

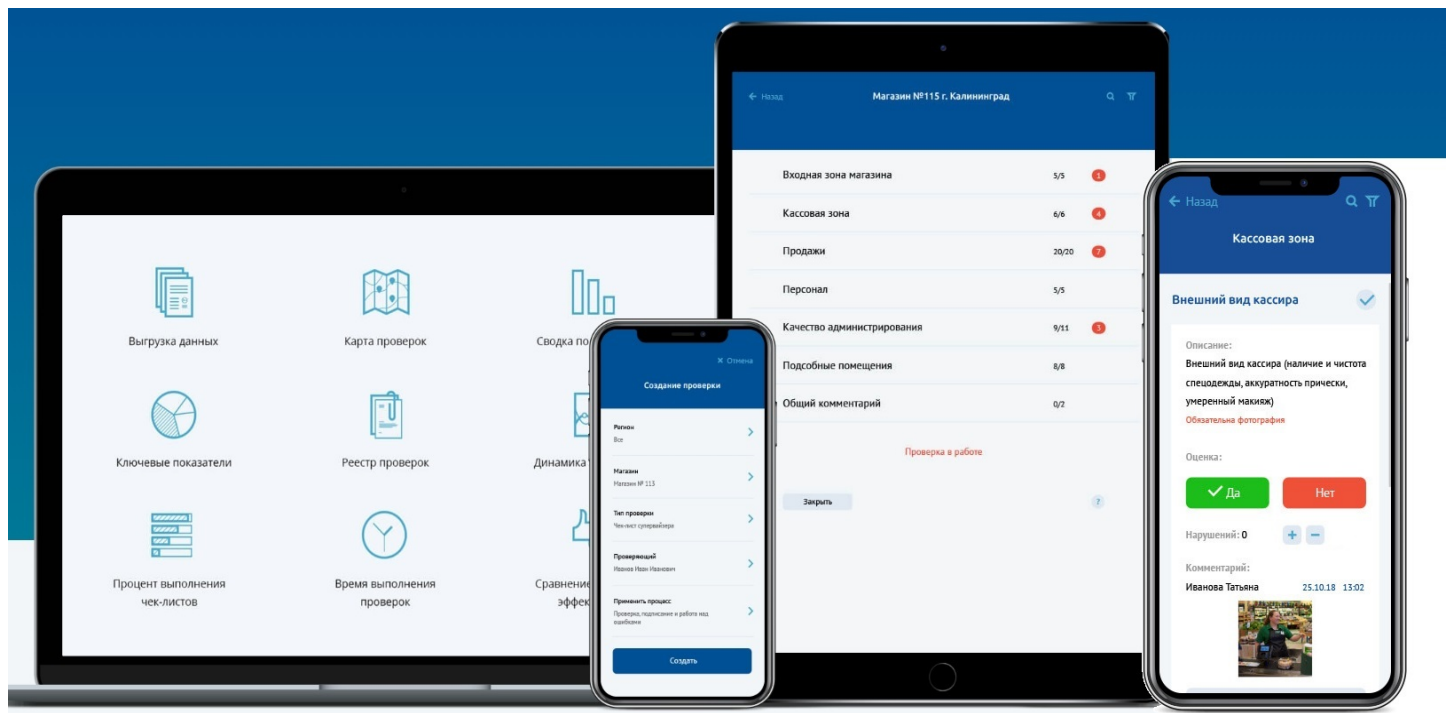


Чек-лист ревизора продуктового магазина (супермаркета)

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 ревизора продуктового 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 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. ФАСАД ТТ И ВХОД В МАГАЗИН

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Территория вокруг магазина содержится в чистоте, мусор и посторонние предметы отсутствуют (в зимний период: снег убран, подходы и подъезды к магазину свободны)			
1.2 Рекламные баннеры, соответствующие текущим маркетинговым акциям, размещены на фасаде в надлежащем состоянии: чистые, не поврежденные, не оторваны			
1.3 Входные двери чистые, без видимых повреждений, отпечатков рук, грязи, следов скотча, подтеков или иных загрязнений			
1.4 Состояние корзин и тележек для покупателей соответствует санитарным требованиям			
1.5 В тамбуре при входе размещены актуальные рекламные материалы, соответствующие проводимой акции; материалы чистые, не порванные			

БЛОК 2. ПРИКАССОВАЯ ЗОНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 В прикассовой зоне и на кассовых узлах поддерживается чистота и порядок: брошенные чеки и прочий мусор не валяются, посторонние предметы отсутствуют			
2.2 Внешний вид кассиров соответствует установленным стандартам: опрятная и чистая форма, аккуратный внешний вид, обязательное наличие бейджа			
2.3 В кассовой зоне в полном объеме представлена вся акционная продукция, утвержденная отделом маркетинга			
2.4 Соблюдение кассиром регламента обслуживания покупателей, включая предложение акционных товаров			
2.5 Наличие фирменных пакетов с логотипом торговой сети в необходимом и достаточном количестве			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 3. АКЦИИ И БОНУСЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Своевременное снятие с реализации акционных товаров по истечении срока акции на данной торговой точке			
3.2 Бонусный товар, предоставленный торговой точке, был корректно оприходован в системе			

БЛОК 4. ОБРАЩЕНИЕ С ДИСКОНТНЫМИ КАРТАМИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Дисконтные карты хранятся в сейфе магазина в соответствии с правилами			
4.2 На каждую дисконтную карту, выданную покупателю, заполняется анкета			
4.3 Осуществляется контроль за применением социальной карты при расчетах			

4.4 Отсутствие на торговой точке неоформленных скидочных карт для личного пользования персоналом			
4.5 Отсутствие в книге жалоб и предложений ответов со стороны администрации магазина на оставленные записи			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 5. КАССОВАЯ ДИСЦИПЛИНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Соблюдение правил упаковки и хранения денежной наличности. Контроль остатков денежных средств на рабочих местах кассиров и в центральном сейфе.			
5.2 Проверка фактического наличия денежной наличности в сейфе магазина			
5.3 Проверка наличности в операционной кассе, работающей на момент проверки. Допустимые отклонения: излишек не более 1 руб., недостача не более 10 руб.			
5.4 Соответствие фамилии, указанной на кассовом чеке, фактическому сотруднику, работающему на кассе			
5.5 Соответствие списка активных пользователей программы 1С текущему штату сотрудников (уволенные сотрудники заблокированы и удалены из системы)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 6. СОСТОЯНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Поддержание чистоты в помещении торгового зала: полы, окна, стены без загрязнений			
6.2 Отсутствие в торговом зале посторонних или неприятных запахов			
6.3 Воспроизведение в торговом зале исключительно утвержденных отделом маркетинга рекламных и музыкальных аудиоматериалов			
6.4 Чистота торгового оборудования: полки, стеллажей, паллет; отсутствие следов скотча и загрязнений			
6.5 В часы пиковой нагрузки все продавцы присутствуют в торговом зале и оказывают посильную помощь покупателям			

БЛОК 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕСТА ПРОДАЖ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Наличие дополнительных мест продаж (согласно регламенту)			
7.2 Паллеты заполнены товаром полностью			
7.3 Наличие ценников на всех представленных товарах			
7.4 Состояние и наполнение торцевых выкладок			

БЛОК 8. ФРОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Уровень наполнения витрин отдела "Фрукты-Овощи"			

8.2 Наличие и соответствие ценников расположению каждого товара в отделе "Фрукты-Овощи"			
8.3 Выкладка всего доступного ассортимента товаров в отделе "Фрукты-Овощи"			
8.4 Отсутствие товара с признаками порчи или гниения (проведена переборка всей продукции)			
8.5 Наличие в зоне выкладки фруктов и овощей пакетов для самостоятельной фасовки покупателями			

БЛОК 9. РАЗМЕЩЕНИЕ ТОВАРОВ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Исправная работа всего холодильного оборудования в зоне товаров длительного хранения			
9.2 Уровень наполнения витрин категории "Замороженное мясо, рыба и полуфабрикаты" соответствует регламенту			
9.3 Наличие ценников на всех товарах зоны длительного хранения			
9.4 Соблюдение сроков годности для весовых кондитерских изделий (печенья и конфет)			
9.5 Уровень наполнения витрин категорий "Напитки" и "Соки" соответствует регламенту			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 10. ПРОДУКЦИЯ КАТЕГОРИИ "ФРЕШ"

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Уровень наполнения витрин молочного отдела соответствует регламенту			
10.2 Наличие ценников на всех товарах отделов "Фреш" (молочка, хлеб и т.д.)			
10.3 Отсутствие в отделах "Фреш" просроченного товара			
10.4 Уровень наполнения витрины с тортами и кондитерскими изделиями соответствует регламенту			
10.5 Уровень наполнения витрины с хлебобулочными изделиями соответствует регламенту			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 11. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Своевременное ведение журналов контроля температурного режима; актуальность записей			
11.2 Поддержание чистоты и порядка за прилавком; витрины чистые, без загрязнений			
11.3 Использование продавцом одноразовых перчаток при обслуживании покупателей и работе с продукцией			
11.4 Уровень наполнения витрин гастрономической линии (мясная продукция, салаты, колбасы, рыба) соответствует стандартам			
11.5 Наличие ценников на всей продукции гастрономической линии			

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

БЛОК 12. ОТДЕЛ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 исправность оборудования для разливного пива: пегасы не подтекают, пивной охладитель работает должным образом			
12.2 Наличие в отделе санитарного журнала по промывке разливного оборудования; соблюдение графика промывки			
12.3 Соответствие ценников расположению товара в бренд-холодильниках			
12.4 уровень наполнения витрин вино-водочного отдела соответствует стандартам			

БЛОК 13. ОБРАЩЕНИЕ С ТОВАРНЫМИ ПОЗИЦИЯМИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Уровень наполнения табачного шкафа: отсутствие пустых мест			
13.2 Своевременная выкладка принятого хлеба на витрину (отсутствие хранения на складе без необходимости)			
13.3 Систематическая работа продавцов с товаром по срокам годности (ведение соответствующих рабочих тетрадей)			

БЛОК 14. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТОВАРА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Соблюдение принципа ротации товара на полках (выкладка по принципу FIFO - "первым пришел, первым ушел")			
14.2 Организация работы зоны возврата и обмена товара			
14.3 Отсутствие в торговом зале товаров с истекшим сроком годности			
14.4 Отсутствие фактов исправления (подделки) сроков годности на товаре			

БЛОК 15. СОТРУДНИКИ ТТ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Знание и строгое соблюдение персоналом правил продажи алкогольной и табачной продукции			
15.2 Своевременное ведение журналов: температурного режима, гигиены рук, санитарного дня; актуальность записей подтверждена			
15.3 Внешний вид сотрудников соответствует корпоративным стандартам: опрятность, наличие бейджа, чистая форменная одежда, головной убор, закрытая обувь			
15.4 Соблюдение персоналом установленного графика обедов и перекуров; отсутствие запланированных перерывов в часы пиковой нагрузки			

БЛОК 16. ЗОНА СКЛАДА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Поддержание чистоты и порядка в складских и подсобных помещениях. Соблюдение регламентов приемки, перемещения и хранения товаров			

16.2 Зона приемки товара свободна от завалов и загромождений			
16.3 Списанный товар размещен аккуратно в специально отведенном для этого месте			
16.4 Наличие необходимых расходных материалов в достаточном количестве			
16.5 Соблюдение порядка и чистоты в холодильных камерах			
БЛОК 17. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 Своевременное и корректное ведение кассовых журналов			
17.2 Состояние и ведение кассовой тетради магазина			
17.3 Ведение журнала ежедневного пересчета денег в сейфе (проверить актуальность на день проверки)			
17.4 Своевременное отражение в учетных системах всех операций по движению ДС			
17.5 Своевременная отправка документов и товарных отчетов в бухгалтерию головного офиса компании			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
БЛОК 18. ОПЕРАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Правильность оформления операций сторно и отмен чеков			
18.2 Правильность оформления актов возврата			
18.3 Хранение карты для операций сторно: у старшего продавца или заведующего магазином			
18.4 Проведение анализа операций сторно, отмен чеков и возвратов (результаты анализа указываются в справке по ревизии)			
18.5 Выявление совпадений операций сторно/возвратов с недостатками, выявленными при инвентаризации			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
БЛОК 19. ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Проведение промежуточных ревизий в соответствии с утвержденным графиком для данной торговой точки			
19.2 Проверка правильности проведения промежуточных ревизий, исключение фактов проведения неправомерных ревизий			
19.3 Работа с товарными потерями. Знание заведующим магазином результатов предыдущей инвентаризации, проблемных товарных групп и реализуемых действующих мер по снижению потерь.			
19.4 Выполнение мероприятий по устранению нарушений, выявленных на торговой точке в ходе предыдущей инвентаризации			

Суть чек-листа: это инструмент для комплексной оценки работы продуктового магазина. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние различных зон магазина, работу персонала и соблюдение бизнес-процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и входа в магазин (чистота, отсутствие мусора, уборка снега в зимний период, состояние подходов и подъездов);
- X для контроля состояния входных дверей, корзин и тележек, рекламных материалов в тамбуре;
- X для оценки прикассовой зоны (чистота, наличие акционной продукции, соблюдение стандартов работы кассиров);
- X для проверки соблюдения правил работы с дисконтными и социальными картами, ведения книги жалоб и предложений;
- X для контроля кассовой дисциплины (соблюдение правил работы с наличностью, работоспособность оборудования, блокировка кассы при уходе кассира);
- X для оценки состояния торгового зала, дополнительных мест продаж, отделов с фруктами и овощами, товарами длительного хранения, продукцией категории «Фреш», гастрономической линии и отдела алкогольной продукции;
- X для контроля работы с товарными позициями, соблюдения ротации товара и правил работы с сроками годности;
- X для проверки состояния складской зоны и соблюдения правил хранения товаров.

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.