

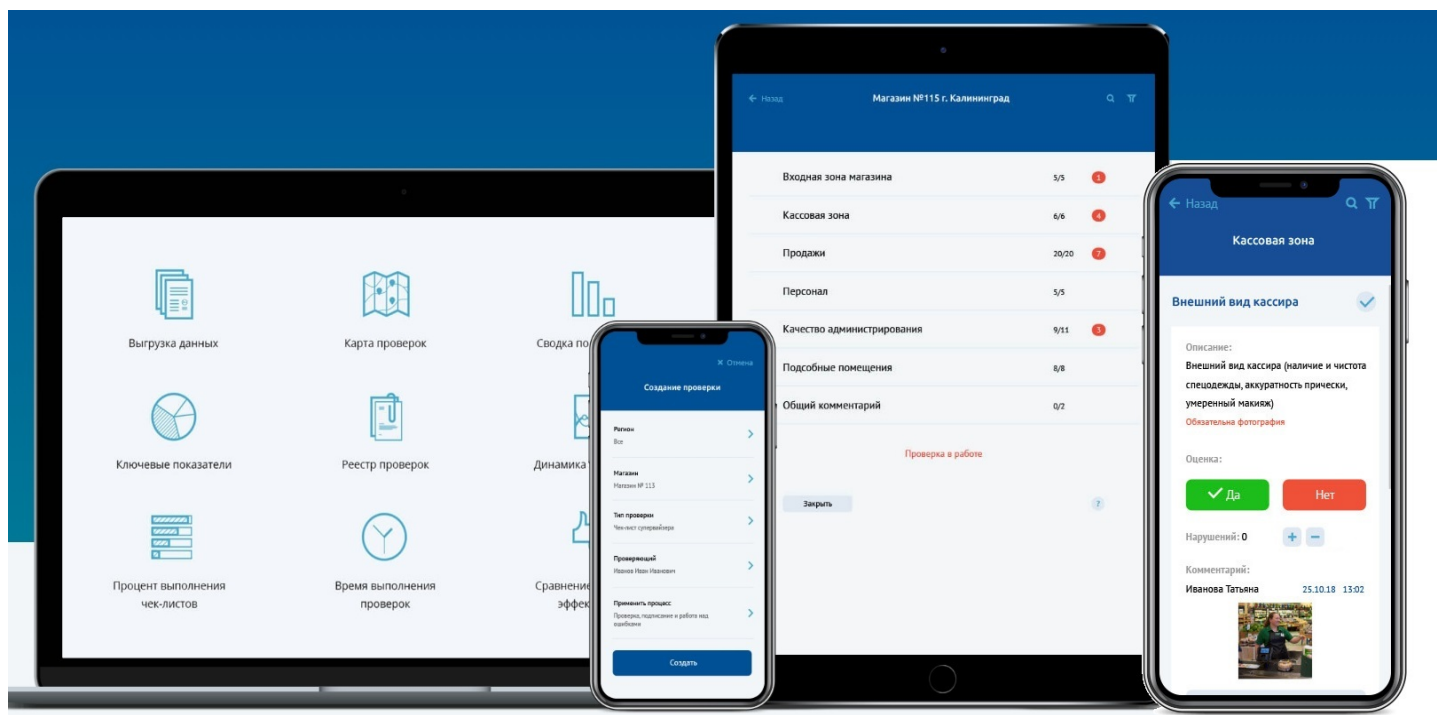


Чек-лист старшего пекаря собственного пищевого производства

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 старшего пекаря собственного пищевого производства

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. ВИТРИНЫ И ЗАВИТРИННОЕ ПРОСТРАНСТВО

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Чистота витринных поверхностей, пространства за витринами и ценникодержателей			
1.2 Соответствие качества и внешнего вида продукции требованиям для размещения на витринах торговой точки			
1.3 Контроль сроков годности продукции, включая проверку наличия обязательной маркировки			
1.4 Каждая гостроемкость для пирогов на витрине оснащена индивидуальным комплектом инструментов (нож, лопатка, щипцы)			
1.5 Соблюдение санитарных норм при хранении упаковочных материалов, предназначенных для пирогов			
1.6 Раздельное хранение чистого и загрязненного инвентаря			
1.7 Надлежащее санитарное состояние отдела: чистота полов, стен, холодильного оборудования в зоне ответственности отдела, раковин, прилавков; исправность и чистота трапов и напольных покрытий			
1.8 Рабочий инвентарь (ножи, лопатки, щипцы) содержится в чистоте, везде присутствует соответствующая маркировка			
1.9 Соблюдение регламентов складирования и хранения товара с обязательным использованием подтоварников			

БЛОК 2. ЦЕХ (ПРОИЗВОДСТВО)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Соблюдение персоналом требований санитарных норм и правил личной гигиены (использование головного убора, санитарной обуви, масок и т.д.)			
2.2 Соблюдение установленных правил хранения неиспользованных масок и перчаток в упаковке в специально отведенном месте			
2.3 Наличие корректной маркировки на всем инвентаре и хранящемся сырье			
2.4 Бракованная продукция, возвраты и изделия, предназначенные для переработки, промаркированы и размещены в строго отведенных местах			
2.5 Удовлетворительное санитарное состояние всех производственных помещений цеха			
2.6 Мусорные контейнеры содержатся в чистоте, не переполнены. Полиэтиленовые пакеты для мусора соответствуют размерам баков			
2.7 Наличие четкой маркировки на емкостях, используемых для хранения моющих ср-в и дезинфицирующих растворов			
2.8 Чистота и исправность используемого оборудования и инвентаря			

БЛОК 3. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

3.1 Надлежащее санитарное состояние моечного отделения: чистота стен, полов, вытяжных систем, раковин для мытья посуды			
3.2 Стеллажи и стерилизатор в чистом состоянии			
3.3 Наличие в моечном отделении утвержденных инструкций по мытью посуды и инвентаря с четким указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих ср-в			
3.4 Уборочный инвентарь и фартуки для мытья хранятся в специально предназначенном месте с соответствующей маркировкой			
3.5 Отсутствие на стеллажах для чистой посуды грязной или недостаточно вымытой посуды			
3.6 Соблюдение правил хранения моющих и дезинфицирующих средств на стеллажах или подтоварниках в специально отведенных местах			

БЛОК 4. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Удовлетворительное санитарное состояние холодильных камер и складских помещений: чистота полов, стен, потолков, систем вентиляции, стеллажей, дверей			
4.2 Наличие корректной маркировки на сырье и полуфабрикатах в камерах (указание наименования, даты и времени изготовления/поступления)			
4.3 Соответствие тары в холодильных камерах требованиям СанПин (чистота, наличие крышек, маркировка и т.д.)			
4.4 Соблюдение установленных норм складирования и хранения сырья в камерах с обязательным использованием подтоварников			

БЛОК 5. ПОДСОБКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Надлежащее санитарное состояние комнаты для приема пищи персоналом			
5.2 Чистота и порядок в бытовых помещениях (раздевалки, санузлы)			

БЛОК 6. ЖУРНАЛЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Регулярное и корректное ведение журнала учета использования фритюрного масла			
6.2 Систематическое ведение журнала контроля уровня влажности			
6.3 Своевременное ведение бракеражного журнала			
6.4 Регулярное заполнение журнала учета приготовления моющих и дезинфицирующих растворов			
6.5 Наличие утвержденных графиков проведения санитарных обработок и контроль их выполнения			
6.6 Регулярное ведение журнала регистрации температурных показателей в холодильных камерах			

6.7 Ведение журнала учета состояния здоровья персонала и отсутствия гнойничковых/инфекционных заболеваний			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных норм и технологических требований на пищевом производстве и в торговом зале. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние витрин, производственных и подсобных помещений, оборудования, инвентаря, а также условия хранения и качество продукции.

Для чего может использоваться:

- X для проверки санитарного состояния витрин, торгового зала, производственных и подсобных помещений;
- X для контроля сроков годности и качества продукции, представленной на витринах и хранящейся на производстве;
- X для проверки наличия и корректности маркировки продукции и инвентаря;
- X для контроля соблюдения персоналом правил санитарии и личной гигиены;
- X для проверки состояния оборудования, инвентаря и уборочного материала;
- X для контроля правил складирования и хранения продукции и сырья;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы учёта, графики санобработки и т. д.).

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве и в торговом зале;
- X на контроль качества и безопасности производимой и хранимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния производственных и торговых помещений, оборудования и инвентаря;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса и торговли;
- X на обеспечение соответствия производства и торговли установленным стандартам и требованиям.

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 производства и торгового зала;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производимой и хранимой продукции;
- X соблюдение санитарных и гигиенических норм, снижение риска санитарных нарушений и штрафов;
- X поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X оптимизация производственного процесса и торговых операций, повышение эффективности работы;
- X повышение доверия со стороны потребителей и сохранение репутации компании.