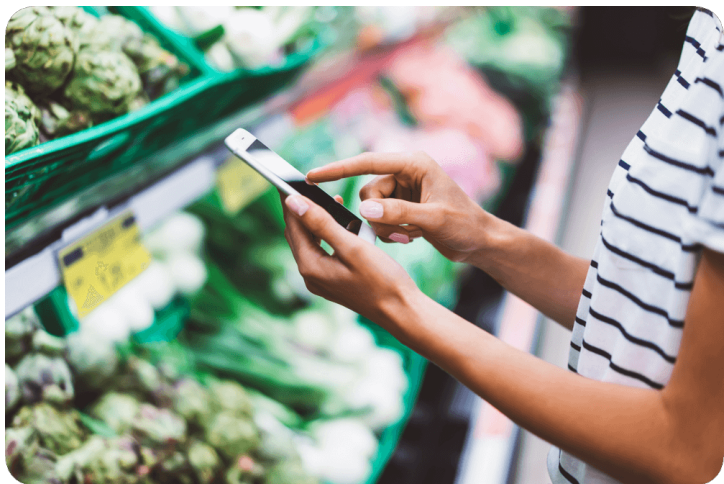


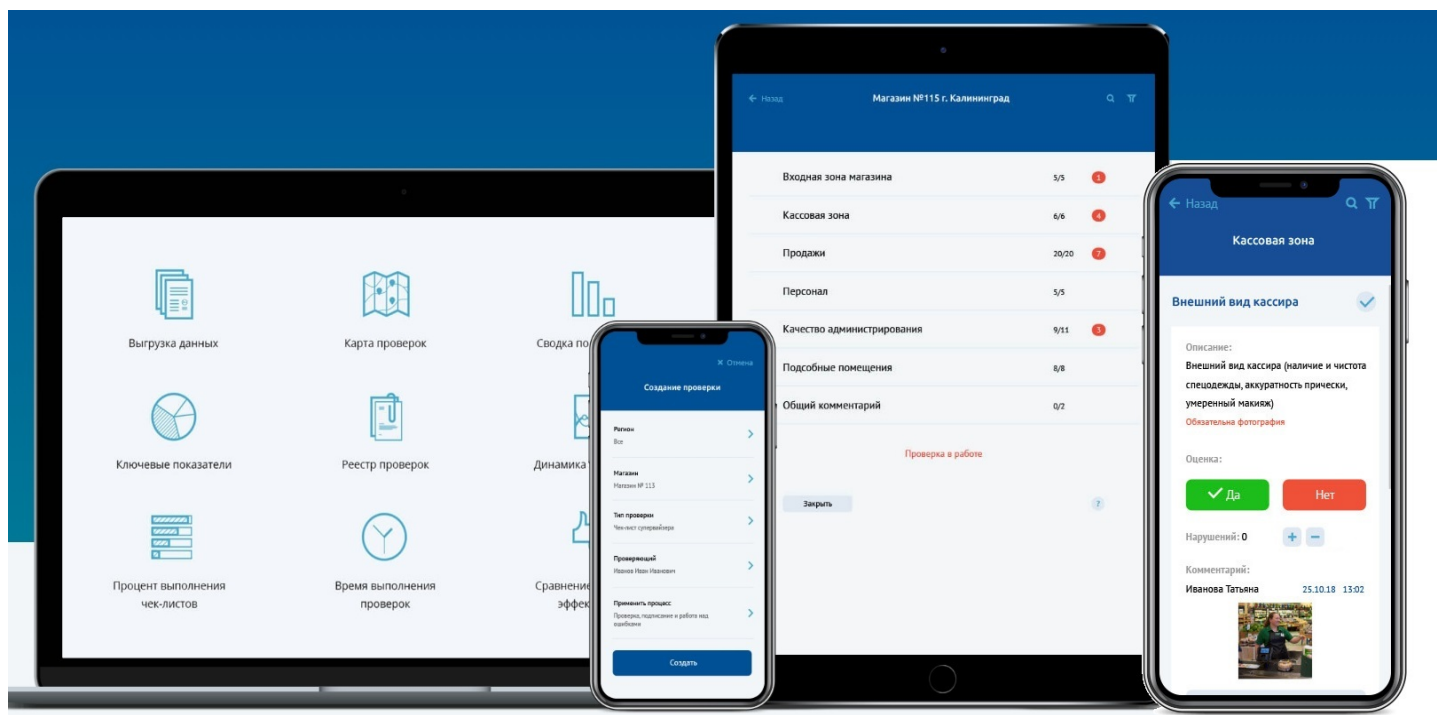


Чек-лист территориального управляющего ТУ сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

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 территориального управляющего ТУ сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

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. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ И ВХОДНАЯ ЗОНА ТТ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Прилегающая территория магазина содержится в чистоте и порядке.			
1.2 Фасад магазина, включая стеклянные поверхности и входную группу, поддерживается в чистоте.			
1.3 Вывеска находится в исправном состоянии и чистая.			
1.4 На входной двери магазина размещен актуальный график работы магазина.			
1.5 Мусорные урны установлены, пакеты вставлены, содержатся в чистоте и заполнены не более чем на две трети.			
1.6 Уголок потребителя (инфостенд) в хорошем состоянии, размещен в доступном для покупателей месте и полностью укомплектован положенной документацией, включая книгу отзывов и предложений с ответами администрации на все гостевые записи.			
1.7 Шкафчики для хранения личных вещей покупателей присутствуют, находятся в исправном состоянии и чистоте, ключи с номерными бирками вставлены во все пустые ячейки			
1.8 Покупательские тележки и корзины находятся в удовлетворительном санитарном и техническом состоянии, представлены в достаточном количестве и используются по назначению; покупательские корзины размещены на металлическом поддоне с колесами.			
1.9 Контрольные весы и овоскоп в подключенном состоянии, инструкции по их использованию для покупателей находятся в наличии.			
1.10 Диспенсер-дозатор с антисептиком для покупателей исправен, заправлен дезраствором, имеет маркировку и используется по назначению.			
1.11 Упаковочный стол имеется в наличии и содержится в чистоте.			
1.12 Полы, стены, двери, углы и потолок чистые, без паутины, следов застарелых загрязнений и скоплений мусора.			
1.13 При входе в магазин размещен чистый входной коврик с допустимой степенью изношенности.			
БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ МАГАЗИНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Торговое оборудование и полы содержатся в чистоте.			
2.2 Отсутствуют неприятные запахи, а также любые признаки присутствия насекомых или грызунов (вредителей).			
2.3 Навигационные элементы (указатели, таблички на отделы) исправны и присутствуют в необходимом количестве.			
2.4 Все осветительные приборы в торговом зале функционируют исправно.			

2.5 Посторонние неприятные запахи в помещениях магазина отсутствуют.			
2.6 Температурный режим и вентиляция в торговом зале соответствуют нормативным требованиям; тепловые завесы и кондиционеры в рабочем состоянии. Журнал контроля влажности заполняется своевременно.			
2.7 Соблюдается ежедневный график санитарной уборки и график генеральной уборки торгового зала.			
2.8 Товар в наличии, пустые места на полках ("дыры") отсутствуют; верхние полки заполнены только одним фейсом товара.			
2.9 Ценник соответствует позиционируемому товару и оформлен согласно утвержденному стандарту.			
2.10 Весь весовой товар (расфасованный непосредственно в магазине) снабжен информационной этикеткой; этикетки от тары поставщика хранятся до окончания срока реализации товара.			
2.11 Товар с истекшим сроком годности отсутствует (проверено ТУ выборочно по группе товаров с указанием в комментариях группы проверки).			
2.12 Ценникодержатели присутствуют на всех полках и находятся в исправном состоянии.			
2.13 Отдел "Молочная гастрономия": молочная продукция выставлена с остаточным сроком реализации от 50% заявленного производителем срока годности. Акционные позиции размещаются путем расширенной выкладки в 2 фейса, просроченный товар отсутствует. На товары с истекающим сроком годности выполнена уценка.			
2.14 Отдел хлебобулочных изделий: витрины заполнены товаром в достаточном количестве, обеспечен переходящий остаток на утро. Акционные позиции визуально выделены стопперами. Продукция собственного производства представлена отдельным блоком. Этикетки хорошо читаемы и содержат всю необходимую информацию.			
2.15 Отдел "Мясо-Птица": наполняемость витрины от 80% и более, все ценники установлены, акционные позиции представлены в достаточном объеме с ценниками. Витрина в чистом состоянии, товар размещен в гастроемкостях, посторонние и неприятные запахи в зоне отдела отсутствуют.			
2.16 Отдел "Мясная гастрономия": наполняемость витрин от 90% и более, ценники присутствуют на всех позициях. Акционные товары размещаются путем расширенной выкладки в 2 фейса с соответствующими ценниками. На товар с подходящим к концу сроком годности проведена уценка.			
2.17 Журнал контроля качества технологического процесса производства мясных рубленых полуфабрикатов (фаршей) ведется на регулярной основе; вес выпускаемой продукции соответствует установленным нормам.			

2.18 Отдел замороженной продукции: витрины заполнены на 100%. Наледь ("шуба") и признаки размораживания (дефростации) продукции отсутствуют. Весь товар качественный, упаковки с некондиционным товарным видом не представлены к реализации. Ценники присутствуют на все позиции и расположены строго напротив соответствующего товара.			
2.19 В торговом зале отсутствуют неразобранные товарные паллеты и брошенные телеги с товаром, оставленные без присмотра сотрудника.			
2.20 Размещение отделов и товаров соответствует утвержденной планировке магазина. Установка промооборудования поставщиков согласована с коммерческим департаментом сети.			
2.21 Торговое оборудование (стеллажи, прайс-шины, холодильное оборудование, пивное оборудование) содержится в чистоте.			
2.22 На складе товары и вторсырье размещены аккуратным образом чтобы не препятствуют свободному перемещению.			

БЛОК 3. ОБРАЩЕНИЕ С ТОВАРНЫМИ ЗАПАСАМИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Прием товара осуществляется строго в соответствии с утвержденными заказами; незаказанный товар не принимается; приход товара сверяется по образцам.			
3.2 Накладные на поступивший товар проводятся в системе 1С в день его поступления.			
3.3 Актуальный график заказа товара размещен в доступном и видном для сотрудников месте.			
3.4 Возвраты товара оформляются и осуществляются в установленные сроки; количество товара, накопленного для возврата, не превышает допустимые нормы.			
3.5 Все позиции в программе "Меркурий" своевременно погашены.			
3.6 Все накладные подтверждены в системе ЕГАИС.			

БЛОК 4. ТОВАРОДВИЖЕНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 В ходе приемки товара, требующего соблюдения температурного режима при транспортировке (мясо, рыба, гастрономия, молочная продукция, собственное производство и т.д.), осуществляется обязательный контроль температуры транспортировки (пирометром или по датчику).			
4.2 На весь поступивший в магазин товар имеется действующая сопроводительная документация: декларация соответствия, ветеринарное свидетельство (для продукции животного происхождения).			

4.3 В местах, требующих контроля температуры и влажности (сухая кладовая, склад алкогольной продукции), установлены исправные термометры и влагомеры; приборы находятся в зоне использования. Влагомер заправлен дистиллированной водой.			
4.4 Строго соблюдаются требования к условиям хранения, заявленные производителем в Декларации о соответствии (температура, влажность, сроки годности).			
4.5 При хранении товара в подсобных помещениях и холодильных камерах строго соблюдаются правила товарного соседства. Хранение товара непосредственно на полу не допускается. Все зоны хранения промаркированы и используются строго по своему прямому назначению.			
4.6 Весь товар, находящийся в подсобных помещениях, имеет маркировку изготовителя.			
4.7 Этикетки (ярлыки) с тары поставщика сохраняются до полного истечения сроков годности (хранения) продукции.			
4.8 Товар размещен на пластиковых поддонах (подтоварниках). Пластиковые поддоны имеются в достаточном количестве. Товар на полу не хранится.			
4.9 В процессе приемки позиций категории ФРОВ и грибов используется каталог качества товара.			
4.10 Вывоз мусора и картона от упаковки осуществляется своевременно; значительных скоплений мусора и картона не наблюдается. Временное хранение картона разрешено только в специально промаркированном месте.			
4.11 Имеется отдельная, промаркированная зона для хранения некондиционного товара. Весь забракованный товар помещен в черный мешок и снабжен подписью.			
4.12 На собственном пищевом производстве обеспечивается полная прослеживаемость входящего сырья, п/ф и готовой продукции собственного производства; учет ведется как в электронном виде, так и на бумажных носителях.			

БЛОК 5. ПРОДУКЦИЯ СОБСТВЕННОГО ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Реализация пищевой продукции осуществляется с неукоснительным соблюдением условий хранения и сроков годности, указанных производителем. Соблюдаются принципы товарного соседства и ротации FIFO (первый пришел - первый ушел).			
5.2 Реализация кулинарной продукции собственного пищевого производства осуществляется с неукоснительным соблюдением условий хранения и сроков годности, указанных производителем. Соблюдаются принципы товарного соседства и ротации FIFO (первый пришел - первый ушел).			

5.3 Для реализации кулинарной продукции собственного производства используются пищевые гастроемкости с наличием Декларации о соответствии. Гастроемкости в чистом виде, без повреждений (сколов и трещин), стандартного размера.			
5.4 Выкладка товара на кулинарной витрине соответствует утвержденной планограмме. Обязательный ассортимент продукции представлен в полном объеме.			
5.5 Осуществляется раздельный сбор отходов (БИО и ТБО). Мусорные баки оснащены мешками, промаркированы и имеют крышки.			
5.6 Признаки присутствия вредителей из числа насекомых и грызунов отсутствуют.			
5.7 В цехе кулинарии, мясного цеха и над входом сырья установлены и работают исправные инсектицидные лампы.			
5.8 В цехе кулинарии, мясного цеха, холодного цеха, кондитерского цеха, над входом сырья и над санузлом установлены и работают исправные бактерицидные лампы непрерывного действия закрытого типа.			
5.9 В наличии и используются стерилизаторы для ножей; ножи хранятся во включенном стерилизаторе.			
5.10 Дезковрики в хорошем состоянии, заполнены дезинфицирующим раствором и установлены в мясном цеху, перед входом в зону сырья и перед входом в санузел.			
5.11 Дозаторы с антисептиком в исправном состоянии, заправлены раствором и установлены: в торговом зале у входа, в с/у, у кулинарного прилавка и во всех производственных пищевых цехах.			
5.12 Все рабочие участки, разделочные доски, ножи и уборочный инвентарь промаркированы в соответствии с требованиями и используются строго по своему прямому назначению.			
5.13 На всю весовую кулинарную продукцию в наличии полная информация от поставщика (изготовителя) для потребителя, размещенная в прямом доступе.			
5.14 В рамках реализации пищевой продукции отсутствует некондиционный товар и товар, перефасованный в магазине (определяется по органолептическим показателям, внешнему виду упаковки, отсутствию маркировки).			
5.15 На продукцию собственного пищевого производства из мяса, птицы и рыбы имеется информация о дате и времени изготовления. Этикетки (ярлыки) хранятся до окончания срока годности продукции.			
5.16 Строго соблюдается запрет на привлечение уборщиц или подсобных рабочих к подготовке пищевых продуктов к продаже и их реализации.			

5.17 Строго соблюдается запрет на совместное хранение сырых продуктов без упаковки и п/ф совместно с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.			
5.18 При выкладке товара на полки неукоснительно соблюдается принцип FIFO (первым пришел - первым ушел).			
5.19 В заприлавочном пространстве отсутствуют личные вещи сотрудников, транспортная тара, посторонние предметы, не относящиеся к процессу реализации, а также стеклянные (бьющиеся) предметы.			
5.20 В реализации нет продукции, запрещенной к продаже законодательством.			
5.21 На торговом оборудовании (стеллажах, полках и витринах) отсутствуют застарелые загрязнения и следы подтеков.			
5.22 В холодильных витринах (бонетах) отсутствует наледь			
5.23 Лед на открытых столах рыбной витрины чистый, без комков и талой воды.			
5.24 В открытых горизонтальных прилавках продукция размещена одним слоем. Температура в прилавках соответствует нормативным требованиям.			
5.25 Ежедневно витрины с готовой продукцией, мясом и птицей обрабатываются антисептиками с помощью аэрозольных дозаторов при отсутствии в них товара и людей. Ежедневно проводится генеральная уборка этих витрин с дезинфекцией.			
5.26 При приготовлении кулинарной продукции (гриль, фарши, шашлыки и др.) строго соблюдаются требования технологических карт и сопутствующих инструкций.			
5.27 При приготовлении кулинарной продукции (гриль, фарши, шашлыки и др.) используется сырье с действующим сроком годности при наличии маркировки. Соблюдается технология приготовления согласно технологическим картам.			
5.28 Приготовление мясных фаршей осуществляется в мясном цеху или на мясном участке. Мясорубка тщательно моется после каждого использования; повторное использование невымытой мясорубки запрещено. Повар одет в спецодежду (халат, колпак) и одноразовые перчатки. Мясо предварительно промывается холодной проточной водой. Температура в толще фарша проверяется термощупом минимум 3 раза (при приготовлении, через 6 часов, через 12 часов). Фарш с признаками просрочки подлежит утилизации.			
5.29 Все ценники присутствуют. Ценники чистые и соответствуют цветовой кодировке (готовая продукция, мясо, рыба). На обратной стороне ценника проставлена печать магазина, автограф директора и дата.			

5.30 Строго соблюдается запрет на размещение/реализацию непродовольственных товаров в непосредственной близости от отделов, занимающихся реализацией пищевой продукции.			
5.31 Для потребителей в доступном месте размещено информационное меню с указанием состава, пищевой и энергетической ценности, а также возможных аллергенов в продукции (при их наличии).			
5.32 Для продавцов в отдельной папке имеется информационное меню с указанием состава, пищевой и энергетической ценности, аллергенов (при их наличии), сроков годности и режимов хранения продукции.			

БЛОК 6. СОТРУДНИКИ МАГАЗИНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Весь персонал одет в одинаковую фирменную санитарную спецодежду/униформу. Униформа чистая, сотрудники выглядят опрятно и аккуратно.			
6.2 Персонал соблюдает правила личной гигиены: отсутствует лак на ногтях, ювелирные украшения, булавки приколотые на одежду и т.п.			
6.3 У каждого сотрудника имеется действующая личная медицинская книжка, хранящаяся у администрации магазина.			
6.4 Все сотрудники прошли стажировку и обучение, компетентны в консультировании по товару и вежливы с покупателями.			
6.5 Сотрудники кулинарных и мясных отделов/прилавков одеты в санитарную одежду (халат, колпак) и одноразовые перчатки. Волосы убраны под головной убор. Отсутствуют ювелирные украшения, лак на ногтях, булавки/иголки на одежде.			
6.6 Персонал кулинарных и мясных отделов/прилавков знает и имеет доступ к актуальным утвержденным технологическим картам, подшитым в отдельную папку.			
6.7 Персонал кулинарных и мясных отделов/прилавков знает и строго соблюдает установленные режимы хранения и отслеживает сроки годности продукции.			
6.8 Персонал кулинарных и мясных отделов/прилавков владеет информацией по составу продаваемой кулинарной продукции, по местонахождению информационного меню для потребителей (с составом, пищевой ценностью, аллергенами) и может проконсультировать покупателя по способу приготовления продукции.			

БЛОК 7. КАССА И ПРИКАССОВАЯ ЗОНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 В прикассовой зоне чистота и порядок: отсутствуют разбросанные чеки, мусор, брошенные тележки с товаром или упаковочным картоном. Наполняемость товаром полная, все ценники присутствуют и соответствуют товару.			

7.2 На рабочем месте кассира поддерживается чистота и порядок; в прикассовой зоне отсутствуют посторонние предметы и личные вещи сотрудников; накопитель для чеков пуст.			
7.3 Пакеты разных объемов с логотипом сети имеются в достаточном количестве.			
7.4 Системный блок кассового оборудования не загроможден товаром.			
7.5 Правила пользования торговым и кассовым оборудованием размещены в легкодоступном для ответственных сотрудников месте.			
7.6 Весы на кассах в рабочем состоянии и корректным образом откалиброваны, показывая точный вес.			
7.7 Табачный шкаф заполнен согласно плануграмме и закрыт в соответствии с требованиями законодательства.			
7.8 Свежая выпечка представлена в достаточном количестве; выкладка соответствует стандартам торговой сети.			
7.9 Товары импульсных покупок выложены корректным образом в достаточном количестве; ценники расположены напротив соответствующего товара.			
7.10 Корзины и тележки в чистом виде, аккуратно собраны в отведенном для них месте.			
7.11 Кофе-машина чистая и в рабочем состоянии; капучинатор исправен.			
7.12 Кассовые ленты чистые и имеются в достаточном количестве на текущую смену.			
7.13 За кассовым узлом отсутствуют пустые/брошенные покупательские тележки и корзины.			
7.14 Урны для чеков заполнены не более чем на две трети, пакеты вставлены. Мусорные корзины чистые.			
7.15 Под кассой отсутствуют скопления отказного товар. Журнал пересчета сигарет заполняется; данные в журнале актуальны на момент проверки ТУ.			
7.16 Очереди на кассах не превышают 4-5 человек.			

БЛОК 8. ОТДЕЛ ФРОВ/СОФ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Торговое оборудование отдела "Фрукты-Овощи" в рабочем состоянии. Тара (распродажные корзины) и сетки в чистом виде. Ценникодержатели присутствуют, чистые, без остатков старого скотча.			
8.2 В наличии упаковочный материал (пакеты) на стойке для покупателей.			
8.3 Холодильное оборудование отдела в исправном состоянии и содержится в чистоте. Лист контроля температуры заполняется регулярно.			
8.4 Отдел "Фрукты-Овощи" наполнен товаром; акционные позиции в наличии. Товарный запас достаточен и пополняется своевременно.			
8.5 Все ценники соответствуют выставленному товару.			

8.6 Товары с истекшим сроком годности и некондиционка в отделе отсутствуют.			
8.7 Весовое оборудование для орехов в чистом и исправном состоянии; ценники указаны за 100 грамм продукции; покупательские совки для фасовки имеются в наличии.			
8.8 Выкладка товара полностью соответствует актуальной схемогамме с учетом влияния сезонности.			
БЛОК 9. АКЦИИ И ПРОМО			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Оформление промо-зон соответствует стандартам: представлен только товар действующей акции; ценники оформлены правильно (соответствующим образом)			
9.2 Выкладка товара на акционном стеллаже соответствует утвержденному списку акционных позиций.			
9.3 Кубы/боксы (промостойки) заполнены акционным товаром; установлены ценники формата А5.			
9.4 Директор магазина и его заместитель ежедневно отрабатывают акции по каталогу и подкалывают материалы в папку промоматериалов.			
БЛОК 10. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ТТ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Оборудование, инвентарь, посуда и тара в чистом виде, промаркированы в соответствии с их применением при реализации пищевой продукции и используются строго по назначению. Моющие и дезинфицирующие средства не хранятся в непосредственной близости от пищевой продукции.			
10.2 Все помещения магазина имеют четкую идентификацию и используются строго по назначению.			
10.3 Соблюдаются требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств: в сухом месте, отдельно от пищевых продуктов. Сопроводительные документы и инструкции производителя по применению имеются в наличии.			
10.4 Генеральная уборка с последующей дезинфекцией проводится на ежемесячной основе во всех помещениях; данные фиксируются в журнале.			
10.5 Влажная уборка всех помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств проводится регулярно согласно графику; видимые загрязнения и отходы отсутствуют.			
10.6 Весь положенный уборочный инвентарь есть в наличии, промаркирован (отдельно для санузла/торгового зала/производства-склада) и хранится в специально отведенном месте.			
10.7 Уборочный инвентарь и спецодежда для уборки санузлов хранятся непосредственно в с/у. Весь инвентарь промаркирован.			

10.8 Регулярно проводятся мероприятия по защите магазина от вредителей из числа птиц, насекомых и грызунов (дератизация и дезинсекция). Договор с обслуживающей организацией и акты выполненных работ имеются в наличии, подшиты в специальную папку магазина.			
БЛОК 11. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Журнал вводного инструктажа по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям (ГО и ЧС) заполняется корректно и своевременно.			
11.2 Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте заполняется корректно и своевременно.			
11.3 Журнал инструктажа по пожарной безопасности заполняется корректно и своевременно.			
11.4 Журнал учета огнетушителей заполняется корректно и своевременно.			
11.5 Журнал "Здоровье" (заполняется персоналом перед началом рабочей смены) ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.6 Журнал "Осммотра рук и открытых частей тела" на предмет выявления гнойничковых и других кожных заболеваний ведется своевременно и правильно. Заполняется непосредственно директором магазина или его заместителем. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.7 Имеется журнал/график генеральных уборок, подшитый в специальную папку. Записи ведутся своевременно и правильно. Все оформлено должным образом: пронумеровано, прошнуровано, стикировано.			
11.8 Журнал "Мойка и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря" ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.9 Журнал "Выпуск готовой продукции" (мясные полуфабрикаты, фарши, гриль, разруб, сырная нарезка, хлебная выпечка) ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.10 Осуществляется контроль за температурно-влажностным режимом в холодильных камерах и складских помещениях. Чек-лист проверки режима (с использованием термометров и влагомеров) имеется в наличии и ведется своевременно. Заполненные листы подшиваются в папку.			
11.11 На все продовольственное сырье, подлежащее декларированию, ветеринарному и фитосанитарному контролю имеются декларации соответствия и ветеринарные справки (в системе "Меркурий") .			

11.12 В наличии утвержденные и актуальные ТТК на всю производимую кулинарную продукцию, подшитые в соответствующие папки.			
11.13 В наличии актуальные утвержденные декларации соответствия на всю продукцию собственного пищевого производства, подшитые в специальную папку.			
11.14 Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.15 Журнал регистрации метрологического контроля СИ ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.16 Журнал по проведению дезинсекции и дератизации помещений магазина ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.17 Журнал "Бракераж готовой продукции" ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.18 Журнал "Контроль температуры в толще фарша, салатов, кондитерских изделий" ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.19 Журнал "Регистрация рекламаций и претензий" ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.20 Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.21 Журнал учета ЧП и аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования, ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.22 Журнал контроля температурно-влажностных условий хранения на складе ведется своевременно и правильно. Оформлен должным образом: пронумерован, прошнурован, простикирован.			
11.23 В наличии маркировка кодами "Честный знак" на продовольственные и непродовольственные товары, подлежащие обязательной маркировке.			
11.24 Инструкции по всем необходимым вопросам распечатаны и размещены в общем доступе. Персонал ознакомлен с инструкциями под подпись.			
БЛОК 12. ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГТЕХНИКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

12.1 Вся офисная оргтехника, компьютеры и МФУ (многофункциональные устройства) находятся в рабочем состоянии. Имеется заправленный запасной картридж для МФУ. Два терминала сбора данных (ТСД) находятся в исправном состоянии.			
12.2 Все установленное в торговом зале кассовое оборудование находится в исправном состоянии. Терминал для работы в офлайн-режиме имеется в наличии и исправен.			

Суть чек-листа: это инструмент для комплексной проверки работы продуктового магазина. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить различные аспекты деятельности магазина: от состояния территории и помещений до работы персонала и соблюдения бизнес-процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и входной зоны (чистота, порядок, состояние урн, мусорных корзин и других элементов инфраструктуры);
- X для контроля работы кассового узла и прикассовой зоны (чистота, наличие необходимых товаров, соблюдение стандартов работы кассиров);
- X для оценки состояния торгового зала и отдельных отделов (соблюдение планограммы выкладки, наличие товара, соблюдение сроков годности, чистота оборудования и помещений);
- X для проверки соблюдения санитарных норм и правил хранения продукции (контроль температурно-влажностного режима, ведение необходимой документации);
- X для контроля состояния подсобных и складских помещений;
- X для проверки ведения журналов и документации (журнал входного контроля пищевых продуктов, журнал регистрации инструктажа на рабочем месте, журнал «Здоровье» и другие);
- X для оценки работы персонала и соблюдения внутренних регламентов.

На что направлен:

- X на обеспечение высокого уровня обслуживания покупателей;
- X на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
- X на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы;
- X на своевременное выявление и устранение проблем в бизнес-процессах;
- X на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам.

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 магазина;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X повышение качества обслуживания и удовлетворённости покупателей;
- X соблюдение внутренних регламентов и снижение риска нарушений;
- X оптимизация бизнес-процессов и повышение эффективности работы магазина;
- X своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на прибыль и репутацию магазина;
- X обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям.