

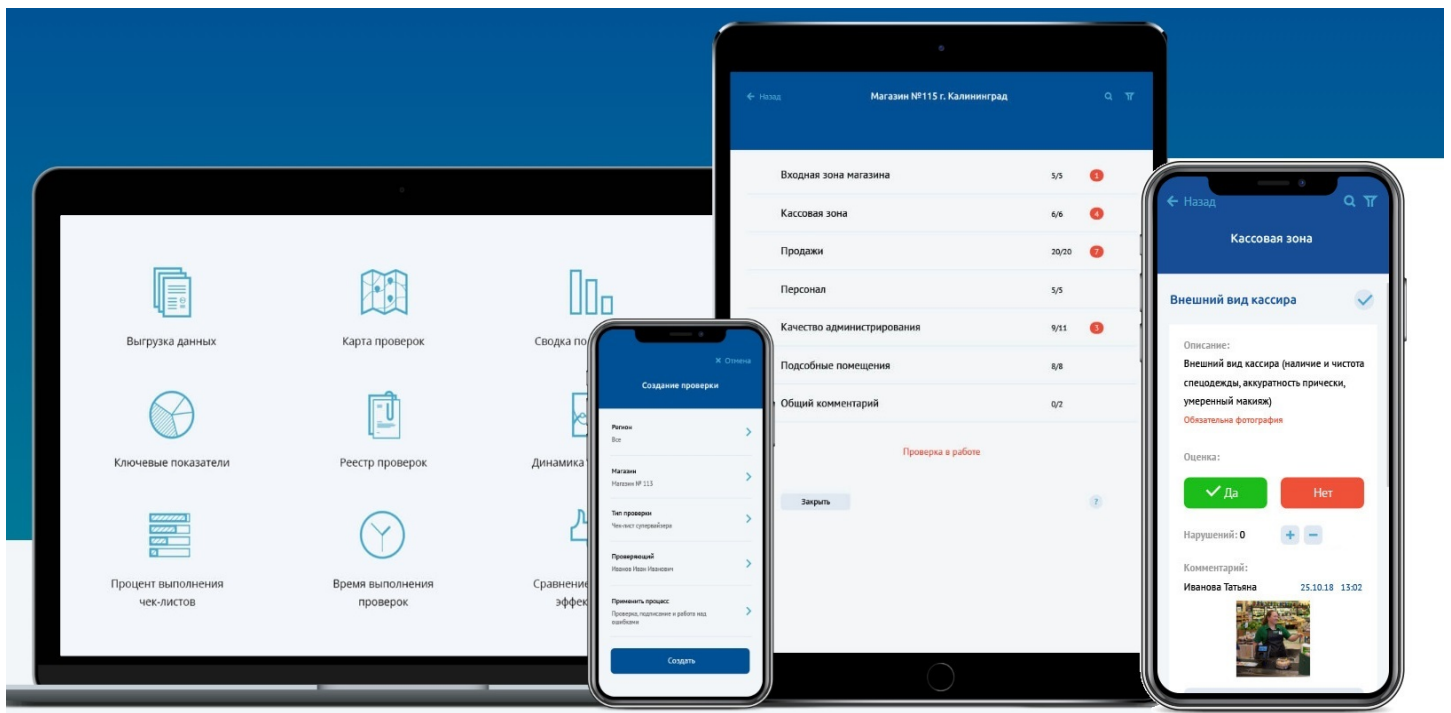


Чек-лист проверки собственного пищевого производства продуктовой сети магазинов

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 собственного пищевого производства продуктовой сети магазинов

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. ВХОД НА ПРОИЗВОДСТВО

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Мойки полностью обеспечены положенными моющими средствами			
1.2 Полотенца имеются в минимально необходимом количестве			
1.3 Раковины и корзины для мусора содержатся в чистоте			

БЛОК 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Поверхности (пол, стены, двери), элементы вентиляции, светильники и трапы в цеховых помещениях чистые; отсутствуют нерегламентированные информационные материалы, плакаты, надписи или следы от их демонтажа			
2.2 Инженерные конструкции на производственных участках спрятаны под короба (либо закрыты навесными потолками); потолочные поверхности гладкие, без признаков отслоения покрытия, ржавчины, плесени и конденсата			
2.3 Водоотведение функционирует беспрепятственно; отсутствует застойный запах; раковины с воздушными разрывами (мин. 20мм), подключены и находятся в рабочем состоянии			
2.4 Температурный режим в холодильных (+5С макс.) и морозильных (-18С макс.) камерах соответствует установленным требованиям; отсутствует вода и наледь на полу; измерительные приборы в наличии и исправны			
2.5 Показатели температуры и влажности в сухих складах, холодильных и морозильных камерах соответствуют требованиям производителей сырья и продукции			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ/ИНВЕНТАРЮ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Необходимое оборудование (дозаторы для моющих средств, стерилизаторы ножей, бактерицидные/инсектицидные лампы, запениватели и т.п.) расположено в цехах согласно программе санитарной обработки и находится в рабочем состоянии			
3.2 Все помещения с особыми температурными режимами хранения продукции оснащены исправными средствами измерения температуры; термометры исправны, тип установленных психрометров соответствует температурным условиям помещений			
3.3 Инфракрасные бесконтактные и погружные термометры в наличии, калибровка выполнена (имеется эталон), количество соответствует потребностям, содержатся в чистоте и надлежащем состоянии; для контроля параметров ККТ используются только поверенные термометры			

3.4 Все технологическое оборудование в исправном состоянии			
3.5 В цехах отсутствует стеклянная посуда и всякая продукция в стеклянной таре			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 4. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Цеха оборудованы полностью укомплектованными постами для мытья рук (раковина, диспенсеры с жидким мылом и дезсредством, одноразовые салфетки, урна для салфеток, внутренняя инструкция для мытья рук)			
4.2 У сотрудников в наличии действующие личные медицинские книжки со своевременно пройденным медосмотром и гигиеническим обучением			
4.3 Весь персонал и посетители в обязательном порядке носят санитарную одежду и головной убор (волосы полностью убраны), обувь закрытая			
4.4 У всего персонала и посетителей санитарная одежда чистая; карманы санодержды свободны от посторонних предметов; одежда не заколота заколками либо булавками			
4.5 Мужчины носящие бороду используют набородники или маски			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 5. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Соблюдены требования к складированию и хранению продукции на складе и в холодильных камерах: продукция размещается и хранится на паллетах (не на полу); отсутствует разлитая, разбитая или просыпанная продукция; обеспечен свободный доступ к товару			
5.2 Пищевая продукция не контактирует с поверхностями трубопроводов водоснабжения/водоотведения и приборами отопления			
5.3 В продукции отсутствует забытый инвентарь (лопатки, ложки, кисточки и т.п.)			
5.4 Хранение вспомогательных материалов организовано и выполняется согласно Правилам защиты продукции от физических загрязнений			
5.5 Правила ротации неукоснительно соблюдаются			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. ТЕХПРОЦЕССЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

6.1 Правило товарного соседства соблюдается при разделке, фасовке и взвешивании; исключено смешение потоков "готовой" и "сырой" продукции			
6.2 Соблюдена поточность технологических процессов; исключено смешение/соединение "грязных" (очистка/мойка овощей, вскрытие консервов) и "чистых" потоков; имеется и соблюдается график работ в цехе			
6.3 Вся продукция изготавливается в соответствии с ТТК; внешний вид сырья, заготовок и готовых изделий соответствует требованиям (правильная нарезка и т.д.)			
6.4 На рабочих местах имеются актуальные технологические карты блюд (ТТК)			
6.5 Отсутствует продукция, с которой не производятся работы и которая долгое время находится без охлаждения (если это требует маркировка); время нахождения продукции вне холодильника (кроме дефростации) не превышает 1 час			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			

БЛОК 7. САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Уборочный инвентарь клининга в чистом состоянии, имеется соответствующая маркировка по принадлежности к отделу (без скотча), используется только по прямому назначению и хранится в специально отведенном для этого месте			
7.2 Мочалки и щетки для мытья посуды в хорошем состоянии; использование губчатых материалов и сорговых веников запрещено; запрещено применение неутвержденных материалов			
7.3 В цеху имеются внутренняя инструкция по мойке и инструкции производителя по применению моющих и дезинфицирующих средств			
7.4 Для санитарной обработки применяются исключительно профессиональные моющие и дезинфицирующие средства			
7.5 Моющие и дезинфицирующие средства используются только по прямому назначению, хранятся в специально отведенных местах с ограниченным доступом. При хранении и использовании не допускается контакт с продуктами питания.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			

БЛОК 8. ОТХОДЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Замена мусорных мешков и транспортировка мусора за пределы цеха выполняется только сотрудниками хозяйственного отдела; прочим сотрудникам это делать запрещено			

8.2 Мусорные баки в наличие, чистые, мусором не переполнены, снабжены ПЭ пакетами подходящего объема, промаркированы по отделам, оборудованы крышками с автоматическим открыванием			
8.3 В производственных цехах не хранится брак и списания; взвешивание такой продукции в цехах не проводится; брак размещается исключительно в спецкамерах с соответствующей маркировкой; не допускается наличие продукции в мусорных баках			
8.4 Растительные жиры и масла после отработки аккумулируются в спец. емкостях с маркировкой и крышкой; временное хранение осуществляется за пределами производственных помещений в предназначенном для этого месте (с соответствующей маркировкой)			
8.5 Для временного хранения пищевых отходов выделена отдельная зона; емкость накрыта крышкой или пленкой; для списания выделены отдельные весы; списание пищевых отходов своевременное			
БЛОК 9. ВРЕДИТЕЛИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Инсектицидные лампы включены (в весенне-летне-осенний период при отсутствии насекомых; круглогодично - при их наличии); лампы исправны, регулярно очищаются, оборудованы поддонами			
9.2 Отсутствуют грызуны, насекомые, птицы и любые следы их присутствия/жизнедеятельности			
9.3 Используются только ловушки закрытого типа; расстановка соответствует плану пест-контроля; ловушки промаркированы (указан номер в месте размещения); хранение товара выполнено способом, не препятствующим получению доступа к ловушкам			
БЛОК 10. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Помещение Холодного цеха подписано			
10.2 Напольное покрытие и стены чистые			
10.3 Все осветительные приборы функционируют исправно			
10.4 В помещении поддерживается чистота и порядок, отсутствуют грязь и мусор			
10.5 Личные вещи сотрудников не находятся в открытом доступе			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 11. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Сотрудники производства одеты в спецодежду и соответствующую обувь			
11.2 В производственных цехах отсутствуют бьющиеся предметы и стеклянная посуда			

11.3 Мойка и моечное оборудование исправно; краны и смесители функционируют нормально			
11.4 В наличии есть все положенные моющие и дезинфицирующие средства, хранящиеся упорядоченно; дозаторы с моющими средствами наполнены			
11.5 Грязная посуда отсутствует			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 12. МЯСНОЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 На рабочих местах присутствуют актуальные технологические карты (рецепты)			
12.2 Для каждого вида продуктов используется отдельный инвентарь (ножи, доски, лопатки, ложки, гасстроемкости и т.д.)			
12.3 Весь инвентарь имеет четкую маркировку			
12.4 Производственные столы и стеллажи промаркированы			
12.5 Ножи производственных столов и стеллажей в чистом состоянии			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 13. РЫБНЫЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Бактерицидные лампы и мухоловки находятся в исправном состоянии			
13.2 Имеется необходимый упаковочный материал, освобожденный от транспортной тары и не хранящийся на полу			
13.3 Оборудование цеха в рабочем состоянии, чистое, без застарелой грязи			
13.4 Посторонние лица (без спецодежды) на производстве отсутствуют			
13.5 Процесс дефростации сырья осуществляется на производственных столах или в мойках			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 14. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 В помещении функционирует вентиляция, поддерживается нормативная температура			
14.2 Вытяжки в чистом состоянии			
14.3 Вентиляционные решетки в чистом состоянии			
14.4 Урны в наличии, в чистом состоянии, заполненность не более чем на 2/3 объема.			
14.5 В цеху отсутствуют оголенные провода; запрещено использовать переходники и удлинители			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
--	--	--	--

БЛОК 15. КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ (ПРОИЗВОДСТВО ХБИ)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
15.1 Дезинфицирующие и моющие средства обеспечены в необходимом количестве			
15.2 Поверхности рабочих столов чистые, обработаны дезсредствами, находятся в исправном состоянии			
15.3 Цеховое оборудование (пароконвектомат, электроплита, миксер-тестомес, блендер, весы) в рабочем исправном состоянии, функционирует в соответствии с условиям эксплуатации, обработано моющими и дез. средствами; весы выставлены по уровню			
15.4 Весь инвентарь (ножи, разделочные доски) имеет соответствующую маркировку, исправен, обработан моюще-дезинфицирующими средствами, используется строго в соответствии с маркировкой и видом приготавливаемой продукции			
15.5 Продукты используются в только в пределах необходимого по рецептуре объема, извлекаются из холодильников по мере надобности			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			

БЛОК 16. ПЕКАРНЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1 Отсутствие видимых загрязнений на напольном покрытии			
16.2 Отсутствие видимых загрязнений на подоконниках, стенах, дверях			
16.3 Отсутствие видимых загрязнений на трубопроводах и радиаторах			
16.4 Дренажные отверстия чистые			

БЛОК 17. МОЕЧНАЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
17.1 Поверхности (пол, стены), конструктивные элементы вентиляции, светильники и трапы содержатся в чистоте			
17.2 Все раковины для мытья рук укомплектованы мылом, антисептиком для рук и одноразовыми полотенцами или электросушителем			
17.3 Раковина для мытья рук используется исключительно по прямому назначению			
17.4 Раковины для мытья посуды, раковины для мытья рук, а также смесители содержатся в чистоте; слив воды осуществляется беспрепятственно			
17.5 Для хранения моющих, антисептических и дезинфицирующих средств выделено отдельное помещение (специальные места); препараты хранятся в оригинальной таре производителя с маркировкой до полного использования			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
--	--	--	--

БЛОК 18. БЫТОВЫЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Туалет: стены, пол, потолок в чистом состоянии; осветительные приборы исправны; сантехника исправная и чистая; график уборки в наличии (ведется)			
18.2 Туалет: наличие жидкого мыла, бумажных салфеток, актуальных инструкций согласно СанПин; наличие чистого халата с маркировкой "Туалет"			
18.3 Помещение для уборочного инвентаря: инвентарь хранится в специально отведенном месте с маркировкой по технологическому участку; не допускается совместное хранение уборочного инвентаря для производственных цехов и бытовых помещений			
18.4 Помещение для хранения уборочного инвентаря: освещение в рабочем состоянии, сантехника чистая			

БЛОК 19. СТОЛОВАЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Сроки годности сырья, полуфабрикатов (П/Ф) и готовой продукции в цехе соответствуют утвержденным стандартам; запрещается переработка блюд с истекшим сроком реализации			
19.2 Наличие корректной маркировки на сырье, заготовках, П/Ф, готовой продукции с датой и временем изготовления; отсутствие следов перемаркировки (двойных наклеек)			
19.3 Наличие и соответствие маркировки на разделочном инвентаре согласно сырьевому назначению; использование инвентаря строго по маркировке согласно Инструкции			
19.4 Инвентарь чистый, без трещин, сколов и повреждений; санитарное и конструктивное состояние удовлетворительное			
19.5 Санитарное состояние технологического, холодильного оборудования, электроприборов, вытяжек и зонтов удовлетворительное и полностью соответствует требованиям СанПин; оборудование чистое и исправное			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			

БЛОК 20. КАБИНЕТ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Производственные журналы имеются и заполняются своевременно			
20.2 Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность всего используемого продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов и изделий			
20.3 Ведется журнал осмотра рук и открытых частей тела персонала на наличие гнойничковых заболеваний и повреждений кожи			

20.4 Ведется журнал регистрации проведения дезинфекции			
20.5 Ведется журнал учета работы бактерицидных ламп			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 21. КАМЕРЫ ХРАНЕНИЯ И СКЛАДЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Поддерживается требуемый температурный режим в камерах хранения; среднетемпературное холодильное оборудование работает по номиналу			
21.2 Санитарное состояние камер удовлетворительное; отсутствуют посторонние шумы, запахи гари, протечки; уплотнители в целом состоянии			
21.3 Наличие на товаре ярлыков производителя с информацией о дате изготовления и сроке годности			
21.4 Строгое соблюдение принципов товарного соседства, ротации (FIFO/FEFO), условий хранения (сырье на поддонах/подтоварниках), допустимого температурного режима			
21.5 Отсутствие "просрочки"; товар с истекшим сроком годности хранится отдельно в соответствующей таре с маркировкой			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 22. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Журнал органолептической оценки качества п/ф, блюд и кулинарных изделий (ежедневный выборочный бракераж комиссии) в наличии, ведение корректное, оформление правильное (без помарок, исправлений), заполнение своевременное			
22.2 Журнал разбора мяса ведется, оформлен правильно (без помарок, исправлений), заполняется своевременно			
22.3 Журнал разбора рыбы ведется, оформлен правильно (без помарок, исправлений), заполняется своевременно			
22.4 Журнал обработки бактерицидными лампами (включая стерилизаторы для ножей) в наличии, ведется, оформлен правильно (без помарок, исправлений), заполняется своевременно			
22.5 Чек-лист контроля целостности оборудования и инвентаря (пластик, стекло, деревянные детали) ведется, оформлен правильно (без помарок, исправлений), заполняется своевременно			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 23. РЕАЛИЗАЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Соблюдается правило ротации (FIFO/FEFO)			

23.2 На товаре и упаковке отсутствуют пыль, грязь, следы продукта; выкладка продукции аккуратная			
23.3 Принципы товарного соседства соблюдаются в процессе реализации продукции в торговом зале.			
23.4 Качество готовой продукции на прилавке полностью соответствует требованиям: правильная нарезка, полный набор компонентов, отсутствие рваных краев, помятости, сырости, нарушенной панировки, подгорелости, соответствие консистенции и оформления ТТК			
23.5 Вес штучной готовой продукции соответствует ТТК			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки пищевого производства продуктовой сети магазинов. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают контролировать соблюдение санитарных норм, правильность ведения документации, состояние оборудования и инвентаря, а также другие важные аспекты производственного процесса.

Для чего может использоваться:

- X для проверки ведения и оформления различных журналов и чек-листов (температурные режимы холодильных камер, контроль температуры и влажности, органолептическая оценка качества продукции и т. д.);
- X для контроля состояния оборудования, инвентаря и рабочих мест (чистота, отсутствие повреждений, соответствие требованиям);
- X для проверки соблюдения личной гигиены персонала и проведения обязательных медицинских осмотров;
- X для контроля наличия необходимой документации (документы, удостоверяющие качество и безопасность сырья и продукции, технологические карты, журналы дезинфекции и т. д.);
- X для оценки организации рабочего процесса (план-меню, логистика, заявки между цехами, ротация продукции).

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой продукции;
- X на выявление и устранение нарушений в ведении документации и организации производственного процесса;
- X на поддержание надлежащего состояния оборудования, инвентаря и помещений;
- X на обеспечение соответствия производственного процесса 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 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 повышение доверия со стороны потребителей и сохранение репутации компании.