

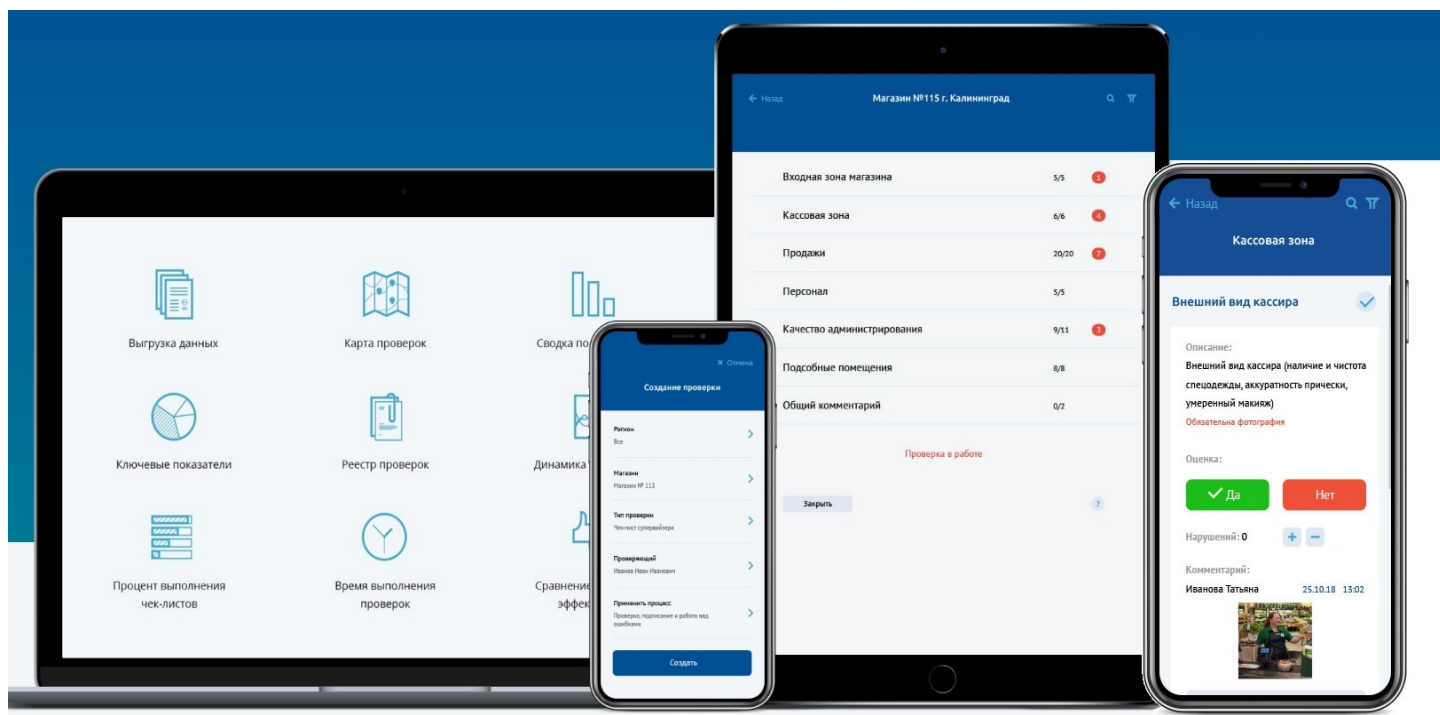


Чек-лист технолога кулинарии

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 технолога кулинарии

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. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ КУЛИНАРИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Внешний вид продукции соответствует стандартам качества, бракераж пройден (торты в разрезе, конфеты, декорированное печенье)			
БЛОК 2. ПРОИЗВОДСТВО / МЯСНОЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Качество входящего сырья без замечаний и отклонений (говядина, курица, сельдь)			
2.2 Естественная убыль позиций группы "Мясо/птица" без замечаний и отклонений (курица/говядина)			
2.3 Естественная убыль позиций группы "Рыба" без замечаний и отклонений (щука, лосось)			
2.4 Выход п/ф (пельмени+вареники) без замечаний и отклонений.			
2.5 Качество готовых п/ф (пельмени+вареники) без замечаний и отклонений.			
БЛОК 3. ПРОИЗВОДСТВО / ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Качество входящего сырья (мясной фарш, мясо краба, слабосоленая сельдь) - без замечаний и отклонений.			
3.2 Процессы приготовления п/ф для блинов без замечаний и отклонений.			
3.3 Работа по тех. картам при сборке салатов ведется без замечаний и отклонений.			
3.4 Бракераж полуфабрикатов блюд - без замечаний и отклонений.			
БЛОК 4. ПРОИЗВОДСТВО / ГОРЯЧИЙ ЦЕХ (ПИРОЖКОВЫЙ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Качество комплексных обедов соответствует стандартам компании.			
4.2 Работа ведется строго по технологическим картам (штучные п/ф)			
4.3 Работа ведется строго по технологическим картам (лапша/плов)			
4.4 Качество входящего сырья соответствует стандартам (творог, пирожковые начинки)			
4.5 Бракераж полуфабрикатов с заготовительных цехов - без замечаний и отклонений (мясной фарш)			
БЛОК 5. ПРОИЗВОДСТВО / ОВОЩНОЙ ЦЕХ И ЯИЦЕБИТНЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Естественная убыль продукции группы "Овощная продукция" (лук репчатый, морковь, картофель) - без замечаний и отклонений.			
5.2 Выход меланжа - без замечаний и отклонений.			
5.3 Качество входящего сырья овощной продукции (огурцы, помидоры, редис) - без замечаний и отклонений.			
БЛОК 6. ПРОИЗВОДСТВО / КОНСЕРВАЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Качество производимой цехом продукции - без замечаний и отклонений.			

БЛОК 7. ПРОИЗВОДСТВО / УЧАСТОК ВЫПЕЧКИ И ЗАМЕСА ТЕСТА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Качество поступающего сырья (творог, мука, клейковина) - без замечаний и отклонений.			
7.2 Качество полуфабрикатов заготовок в холодильной камере без замечаний и отклонений (тесто, закваска, наличие маркировки)			
7.3 Контроль технологических карт, качество и выход выпечных полуфабрикатов соответствует стандартам (печенье, бисквитная продукция)			
7.4 Качество выпечных изделий соответствует стандартам (сочни, орешки, хлебная продукция)			
7.5 При выстойке пройден бракераж продукции на проверку качества.			

БЛОК 8. ПРОИЗВОДСТВО / УЧАСТОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Качество п/ф слоеных изделий соответствует стандартам (маркировка, тех. карты)			
8.2 Контрольная выпечка по плану смены соответствует стандартам качества.			
8.3 Технологические карты хлебных позиций актуальные (выход замороженных полуфабрикатов)			

БЛОК 9. ПРОИЗВОДСТВО / УЧАСТОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ И ТОРТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Качество входящего сырья соответствует стандартам (масло, сливки, творог)			
9.2 Техкарты проверены, актуальные (выход п/ф тортов)			
9.3 Качество заварного крема соответствует стандартам (вкус, наличие маркировки)			

БЛОК 10. ПРОИЗВОДСТВО / УЧАСТОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Качество пирожных соответствует стандартам.			
10.2 Технологические карты пирожных проверены, актуальные.			
10.3 Качество п/ф заготовок соответствует стандартам (наличие маркировки, соответствие техкартам)			

БЛОК 11. ПРОИЗВОДСТВО / УЧАСТОК ОТДЕЛКИ ЗЕФИРА И ТОРТОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Качества тортового крема соответствует стандартам (наличие маркировки, температура использования)			
11.2 Технологические карты выхода готовой продукции проверены, актуальные.			
11.3 Качество готовой продукции соответствует стандартам (ирис, мармелад)			

БЛОК 12. ПРОИЗВОДСТВО / КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 Качество конфет соответствует стандартам (наличие маркировки, бракераж)			
12.2 Технологические карты выхода шоколадного декора актуальные.			

12.3 Технологические карты выхода печенья и продукции из марципана актуальные.			
12.4 Качество п/ф тортов соответствует стандартам (наличие маркировки, вес)			
12.5 Качество заказных тортов соответствует стандартам.			

Чек-лист представляет собой структурированный перечень контрольных пунктов для аудита технологом различных производственных блоков кулинарного предприятия, включая торговый зал, мясной, мучной, холодный и горячий цеха, а также участки выпечки и приготовления слоёных изделий.

Суть чек-листа:

- +Обеспечить стандартизированный подход к проверке качества продукции и процессов на кулинарном производстве технологом.
- +Выявить несоответствия и отклонения от установленных стандартов.

Для чего используется:

- +Для проведения регулярных аудитов и инспекций на производстве технологом.
- +Для контроля качества продукции и соблюдения технологических процессов.

На что направлен:

- +На обеспечение высокого уровня санитарного контроля и безопасности продукции.
- +На оптимизацию рабочих процессов и улучшение организации труда.

Выгоды и преимущества:

- +Для аудитора: упрощает процесс проверки, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет объективно оценивать состояние кулинарного производства.
- +Для компании: помогает поддерживать высокие стандарты качества и безопасности, предотвращает риски нарушений санитарных норм, способствует улучшению производственных процессов и повышению эффективности работы.