

# Готовый чек-лист санитарно-технического состояния столовой



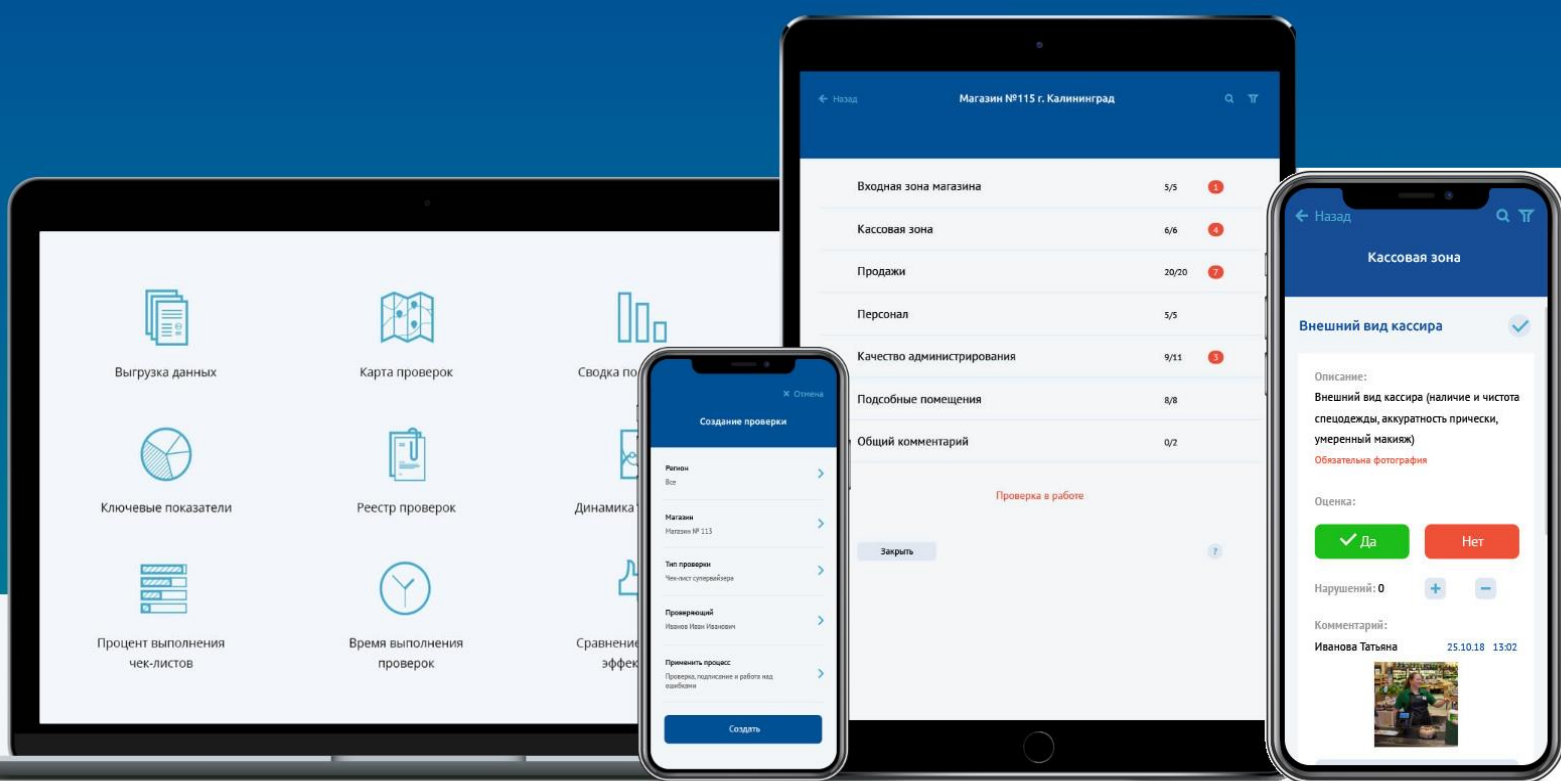
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

# Используйте электронный чек-лист санитарно-технического состояния столовой 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**

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

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

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

\*Доступно в RETAILQA

## БЛОК 1. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ СТОЛОВОЙ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Освещение в рабочих помещениях работает, все источники освещения в исправном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных помещениях полы, стены и потолки чистые, без визуальных повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочие поверхности свободны от загромождения личными вещами и посторонними предметами, чистые, промаркированные.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллажи и полки в чистом состоянии, посторонние предметы не размещаются.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное и морозильное оборудование в цехах поддерживаются в чистоте, соблюдаются правила ротации и товарного соседства.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь имеется, маркировка присутствует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нож острые, в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технологическое оборудование находится в удовлетворительном санитарном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В складских помещениях поддерживаются чистота и порядок, полы, стеллажи и стены чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товар разложен аккуратным образом с соблюдением правил товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Яйца хранятся в коробках на подтоварниках в сухом и прохладном помещении.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Крупа и мука располагаются в мешках на подтоварниках, которые уложены в штабеля на расстоянии не менее 15 см от пола.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Макаронные изделия, сахар и соль хранятся в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На складе имеются исправные термометр и психрометр.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Складские холодильники и морозильники чистые, товар разложен аккуратно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс дефростации сырья осуществляется на поддонах, ваннах и стеллажах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перерабатываемое сырье имеет маркировочные ярлыки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Овощные кладовые обеспечены поддонами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В кладовых созданы оптимальные климатические условия (влажность и температура)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборотная тара в удовлетворительном санитарном состоянии (баки, гастроемкости...)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для всех продуктов и заготовок имеется гостированная тара.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все продукты и полуфабрикаты имеют маркировки, строго соблюдаются сроки годности продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для обработки яиц используются маркированные емкости и дез. средства, инструкция по обработке яиц в наличии на видном месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь уборочный инвентарь промаркирован, имеет выделенное отдельное место для хранения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Есть дезрастворы с маркировками, согласно инструкции, указаны концентрация и дата приготовления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Присутствуют емкости с дезраствором для обработки ветоши и уборки рабочих поверхностей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Зона переработки птицы промаркирована.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для проведения переработки мяса птицы используется отдельный промаркированный инвентарь (доски, ножи, поддоны и ванны)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники, занятые в зоне переработки мяса птицы соблюдают правила обработки инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь обрабатывается в горячей воде при температуре не менее 60° С.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обработка рабочих столов выполняется раствором уксуса 9% (в конце смены)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещениях для персонала (раздевалка + санузел) поддерживается чистота и порядок (чистые полы, стены и потолок, посторонние предметы отсутствуют)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для питания персонала выделено отдельное место.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Внешний вид кухонных работников (поваров) соответствует общепринятым стандартам (униформа, рабочая обувь, наличие головного убора, волосы убраны, украшения отсутствуют, борода в набороднике)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал гнойничковых заболеваний заполнен и актуален.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все медицинские книжки персонала находятся в наличии, положенные обследования и медосмотры пройдены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<b>БЛОК 4. ПРОЧЕЕ</b>			
<b>КРИТЕРИЙ</b>	<b>ОЦЕНКА</b>	<b>КОММЕНТАРИЙ</b>	<b>СРОК УСТРАНЕНИЯ</b>
На цеховых стенах размещены чистые и целые граммовки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал контроля качества входящего сырья.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется бракеражный журнал, который актуален на момент проверки и заполняется с начала рабочего дня.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии утвержденный управляющим столовой график санитарных дней.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Есть аптечка для предоставления первой медицинской помощи с минимально необходимым набором ЛС.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На каждом рабочем месте имеются актуальные технологические карты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Присутствуют ветеринарные справки на мясное сырье и сертификаты на овощи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		