

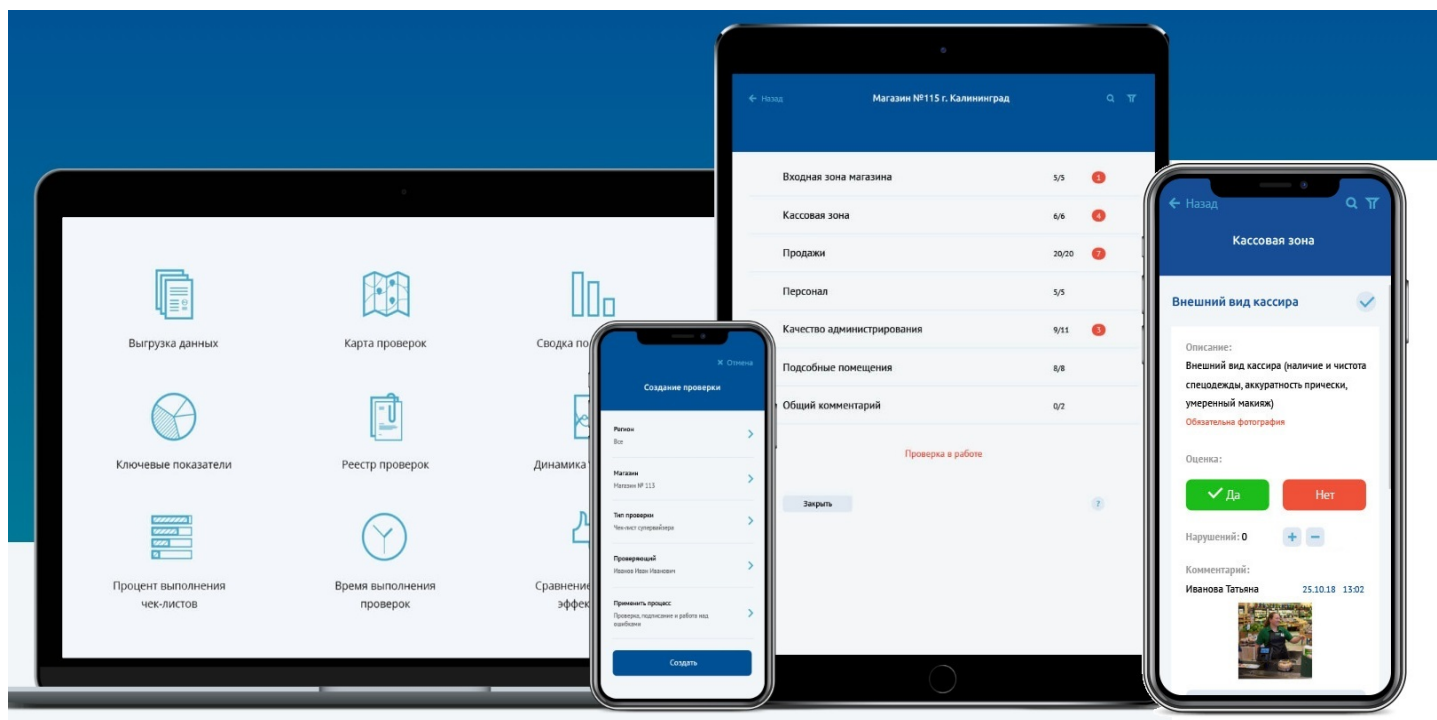


Чек-лист проверки складских помещений кулинарного производства

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.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 складских помещений кулинарного 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 RETAILIQА

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 RETAILIQА

БЛОК 1. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Роллеты в закрытом состоянии.			
1.2 Входная дверь закрыта.			
1.3 Исправный замок входной двери в помещение подвала склада.			
1.4 Посторонние предметы на эстакаде отсутствуют.			
1.5 Отсутствуют повреждения пола, потолка, стен и дверей.			
1.6 Холодильное и морозильное оборудование в рабочем состоянии.			
1.7 На участке для растаривания/обработки сырья поддерживается чистота и порядок.			
1.8 На участке для сбора/хранения макулатуры поддерживается чистота и порядок.			
1.9 Соблюдается чистота и правило товарного соседства на складе сыпучей продукции.			
1.10 Соблюдается чистота и правило товарного соседства в овощной камере.			
1.11 Соблюдается чистота и правило товарного соседства в мясной камере.			
1.12 Соблюдается чистота и правило товарного соседства в гастрономии.			
1.13 Соблюдается чистота и правило товарного соседства в камере хранения хлеба.			
1.14 Соблюдается чистота и правило товарного соседства в морозильной камере.			
1.15 Имеется отдельная емкость для разведения таблеток хлора.			
1.16 Имеется промаркированное ведро для сбора мусора.			
1.17 Все сотрудники обеспечены чистой спецодеждой и сменной обувью (грузчики, кладовщики)			
1.18 В зоне упаковки поддерживается чистота и порядок.			
1.19 Мусорные баки в надлежащем санитарном состоянии, не поврежденные.			
1.20 Имеются отдельные ящики/контейнеры для сбора предметов из стекла.			
1.21 Тележка для вывоза мусора в надлежащем санитарном состоянии.			
1.22 Стеллажи чистые.			
1.23 Зона грузового лифта в надлежащем санитарном состоянии.			
1.24 Инструкция по подъему грузов в наличии.			
1.25 Выделена зона для сбора/размещения свободных поддонов.			
1.26 Инвентарь для транспортировки в чистом исправном состоянии (рохли)			
1.27 Журналы в наличии, ведение осуществляется.			

Чек-лист представляет собой перечень контрольных пунктов для аудита складских помещений кулинарного производства.

Суть чек-листа:

- + Обеспечить стандартизированный подход к проверке состояния складских помещений и оборудования.
- + Выявить несоответствия и отклонения от установленных стандартов.

Для чего используется:

- + Для проведения регулярных проверок и инспекций складских помещений.
- + Для контроля соблюдения санитарных норм, состояния оборудования и организации рабочего процесса.

На что направлен:

- + На обеспечение высокого уровня санитарного контроля и безопасности продукции.
- + На оптимизацию рабочих процессов и улучшение организации труда.

Выгоды и преимущества:

- + Для аудитора: упрощает процесс проверки, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет объективно оценивать состояние складских помещений.
- + Для компании: помогает поддерживать высокие стандарты качества и безопасности, предотвращает риски нарушений санитарных норм, способствует улучшению производственных процессов и повышению эффективности работы.