

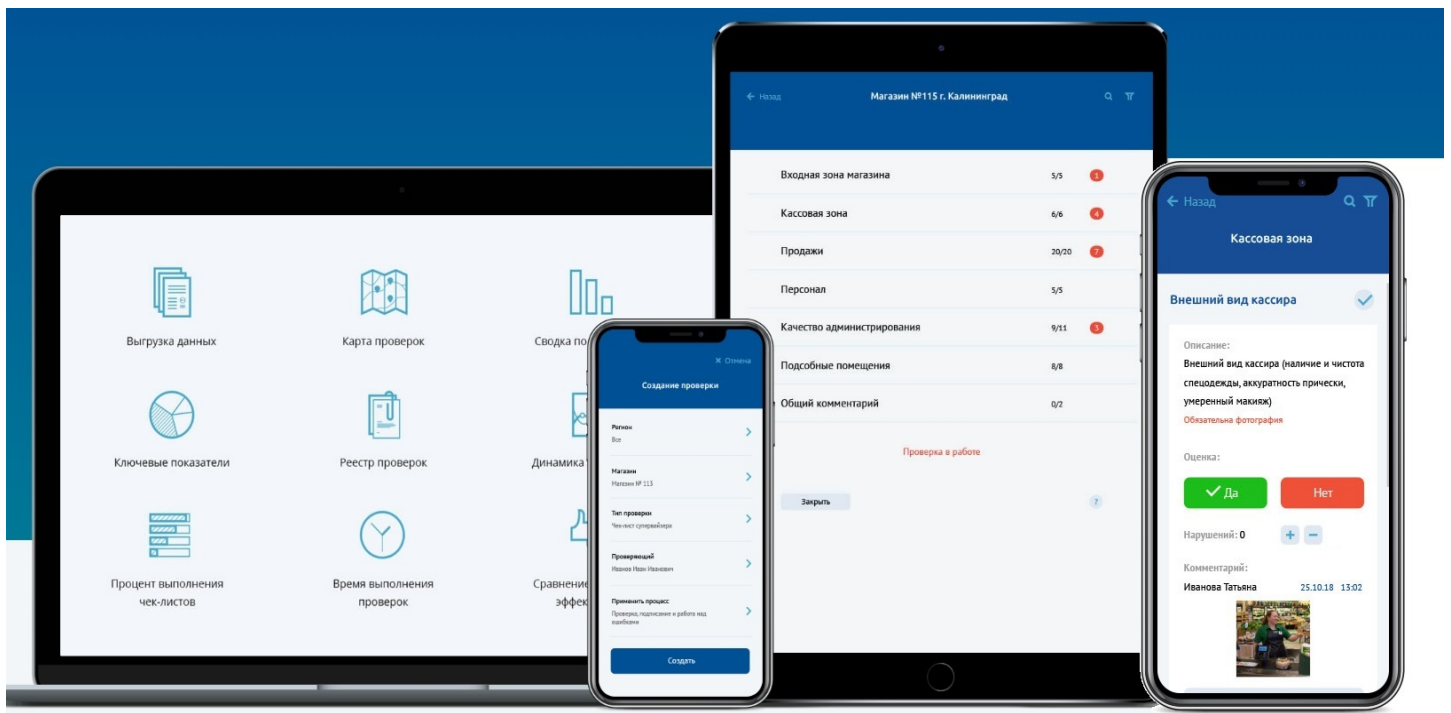


Чек-лист технолога по качеству продукции собственного пищевого производства

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 по качеству продукции 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 RETAILIQA

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 RETAILIQA

БЛОК 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Персонал использует спецодежду и обувь, соответствующие корпоративным стандартам и санитарным нормам. Одежда чистая, без дефектов. Внешний вид сотрудников опрятный.			
1.2 Волосы персонала должны быть полностью скрыты под защитной шапочкой без выступающих прядей.			
1.3 У сотрудников отсутствуют надетые наручные часы и ювелирные изделия (включая кольца, цепочки и прочие украшения).			
1.4 Ногти у персонала коротко острижены, без покрытия лаком. Запрещено наличие накладных/наращенных ногтей и ресниц.			
1.5 При входе в производственную зону персонал обязан обработать руки и обувь (мытьё и дезинфекция).			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 В цехе отсутствуют любые посторонние предметы (стройматериалы, инструмент, канцелярские принадлежности (скрепки, булавки, ножи), стеклянные изделия, личные вещи, не относящиеся к производству)			
2.2 Весь производственный инвентарь и тара находятся в исправном состоянии: без повреждений, сколов и загрязнений.			
2.3 Металлические сита для процеживания бульона и ножи в целом состоянии (без повреждений).			
2.4 Сырье и полуфабрикаты хранятся в герметичной упаковке с маркировкой, соблюдено товарное соседство. Продукция с истекшим сроком годности отсутствует.			
2.5 Осуществлен контроль качества фритюрного масла. Результаты зафиксированы в соответствующем чек-листе.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 3. ПРОИЗВОДСТВО / МЯСНОЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Санитарное состояние поверхностей (полы, стены, потолки, двери, стеллажи) соответствует установленным нормам.			
3.2 Санитарное состояние холодильного оборудования (двери, полки) удовлетворительное.			
3.3 Используемый инвентарь хранится в предназначенных местах (стеллажах), места хранения обозначены.			
3.4 Технологическое оборудование, рабочие столы и стеллажи содержатся в чистоте.			
3.5 Сломанная оборотная тара отсутствует.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 4. ПРОИЗВОДСТВО / КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Тара для размещения мусора имеет маркировку и находится в закрытом состоянии.			
4.2 Места для мытья рук промаркированы, емкости с моющими и дезинфицирующими средствами наполнены. Средства для сушки рук в наличии.			
4.3 Посторонние предметы и личные вещи сотрудников отсутствуют.			
4.4 Имеется утвержденный график проведения ежедневных уборок, который заполняется.			
4.5 Используемая тара промаркирована и применяется строго в соответствии с маркировкой.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 5. ПРОИЗВОДСТВО / ПЕКАРНЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Продукция не размещается на полу, соблюдается принцип товарного соседства.			
5.2 Готовая продукция и заготовки промаркированы (указано наименование, дата и время изготовления).			
5.3 Переклеенные этикетки (перестикерованная продукция) отсутствуют.			
5.4 Продукция с будущей датой изготовления не обнаружена.			
5.5 Продукция с истекшим сроком годности и некондиция отсутствуют.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ОБЩЕЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Общее санитарное состояние торгового зала удовлетворительное: полы, стены и несущие колонны чистые. Отсутствует грязь, мусор, следы обуви.			
6.2 Поверхности полов, стен, потолков, окон и дверей не имеют повреждений (разбитой плитки, трещин, сколов, плесени и т.д.).			
6.3 Отсутствуют признаки деятельности вредителей: грызунов, тараканов, мух или продуктов их жизнедеятельности.			
6.4 Имеются в наличии и исправны приборы для измерения температуры и влажности (термометры, гигрометры).			
6.5 Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, с действующим сроком годности. Использование бытовой химии не допускается.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 7. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ОТДЕЛЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Товар и места продажи в чистом состоянии			
7.2 Товар выложен с соблюдением принципов товарного соседства.			
7.3 Соблюдаются условия хранения, рекомендованные производителем товара.			
7.4 Товар с истекшим сроком годности отсутствует.			
7.5 Товар, негодный к реализации (бракованный, поврежденный и т.п.), отсутствует.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 8. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ПРИЛАВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Контейнеры для продажи имеются в наличии; за прилавком отсутствует мусор и посторонние предметы (грязная тара, ножи и т.п.).			
8.2 Соблюдаются стандарты внешнего вида: продавцы работают в головных уборах. Правила личной гигиены выполняются.			
8.3 Санитарное состояние прилавка и технологического оборудования соответствует требованиям.			
8.4 Для сбора мусора используются баки с крышками. Все баки промаркированы, их санитарное состояние удовлетворительное.			
8.5 Инвентарь применяется строго по назначению (индивидуальный, подписанный инвентарь для каждого типа продукта).			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 9. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ВИТРИНЫ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Представлены все позиции из списка ТОП-50.			
9.2 Переклеенные этикетки (перестикерованная продукция), а также продукция с будущей датой выработки отсутствуют.			
9.3 Обеспечена выкладка акционного товара (отсутствие пустых полок).			
9.4 Некондиционная продукция (с признаками порчи, посторонним запахом, изменением цвета, включениями, нетоварным видом, несоответствием ТТК и т.д.) ОТСУТСТВУЕТ.			
9.5 Немаркированная продукция отсутствует.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 10. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ВИТРИНЫ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Продукция с истекшим сроком годности отсутствует.			
10.2 На всю продукцию имеются ценники, чистые и оформленные по единому стандарту.			
10.3 Все технологическое оборудование (витрины, горки, столы, холодильники, гастроемкости) содержится в чистоте.			
10.4 Все технологическое оборудование (витрины, горки, холодильники и т.д.) находится в исправном состоянии.			
10.5 Соблюдается температурный режим хранения продукции на прилавке.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 11. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ПЕКАРНЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 На всю продукцию имеются ценники, чистые и оформленные по единому стандарту.			
11.2 Все технологическое оборудование (витрины, горки, столы, холодильники, гастроемкости) содержится в чистоте.			
11.3 Все технологическое оборудование (витрины, горки, холодильники и т.д.) находится в исправном состоянии.			
11.4 Соблюдается температурный режим хранения продукции на прилавке.			
11.5 Выкладка продукции осуществляется в соответствии с утвержденной планограммой.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 12. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ОСТРОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Представлен весь ассортимент из списка топ-50 позиций.			
12.2 Переклеенные этикетки (перестикерованная продукция), а также продукция с будущей датой выработки отсутствуют.			
12.3 Обеспечена выкладка акционного товара (отсутствие пустых полок).			
12.4 Некондиционная продукция (с признаками порчи, посторонним запахом, изменением цвета, включениями, нетоварным видом, несоответствием ТТК и т.д.) ОТСУТСТВУЕТ!			
12.5 Продукция без маркировки отсутствует.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 13. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕХ / ОСТРОВ

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

13.1 Имеется актуальная инструкция по срокам хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
13.2 Ведется журнал выпуска продукции (заборный лист).			
13.3 Журналы по технике безопасности и допуски к работе имеются в наличии и заполняются своевременно.			
13.4 Санитарное состояние поверхностей (полы, стены, потолки, двери, стеллажи) соответствует установленным требованиям.			
13.5 Санитарное состояние холодильного оборудования (двери, полки) удовлетворительное.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 14. ПОМЕЩЕНИЯ СКЛАДА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Санитарное состояние поверхностей (полы, стены, потолки, двери, стеллажи) соответствует нормам.			
14.2 Санитарное состояние камер (включая полы, стены, потолок, стеллажи, двери) находится в удовлетворительном состоянии.			
14.3 Уборочный инвентарь имеется в наличии, условия его хранения соблюдены.			
14.4 Упаковочные материалы (коробки, стретч-пленка, скотч и т.д.) хранятся в отведенных местах, не на полу.			
14.5 Контейнеры для мусора имеют маркировку и оснащены крышками.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 15. ПОДСОБНО-ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Санитарное состояние помещений удовлетворительное: стены и пол чистые, посторонние запахи отсутствуют. Раковина для рук функционирует, расходники (мыло, полотенца) в наличии.			
15.2 Зоны хранения и разгрузки содержатся в чистоте, загрязнения отсутствуют.			
15.3 В фасовочных помещениях нет личных вещей и посторонних предметов.			
15.4 Во вспомогательных помещениях не хранится товар с истекшим сроком годности. Зона брака выделена и соответствующим образом подписана.			
15.5 Продукция без маркировки (нестикерованная) отсутствует. Информация от производителя сохраняется в течение всего срока годности (реализации)			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля качества продукции и соблюдения санитарных норм на пищевом производстве и в торговом зале супермаркета. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить состояние торговых отделов, производственных цехов, соблюдение условий хранения продукции, наличие необходимой документации и соответствие продукции установленным требованиям.

Для чего может использоваться:

- X для проверки санитарного состояния производственных цехов и торгового зала;
- X для контроля соблюдения условий хранения и сроков годности продукции;
- X для проверки правильности маркировки продукции и наличия необходимой информации на этикетках;
- X для контроля веса штучной продукции и соответствия его заявленному;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы выпуска продукции, техники безопасности, температурные листы и т. д.);
- X для контроля состояния оборудования и инвентаря в торговом зале и на производстве.

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 помещений, оборудования и инвентаря;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса и торговли;
- X на обеспечение соответствия производства и торговли установленными стандартами и требованиями.

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.