществление регулярного контроля температурного режима хранения			
4.7 Соблюдение принципов товарного соседства при хранении продукции			

БЛОК 5. САЛАТНЫЙ ЦЕХ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Соблюдение запрета на хранение в цехах бытовых предметов, комнатных растений, личных вещей, одежды и обуви персонала, а также веществ и материалов, не используемых в производственном процессе (включая моющие и дезинфицирующие средства вне мест хранения)			

5.2 Наличие в зонах обработки рук инструкций по гигиене, жидкого мыла/антисептика, средств для сушки рук			
5.3 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, стеллажи и рабочие поверхности не имеют сколов, трещин, коррозии, деревянных элементов, не поддающихся санитарной обработке			
5.4 Обеспечение достаточного уровня освещенности в цехе для работы персонала. Все осветительные приборы исправны			
5.5 Работоспособное состояние вытяжных систем			
5.6 Наличие промаркированных емкостей с разведенными дезинфицирующими растворами			
5.7 Наличие утвержденных графиков проведения санитарных дней и генеральных уборок			
5.8 наличие технических карт с утверждающей подписью руководителя			
5.9 Соблюдение требований по использованию бактерицидных ламп в зонах приготовления холодных блюд и порционирования продукции			
5.10 Осуществление систематического контроля температурно-влажностного режима в производственных помещениях			
5.11 Отсутствие признаков присутствия грызунов и насекомых (погрызов, экскрементов, живых особей, поеденных приманок)			
5.12 Удовлетворительное общее санитарное состояние цеха			
5.13 Наличие защитной арматуры на осветительных приборах для предотвращения попадания осколков			

БЛОК 6. ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ТАРЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Раздельное хранение чистого и использованного (грязного) инвентаря			
6.2 Наличие на рабочих местах инструкций по правилам мойки посуды и инвентаря			
6.3 Соблюдение требований к заключительной дезинфекции посуды в конце рабочего дня (наличие пробок для моечных ванн, достаточного объема дезрастворов)			
6.4 Удовлетворительное санитарное состояние полипропиленовых контейнеров			
6.5 Удовлетворительное санитарное состояние чистого инвентаря			

БЛОК 7. ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОЧЕГО ДНЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Все скоропортящееся сырье и полуфабрикаты герметично упакованы, промаркированы и размещены на хранение в холодильное оборудование			
7.2 Все сыпучее сырье герметично упаковано в контейнеры с крышками или плотно завязанные мешки			

7.3 Холодильное оборудование функционирует в штатном режиме, температурные показатели соответствуют нормативам. Результаты контроля зафиксированы в журналах			
7.4 Оборудование находится в исправном техническом состоянии: отсутствуют коррозия, повреждения, незакрепленные детали, течи жидкостей, торчащие нити, трещины и сколы			
7.5 Проведена полная санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря. Оборудование и инвентарь чистые, без следов загрязнений			
7.6 Весь технологический инвентарь и производственная тара не имеют повреждений, сколов и загрязнений			
7.7 Проведена мойка всей оборотной тары. Тара чистая и не имеет повреждений			
7.8 Проведена комплексная уборка производственного цеха и холодильных камер, включая мойку полов, стеновых панелей и моечных ванн			
7.9 Проведена обработка уборочного инвентаря. Инвентарь размещен на специальных держателях для просушки. Использованные протирачные материалы утилизированы			
7.10 Металлические ножи помещены в стерилизатор для ножей			
7.11 Мусорные контейнеры освобождены от отходов и подвергнуты санитарной обработке			

БЛОК 8. НАЛИЧИЕ ИНСТРУКЦИЙ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Наличие инструкции по входному контролю сырья			
8.2 Наличие инструкции по применению консервантов			
8.3 Наличие инструкции по применению дезинфицирующих средств			
8.4 Наличие инструкции по подготовке сырья для производства готовой продукции			
8.5 Наличие инструкции по контролю качества фритюрных жиров			
8.6 Наличие инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов			
8.7 Наличие инструкции по контролю качества готовой продукции			
8.8 Наличие инструкции по обращению с аллергенами			
8.9 Наличие инструкции по обращению с отходами			
8.10 Наличие инструкции по обращению с хрупкими материалами			
8.11 Наличие инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары			
8.12 Наличие инструкции по соблюдению правил личной гигиены			
8.13 Наличие инструкции по проведению текущего и профилактического ремонта оборудования			

БЛОК 9. ХАССП

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Наличие утвержденного плана HACCP			

БЛОК 10. ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Ведение бракеражного журнала контроля качества готовой продукции			
10.2 Ведение журнала контроля качества поступающего сырья			
10.3 Ведение журнала контроля качества фритюрных жиров			
10.4 Ведение журнала учета расхода и разведения дезинфицирующих средств			
10.5 Ведение журнала учета расхода, разведения и отпуска консервантов			
10.6 Ведение журнала контроля температурно-влажностного режима помещений			
10.7 Ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования			
10.8 Ведение журнала текущего осмотра технического состояния оборудования			
10.9 Ведение журнала учета электроламп и плафонов			
10.10 Ведение журнала обработки и учета рабочего времени бактерицидных ламп			
10.11 Ведение журнала регистрации аварийных ситуаций			
10.12 Ведение журнала дезинфекции, дератизации и дезинсекции (фиксация размещения приманок)			
10.13 Ведение журнала осмотра персонала на гнойничковые, кожные и инфекционные заболевания			
10.14 Ведение журнала учета стекла и стеклянных изделий			

БЛОК 11. КОНТРОЛЬ ГП

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Отпуск готовой продукции сопровождается товарно-сопроводительной документацией			
11.2 Проведение дегустационной оценки качества готовой продукции			
11.3 Наличие на готовой продукции этикеток с указанием даты и времени изготовления			
11.4 Наличие декларации на продукцию, прошедшую процедуру дегустации			
11.5 Отсутствие брака на готовой продукции в торговом зале			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист включает перечень критериев, которые позволяют оценить состояние помещений, оборудования, инвентаря, условий хранения сырья и готовой продукции, а также соблюдение правил работы персоналом.

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 температурного режима, графики уборок и т. д.);
- X для контроля качества фритюрного масла и других используемых ингредиентов;
- 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.