

# Готовый чек-лист сборщика цеха готовой продукции (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



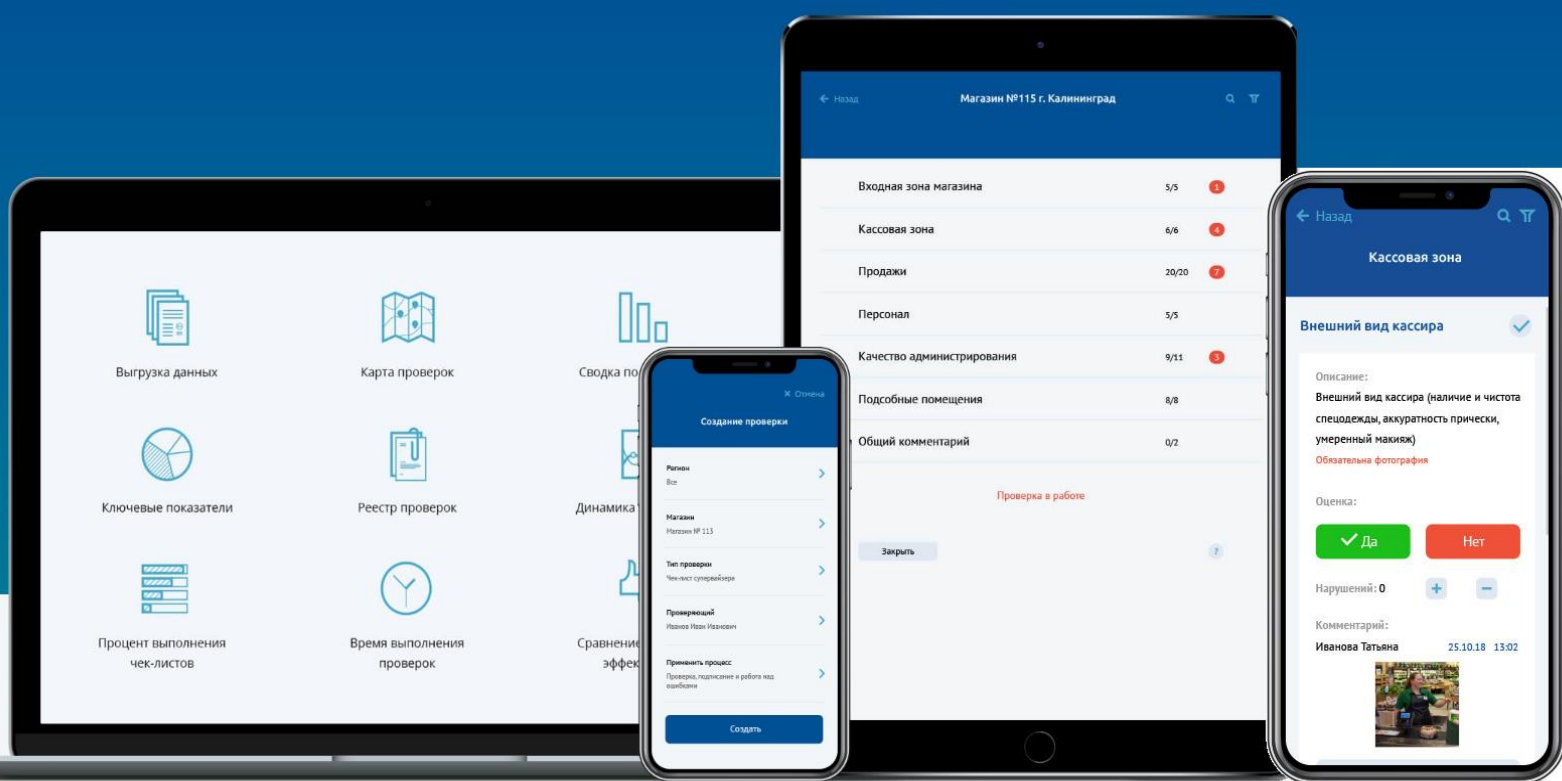
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

# Используйте электронный чек-лист сборщика цеха готовой продукции (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**

<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. ЦЕХ СБОРКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении цеха поддерживается чистота и порядок (состояние полов и стен)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри столов наведен порядок, боксы разложены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все рабочие поверхности чистые, выполнена обработка дез. раствором	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера готовой продукции в исправном состоянии, чистая, выдерживается положенный температурный режим	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллаж с контейнерами заполнен (ночная смена)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонние предметы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На полках обеспечивается порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просрочка в холодильниках отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сборщики на своих рабочих местах, рабочая одежда и СИЗ по стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не выявлено фактов нахождения готовой продукции вне камеры более 30 минут	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аппарат для запайки в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. В ТЕЧЕНИИ СМЕНЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Выполнена печать товарных накладных	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация по заказам актуальная (соответствует действительности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация по заказам, адресам и времени доставки передана старшему курьеру	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются данные о заказах, идущих "под крышки" и о заказах, идущих "под запайку"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ПЕРЕДАЧА СМЕНЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Каждый заказ курьеру сопровождался передачей накладной	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реестр выдачи заказов сформирован	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сделаны заготовки для следующей смены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена проверка холодильной камеры	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация по заказам и курьерам передана су-шефу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проведена уборка до передачи смены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНО</b>			