

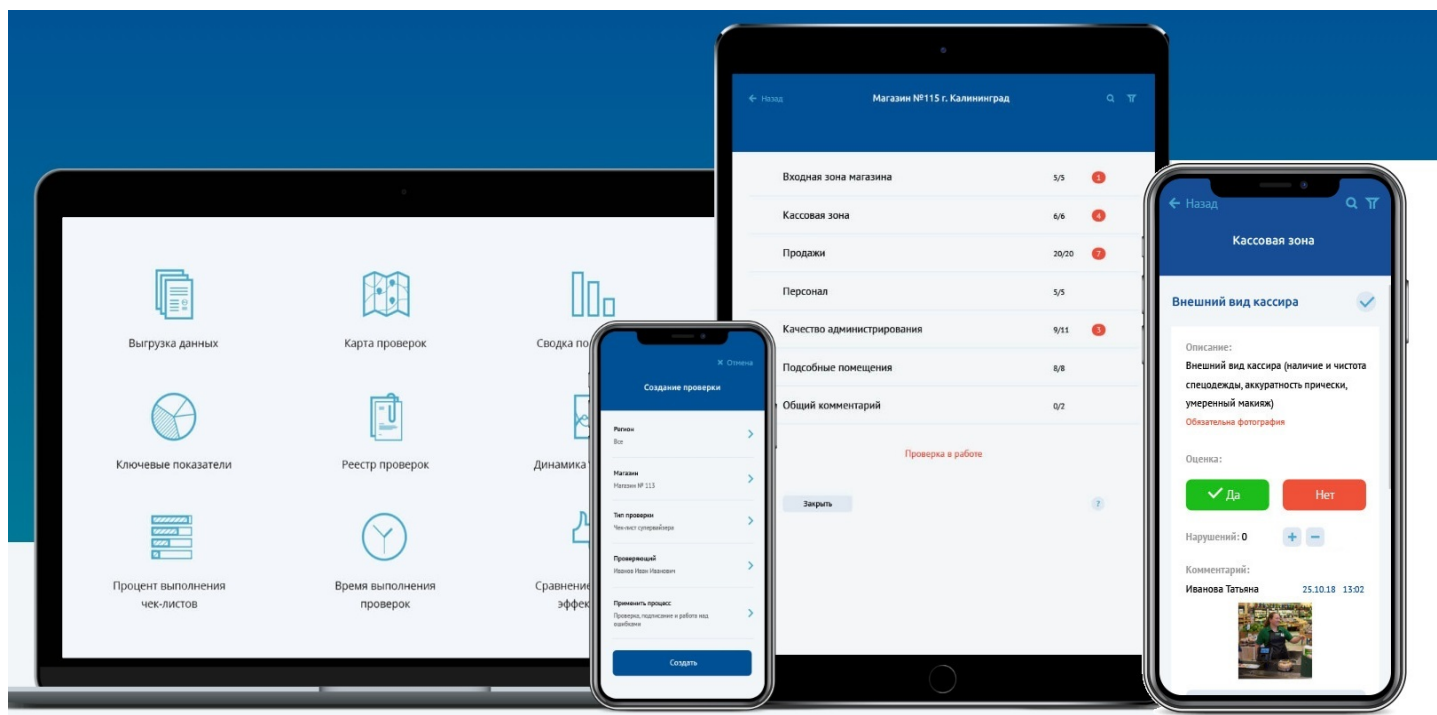


Чек-лист проверки зоны приемки и складов магазина (супермаркета)

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 зоны приемки и складов 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. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 На прилегающей территории соблюдается чистота и порядок, отсутствует захламленность, мусор и окурки.			
1.2 На входной зоне оборудовано и обозначено место для уборочного инвентаря, весь инвентарь промаркирован.			
1.3 На входных дверях размещен знак, запрещающий курение.			

БЛОК 2. ЗОНА ПРИЕМКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Зона разгрузки содержится в чистоте, мусор и использованная упаковка отсутствуют.			
2.2 Товар принимается исключительно на паллетах (за исключением позиций, приемка которых без паллет допустима по регламенту).			
2.3 Товар на пандусе приемки размещен аккуратным образом, без соприкосновения с поверхностью пола.			
2.4 Товар, требующий особых условий хранения, находится на пандусе не дольше регламентированного времени и оперативно перемещается в места хранения/продажи; паспорта паллет на скоропортящуюся продукцию имеются.			
2.5 Некондиционный товар отсутствует или промаркирован и складирован в отведенной зоне для хранения брака.			
2.6 При выполнении работ по разгрузке и перемещению товара в торговый зал неукоснительно соблюдаются правила паллетирования и требования техники безопасности.			
2.7 Приемка товарных позиций осуществляется строго в соответствии с утвержденным планом поставок.			
2.8 В операторской поддерживаются чистота и порядок, посторонние предметы отсутствуют.			
2.9 Возвратные паллеты и прочая тара аккуратно складированы в выделенной для этого зоне.			
2.10 Персонал обеспечен чистой спецодеждой, бейджи у всех сотрудников одеты в обязательном порядке.			
2.11 Приемка товара по количественным и качественным параметрам осуществляется с обязательным использованием ТСД.			
2.12 Возврат продукции поставщикам производится в полном соответствии с фактическим количеством и номенклатурой.			
2.13 Приемке подлежит исключительно товар, имеющий соответствующую маркировку и/или сопроводительную документацию (инструкции).			
2.14 Оборудование зоны приемки (ворота, весы) находится в исправном техническом состоянии и содержится в чистоте.			
2.15 Действующие инструкции по процедурам приемки товара соблюдаются персоналом неукоснительно.			

2.16 Журнал регистрации возвратов продукции поставщикам ведется в установленном порядке.			
2.17 Возврат товара поставщикам осуществляется в момент поставки, в соответствии с регламентом.			
2.18 На территории зоны приемки полностью исключено хранение списанной с учета продукции.			
2.19 На грузовом дворе паллеты размещены аккуратно; поврежденные паллеты отсортированы и складированы отдельно.			
2.20 Макулатура, полиэтилен и прочие отходы аккуратно складированы в отведенных местах и вывозятся своевременно.			
2.21 Отсутствуют значительные скопления мусора; весь мусор размещен в предназначенных для этого контейнерах.			

БЛОК 3. ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 На складе обеспечен достаточный уровень освещенности для беспрепятственного чтения маркировочных этикеток и выполнения персоналом рабочих операций.			
3.2 Помещения склада (потолки, стены, полы) содержатся в чистоте, мусор отсутствует.			
3.3 Признаки присутствия насекомых и грызунов (специфические запахи, поврежденные приманки, экскременты) отсутствуют.			
3.4 Обеспечено наличие приборов контроля параметров среды (термометры, психрометры) для мониторинга температуры и/или влажности.			
3.5 Журнал регистрации показателей температурно-влажностного режима ведется в установленном порядке и находится в зоне доступа.			
3.6 Параметры температуры и влажности в складских помещениях соответствуют установленным нормативным требованиям для хранимых категорий продукции.			
3.7 Вся хранимая продукция размещена исключительно на стеллажах или подтоварниках; хранение товара на полу не допускается.			
3.8 Все используемые подтоварники и стеллажи имеют легкомоющуюся поверхность (окрашены).			
3.9 Каждая паллета с товаром снабжена ярлыком, содержащим информацию о дате поступления и сроке годности.			
3.10 Работник склада (кладовщик) вносит данные о сроках годности в учетную систему (требуется выборочная проверка корректности внесения).			
3.11 Принцип ротации товара "Первый пришел - первый ушел" (FIFO) соблюдается на всех участках хранения.			
3.12 Соблюдается правило товарного соседства: доброкачественная продукция хранится строго отдельно от неликвида.			

3.13 Обеспечена чистота и сохранность целостности транспортной упаковки; потребительская упаковка защищена от воздействия негативных факторов (свет, загрязнения и т.д.).			
3.14 Транспортная упаковка снабжена русскоязычной маркировкой, соответствующей требованиям ТР ТС 022/2011 "О маркировке пищевой продукции".			
БЛОК 4. НЕЛИКВИД			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Выделена и четко обозначена (сигнальными листами и/или маркировкой красного цвета) зона для хранения неликвидной продукции (просроченной или утратившей товарный вид).			
4.2 Просроченная или утратившая товарный вид продукция на складе отсутствует либо размещена исключительно в предназначенной для неликвидов зоне; вся информация о неликвидах передана кладовщиком ответственному специалисту отдела качества/по работе с неликвидами.			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки зоны приёмки и складов магазина (супермаркета). Он включает перечень критериев, которые необходимо оценить, и помогает стандартизировать процесс контроля состояния зоны приёмки, складов и соблюдения процедур работы с товаром.

Для чего может использоваться:

- X для проверки чистоты и порядка в зоне приёмки и на складах;
- X для контроля соблюдения правил приёмки товара (по количеству и качеству, с применением ТСД);
- X для проверки состояния оборудования (ворота, весы и т. д.) и уборочного инвентаря;
- X для контроля размещения и складирования товара (на паллетах, в отведённых местах, с соблюдением правил товарного соседства и ротации);
- X для проверки соблюдения правил техники безопасности при разгрузке и перемещении товара;
- X для контроля ведения журналов (например, журнала возврата продукции поставщику);
- X для проверки состояния грузового двора (аккуратность складирования паллет, мусора и т. д.);
- X для контроля условий и сроков хранения товаров (температура, влажность, целостность упаковки и т. д.).

На что направлен:

- X на поддержание чистоты и порядка в зоне приёмки и на складах;
- X на обеспечение соблюдения процедур приёмки и хранения товара;
- X на контроль состояния оборудования и уборочного инвентаря;
- X на выявление и устранение проблем с размещением и складированием товара;
- X на соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм;
- X на обеспечение оптимальных условий хранения товаров и соблюдения сроков годности.

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 порядка и чистоты в зоне приёмки и на складах;
- X обеспечение соблюдения корпоративных стандартов и нормативных требований к приёмке и хранению товара;
- X своевременное выявление и устранение проблем с оборудованием, складированием и условиями хранения товара;
- X оптимизация процессов приёмки и хранения товаров;
- X минимизация рисков, связанных с порчей товара, нарушением условий хранения и несоблюдением корпоративных процедур.