

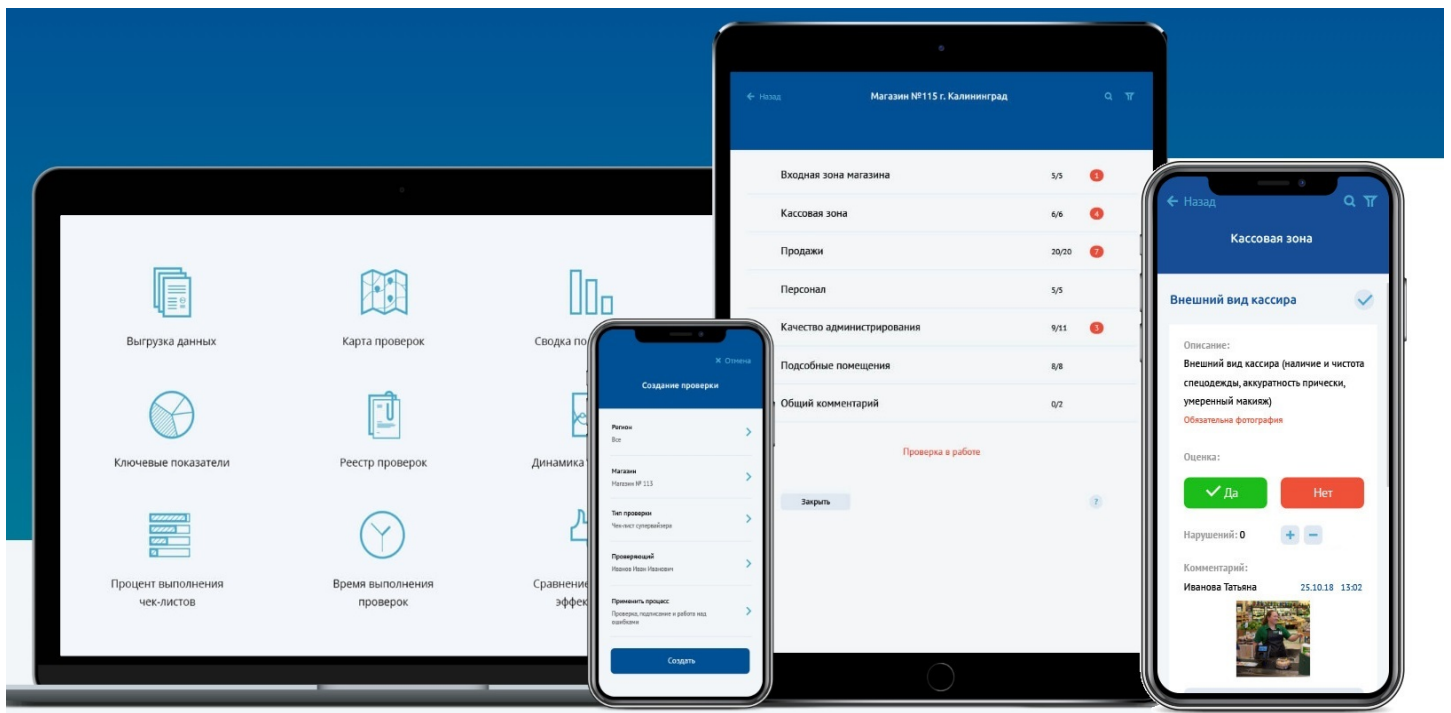


Чек-лист регионального менеджера сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

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 регионального менеджера сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

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. ТТ СНАРУЖИ И ВХОДНАЯ ГРУППА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Прилегающая территория (парковка, тротуар, урны у входа) чистая (нет мусора, бутылок, чеков, окурков и т.д.)			
1.2 На фасаде и входных конструкциях (рамки А1, вывеска) магазина размещены актуальные материалы проекта "самое выгодное предложение" с изображениями товаров.			
1.3 Инфокиоск для покупателей функционирует исправно.			
Проверка Книги жалоб и предложений: наличие подписи администрации. Контрольные весы в рабочем состоянии, поверены.			
1.4 Камеры хранения исправны. Ключи от камер на месте. Достаточное количество покупательских тележек и корзин.			

БЛОК 2. ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ТЗ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Полы, стены и торговое оборудование содержатся в чистоте, отсутствует пыль на товарах и полках.			
2.2 Проходы свободны от пустых тележек, тары, ящиков с товаром (отсутствует бесхозный товар в ТЗ).			
2.3 Витрины чистые снаружи (без разводов) и внутри (без следов продуктов: потеков, крошек и т.п.). В рабочей заприлавочной зоне поддерживается чистота и порядок, поверхности обработаны, посторонние предметы отсутствуют.			
2.4 Все сотрудники торгового зала выглядят опрятно и аккуратно, дружелюбны и приветливы; рабочая униформа соответствует корпоративным стандартам. На рабочем месте не используется мобильный телефон, сотрудники не жуют жвачку, все носят именные бейджи.			
2.5 Заполнение кросс-боксов выполнено строго в соответствии с утвержденными планаграммами.			

БЛОК 3. ТОВАРЫ "САМОЕ ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ", МЯЧКИ SKVI-KVI

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Персонал хорошо понимает суть и значимость для магазина товаров категории "самое выгодное предложение", SKVI, KVI для магазина и компании (выборочный опрос 2-3 сотрудников)			
3.2 Все позиции проектов "Товар первой цены", SKVI, KVI (при наличии на складе) представлены в торговом зале согласно стандартам, с действующими ценниками.			
3.3 При наступлении OOS (out-of-stock - срыв поставки/недоставка) проверена актуальность остатков и наличие уведомления от Департамента цепочки поставок и факт заказа магазином.			
3.4 Корректное размещение данглеров: над стеллажами, печать выполнена по шаблону, точное указание цены (за кг/шт). Выполнена проверка правильности оформления всех товаров SKVI, KVI по списку.			
3.5 При OOS (out-of-stock) товарных позиций "самое выгодное предложение", SKVI, KVI на полке размещен соответствующий информационный ценник.			

3.6 В случае отсутствия товара из списка SKVI и KVI на дополнительных местах продаж, его место занимает другой товар из списка "самое выгодное предложение" с соблюдением принципов товарного соседства.			
3.7 Все товары категории "самое выгодное предложение" присутствуют в наличии, размещены расширенной выкладкой и оформлены ценниками установленного образца.			
3.8 Акционные паллеты и корзины заполнены товарами текущей акции. Все акционные позиции снабжены актуальными ценниками установленного образца. Выкладка выглядит "насыщенно".			
БЛОК 4. СТМ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Все товары СТМ имеются в наличии и оформлены согласно стандартам.			
4.2 Персонал хорошо осведомлен о значении товаров СТМ и их важности для магазина и компании (выборочный опрос 2-3 сотрудников).			
БЛОК 5. КОНТРОЛЬ ЦЕННИКОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Соблюдается правило "один товар - один ценник" (на стеллажах/витринах нет стопки старых ценников). Все ценники размещены по стандарту слева.			
5.2 При проверке выкладки в ТЗ отсутствующие ценники на товары не обнаружены.			
5.3 При выявлении факта OOS (out-of-stock) товара ценник на полке находится в перевернутом состоянии (остатки корректны).			
БЛОК 6. ПОПОЛНЕНИЕ ПОЛОК / ТСД			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Магазин ежедневно использует режим ТСД для пополнения полок. Проверки пополнения проводятся дважды в день (утром и вечером после часа пик). Выполняется проверка корректности остатков после пополнения.			
6.2 Проведена выборочная проверка в ТЗ примерно 20 товарных позиций на корректность остатков и выкладки на полках.			
БЛОК 7. ПРИЕМКА ТОВАРА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Бракованный товар хранится упорядоченно, отдельно от качественного, зона обозначена соответствующей табличкой "БРАК". Товар, подлежащий возврату, своевременно перемещен в учетной системе на склад возврата.			
7.2 Весь принятый товар немедленно перемещается на склад, в холодильные камеры или на выкладку в ТЗ. Отсутствует хранение товаров с особым температурным режимом под солнцем или без соблюдения предписанных производителем условий хранения.			

7.3 На складах и в холодильных камерах соблюдается правило товарного соседства, товары одного наименования хранятся вместе/зонально. Все помещения и стеллажные полки промаркированы. Товар в складских/служебных помещениях хранится упорядоченно.			
7.4 В складских помещениях чистота стен, полов, весов, стеллажей. Везде порядок. Уборка проводится своевременно.			
7.5 На прилегающей территории поддерживается чистота и порядок. На контейнерной площадке чисто.			
БЛОК 8. ПЕРСОНАЛ, ОТ, ТБ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Проверка актуальности материалов и корректности оформления информационных досок.			
8.2 Выполнена проверка наличия и актуальности ЛМК/медицинских книжек у сотрудников и соблюдения сроков прохождения обязательных медосмотров.			
8.3 Месячный график работы сотрудников размещен в столовой и/или на информационной доске для персонала.			
8.4 Журнал по технике безопасности и охране труда в наличии, ведется регулярно, содержит подписи сотрудников и менеджера. Аптечка укомплектована медикаментами с действующим сроком годности.			
8.5 Выполнена проверка заполнения журналов первичного инструктажа вновь прибывших и переведенных сотрудников. Все сотрудники проинструктированы, личные подписи проставлены.			
8.6 Ведется учет заполненных личных карточек выдачи СИЗ. Имеются подписи всех сотрудников о получении спецодежды.			
8.7 Сотрудники магазина осведомлены о результатах проверки ТП (Тайный покупатель). Принятые меры со сроками и ответственными размещены на информационной доске, бланк подписан управляющим/заместителем.			
8.8 За прошедший месяц проведен митинг; управляющий знает поставленные цели. Бланк с результатами (KPI) и планом задач на текущий месяц с конкретными действиями размещен в кабинете АУП.			
8.9 Сотрудники знают условия гарантий (касса, сервис) и уверенно их применяют (оценка при выборочном опросе кассира/продавца).			
8.10 Соблюдение кассовой инструкции старшими кассирами. Документация оформлена, технический излишек отражен корректным образом.			
БЛОК 9. КОНТРОЛЬ СРОКОВ РЕАЛИЗАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 При выборочной проверке минимум 30 SKU нарушений сроков реализации не выявлено.			

9.2 Соблюдены положенные сроки реализации молочной гастрономии (проверено от 10 позиций).			
9.3 Соблюдены положенные сроки реализации мясной гастрономии (проверено от 10 позиций).			
9.4 Соблюдены положенные сроки реализации сыров (проверено от 5 позиций).			
9.5 Соблюдены положенные сроки реализации хлебобулочных изделий (проверено от 5 позиций).			
9.6 Проверена актуальность маркировки датой производства и сроком реализации для сырого мяса, птицы и полуфабрикатов из них.			
9.7 Проверена актуальность маркировки датой производства и сроком реализации для сырой рыбы и рыбных полуфабрикатов.			
9.8 Проверена актуальность маркировки датой производства и сроком реализации для салатов, оливок, солений.			
9.9 Проверена актуальность маркировки датой производства и сроком реализации для весовых конфет (проверено не менее 5 позиций).			
9.10 Выполнена проверка своевременности отправки заявок на уценку.			
9.11 Товары с подходящим сроком годности своевременно поданы на уценку согласно регламенту, выделены цветным ценником/наклейкой с обозначенным размером скидки.			

БЛОК 10. ОПЕРАТИВНАЯ ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Товарные позиции вне ассортимента (распродажи) выставлены в ТЗ с актуальными ценниками. Данные по остаткам актуальные.			
10.2 В учетной системе отсутствуют незакрытые документы (со статусом "в пути") сроком более 3 дней. По документам старше 3 дней Менеджер инициирует "разбор полетов".			
10.3 Ежедневно формируется отчет по товарам с отрицательными запасами. Проводятся корректировки данных запасов в учетной системе. Предоставлены отчеты за последнюю неделю по каждому дню с комментариями о причинах образования минусового остатка.			
10.4 Менеджер корректирует (при необходимости) и проверяет наличие в ТЗ товаров из отчетов ТБД (товары без движения), присланных из офиса, с корректными ценниками.			
10.5 Выполнена проверка актуальности и соответствия планограммы молочного отдела.			
10.6 Складские помещения чистые, товары рассортированы по группам. Доступ на склады с товарами ограничен для посторонних лиц. Все помещения промаркированы и закрыты. Порядок в холодильных			

камерах.			
10.7 Мясной цех полностью соответствует требованиям НАССР: чистые полы и оборудование, работающий испаритель. Мясники в спецодежде.			
10.8 Мясная витрина чистая, товар выложен аккуратно, строго по плануграмме и оптимально для продажи. Выкладка колбас соответствует плануграмме. Все акционные товары в наличии, оформлены корректно, обозначены стопперами.			
10.9 Выпечка свежая, зона за прилавком и корзины для выпечки в чистом состоянии. Ценники соответствуют товару. Выпечка производится каждый час по продажам, соблюдается почасовая схема выпечки - гарантия свежести выполняется.			
10.10 Витрина в отделе деликатесов в чистом состоянии, в зоне предпродажной подготовки и прямой видимости нет ничего лишнего, посторонние предметы отсутствуют. Все акционные товары отдела в наличии и обозначены стопперами.			
10.11 Прилавки молочного отдела в чистом состоянии (полки, витрины), следов течи молока/йогурта нет, "дыры" отсутствуют, выкладка соответствует плануграмме. Все стопперы на положенном месте.			
10.12 В отделе ФРОВ чистота и порядок, отдел выглядит привлекательно для покупателей, заполнен товаром (отсутствует мусор/бумага на полу). Товары свежие, привлекательного вида (без признаков порчи). Все ценники установлены правильно. Паллетная выкладка и пристенки соответствуют схеме. Гарантия свежести соблюдена на момент проверки.			

Суть чек-листа: это инструмент для комплексной оценки работы продуктового магазина. Чек-лист включает перечень критериев, которые позволяют проверить различные аспекты деятельности магазина: состояние территории, торгового зала, складских помещений, работу персонала и соблюдение бизнес-процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния территории вокруг магазина и входной группы (чистота парковки, тротуара, урн, состояние камер хранения, тележек и корзин);
- X для контроля состояния торгового зала (чистота полов, стен, оборудования, отсутствие загромождения проходов, соблюдение планограммы выкладки товаров);
- X для оценки работы с товарами специальных проектов (например, «Самое выгодное предложение», SKVI, KVI) и проверка наличия товаров, корректности ценников и оформления;
- X для контроля работы с товарными остатками и пополнением полок (использование ТСД, проверка остатков);
- X для проверки зоны приёма и складских помещений (соблюдение правил хранения товаров, чистота, упорядоченность, товарное соседство);
- X для контроля соблюдения персоналом стандартов работы и техники безопасности (внешний вид сотрудников, ведение журналов, наличие медицинских книжек и т. д.);
- X для проверки соблюдения сроков реализации товаров и корректности маркировки.

На что направлен:

- X на обеспечение высокого уровня обслуживания покупателей;
- X на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
- X на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы;
- X на своевременное выявление и устранение проблем в бизнес-процессах;
- X на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам.

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 магазина;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X повышение качества обслуживания и удовлетворённости покупателей;
- X соблюдение внутренних регламентов и снижение риска нарушений;
- X оптимизация бизнес-процессов и повышение эффективности работы магазина;
- X своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на прибыль и репутацию магазина;
- X обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям.