

Готовый чек-лист проверки знаний и умений сотрудников (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист проверки знаний и умений сотрудников (темная кухня, фабрика еды, КОП) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Персонал знает основные принципы и установки компании, разделяет ее миссию, цели и подходы к работе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает лидеров отрасли, знает их слабые и сильные стороны	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал работает над повышением своего профессионального уровня, изучая материалы по своей специальности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал владеет основными механиками управления качеством, понимает их цели и предназначение	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает где и как ему проверить свои задачи на рабочий день	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал умеет пользоваться корпоративным порталом и системой мобильного аудита	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждый сотрудник имеет четкое представление о том, к кому и куда следует обращаться в любой нештатной и нестандартной ситуации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждый сотрудник имеет глубокое понимание того, как его работа влияет на ценность конечного продукта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждый сотрудник имеет ясное понимание того, какие KPI соответствуют его должности, и знает, каким образом влиять на свои показатели	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники осведомлены о времени обработки заказа на каждом этапе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Стандарты внешнего вида соблюдаются, журнал здоровья и входного фильтра ведется, признаки кожных и инфекционных заболеваний у сотрудников отсутствуют (до работы не допускаются)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают правила хранения личной / рабочей одежды и обуви	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают правила и стандарты мытья рук (особенно это касается сотрудников производственной зоны)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают правила посещения туалетов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Администратор и сотрудники клининга соблюдают правила использования и хранения уборочного инвентаря (включая правила мойки и дезинфекции мусорных контейнеров)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудники, ответственные за проведение уборки знают правила приготовления и использования утвержденных моющих и дез. средств (могут наглядно показать что, как и где используется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники, ответственные за проведение уборки знают правила проведения клининговых работ в санузлах (включая стандарты дезинфекции дверных ручек, сантехники и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают про поточность на мойке и правила ручного мытья посуды (включая ополаскивание с последующим погружением в ПММ)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают о необходимости декальцинации ПММ на еженедельной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники соблюдают правила дезинфекции кухонного инвентаря (стандарты и периодичность проведения процедуры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают каким образом проводится дезинфекция рабочих поверхностей до начала и после завершения смены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают правила проведения генеральных уборок, чем и каким способом выполняется мытье полов, стен, оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники службы доставки (курьеры) знают каким образом и как часто необходимо проводить дезинфекцию сумок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сотрудники осознают важность своевременного выброса отходов в уличные контейнеры (с заменой мусорных пакетов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают о правилах сортировки отходов и соблюдают их	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. РАБОЧИЕ ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сотрудники знают, как и каким образом снять показания температуры холодильного и морозильного оборудования, умеют обращаться с гигрометром и пирометром	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают допустимые пределы температурных режимов хранения основной продукции (сырья, заготовок, бакалеи, полуфабрикатов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают, как измерить температуру готовых блюд, умеют обращаться с термощупом и понимают каким образом обработать устройство после замера	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают правила обработки категории ФРЕШ (зелени и овощей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудники знают стандарты обращения с разделочным инвентарем (ножами и досками), повара дают корректные пояснения, чем они режут те или иные продукты (огурчики, авокадо, роллы и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают порядок действий при приемке и разгрузке поставки (что одевают при выходе из рабочей зоны, как замеряется температура кузова, какие температурные режимы соблюдаются при транспортировке)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
БЛОК 5. ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПРОВЕРКАХ			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Необходимо следить за прилегающей территорией и порядком перед зданием, не допускать скоплений мусора, контролировать курение на входе и по периметру здания	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Система контроля доступа (СКУД) должна быть в рабочем состоянии, и двери всегда должны быть закрытыми (никто не должен входить в помещения без соответствующего разрешения, т.к. часто бывает, что проверяющие просто "просачиваются" вслед за сотрудниками-курьерами)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Необходимо проверять документы и предписание на проведение проверки (по возможности попросить сфотографировать предписание)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Немедленно сообщить о проведении проверки в службу безопасности, территориальному (региональному) управлению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Необходимо зафиксировать данные всех проверяющих лиц в журнале здоровья посетителей и предоставить им для заполнения журнал проверки юридических лиц	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рядовым сотрудникам точки запрещается отвечать на любые вопросы проверяющих (развернутые ответы дают только юристы компании и сотрудники службы безопасности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			