

Готовый чек-лист управляющего (супервайзера) сети общественного питания



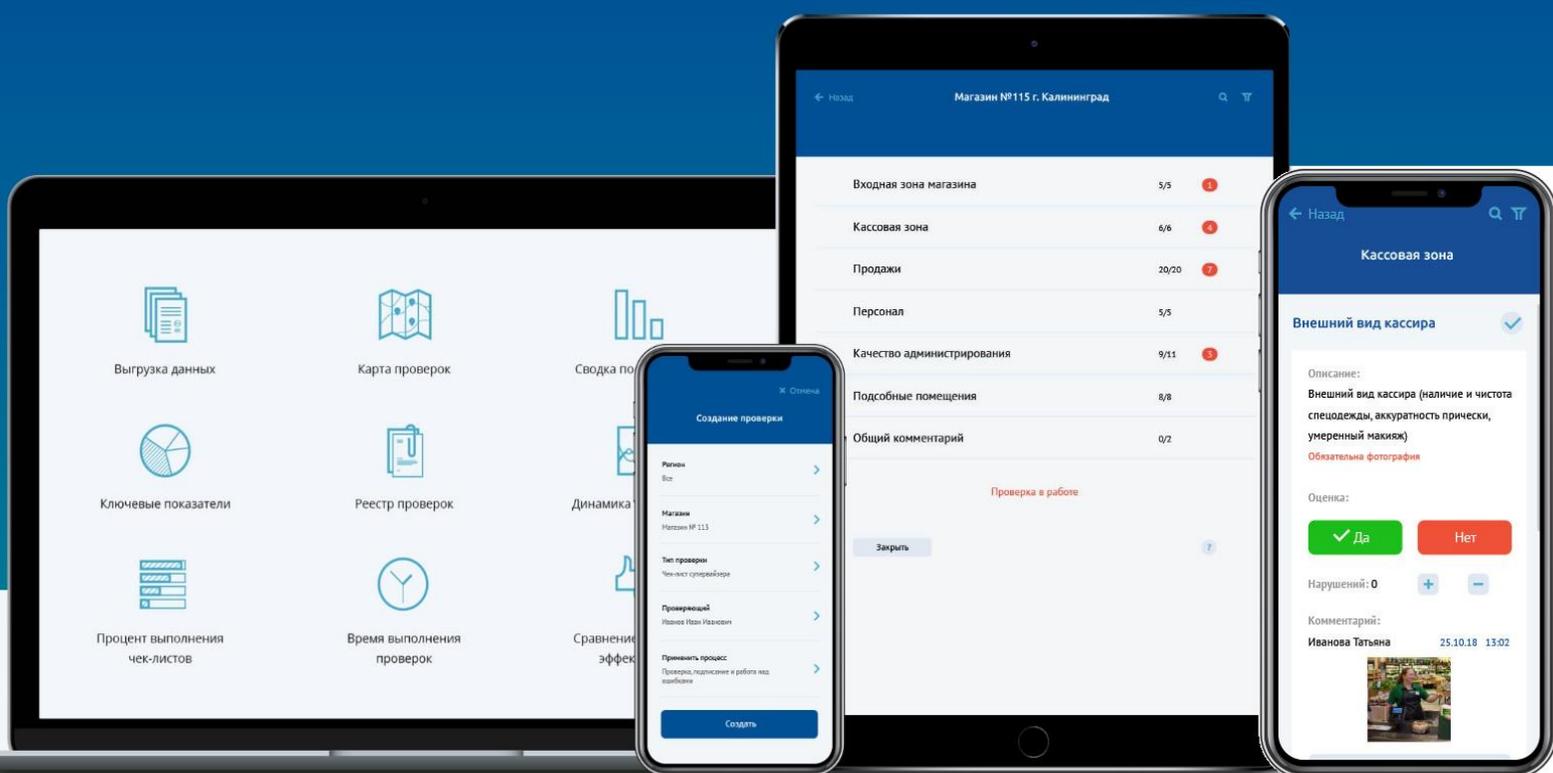
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист управляющего (супервайзера) сети общественного питания 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

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ОБЩЕЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Заведение общественного питания хорошо заметно с помощью ярких указателей и актуальной информации на рекламных щитах и наружных поверхностях (при наличии); размещенная рекламная информация в актуальном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фасад и прилегающая территория поддерживаются в чистоте; информационные и рекламные материалы на входной группе соответствуют стандартам, не выцветшие, отсутствуют несогласованные объявления и информация.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В уголке, предназначенном для посетителей, размещена вся необходимая информация об объекте общественного питания, актуальная на момент посещения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Меню заверенное печатью доступно для ознакомления гостями.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ГЛАВНЫЙ ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В обеденном зале включено музыкальное сопровождение, уровень звука комфортен для слуха гостей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уровень температуры в обеденном зале и зонах для расположения гостей комфортный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информационные стенды (при наличии) содержат актуальную информацию согласно стандартам и времени, соответствующему моменту проверки заведения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Объявления в зале актуальные, имеют хороший внешний вид, надлежащее размещение без повреждений; отсутствие лишней и несогласованной информации.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работоспособность всех осветительных приборов, достаточность освещения, исправность ламп, освещенность проходов, стеллажей и кассовой зоны.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На TV и дисплей-панелях осуществляется трансляция актуального медиаконтента.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении и во всех зонах чувствуется запах свежей еды, отсутствуют посторонние "ароматы" и неприятные запахи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проверка состояния тележек для грязной посуды: наличие надписи "Убери за собой", регулярный вывоз грязной посуды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Солонки и перечницы в чистом виде и заполненном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Наличие достаточного количества салфеток на раздаче и столах, удобно расположенных для использования гостями.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столы и стулья в обеденном зале чистые, целые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В тейбл-тентах представлена актуальная информация о действующих акциях на момент посещения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На полу чистота, везде сухо, нет следов от половых тряпок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Общая атмосфера заведения: чистота, уровень комфорта (субъективно), опрятность персонала и отсутствие в помещениях неприятных запахов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ГОСТЕВОЙ САУЗЕЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В туалете поддерживается чистота и порядок, неприятные запахи отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зона умывальников чистая, без волос и мусора, отсутствуют лужицы воды на умывальниках и по периметру, сушилка для рук в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас одноразовых накладок на унитазные стульчаки достаточный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График уборки размещен в туалете с актуальными отметками.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На раздаче чисто (включая хромированные поверхности), тщательно протерты направляющие для подносов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для размещения столовых приборов в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столовые приборы всегда в наличии, сухие и тщательно протерты. На оборудовании для столовых приборов имеются значки, обозначающие конкретный прибор.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подносы также чистые, не жирные и не заляпанные, без следов деформации, трещин и сколов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соусницы всегда заполнены достаточным количеством соусов, в чистом виде без следов заляпанности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Цены на продукцию, предлагаемую на раздаче, отражены в актуальных ценниках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники имеют утвержденный формат для данного объекта, чистые, без помятостей и заломанностей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Акционные позиции полностью представлены на линии раздачи, оформлены соответственно и доступны для заказа.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Акционные позиции отдельно отмечены с помощью желтых ценников.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чайная зона полностью обеспечена чашками, блюдцами, ложками, сахаром и другими сопутствующими ингредиентами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Выполняется приветствие клиентов на раздаче (стандарт гостеприимства, чтобы создать дружелюбную атмосферу и позитивное впечатление у гостей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь персонал занимает свои рабочие места на момент начала работы заведения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид блюд визуально соответствует технологии приготовления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температурный режим подачи блюд строго соблюдается, обеспечивая свежесть и качество каждого приготовленного блюда.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Напитки разливаются согласно установленным правилам, стаканы всегда оставляются сухими, не облитыми внутренним содержимым.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отпуск блюд осуществляется в целой посуде, без трещин, сколов и других повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выбранная гостями продукция обязательно разогревается перед подачей (исключение составляют только супы и салаты).	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хлеб на линии раздачи аккуратно выкладывается без лома или повреждений, сохраняя привлекательный и аппетитный внешний вид.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При отпуске гостям порционных блюд используются щипцы и специальные приспособления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи постоянно поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Грязная посуда убирается оперативно и своевременно, чтобы избежать скопления и обеспечить порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники хорошо знакомы с пиковыми часами работы объекта и с графиком обслуживания, чтобы оптимизировать процессы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. СОТРУДНИКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
----------	--------	-------------	-----------------

Внешний вид сотрудников зала и раздачи соответствует стандартам (чистая и опрятная униформа, головные уборы, чистота рук и ногтей, коротко подстриженные ногти, отсутствие украшений)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Волосы у сотрудников убраны под головной убор.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники ведут себя дружелюбно и приветливо, обслуживание гостей выполняется с улыбкой (легко и непринужденно)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Медицинские книжки сотрудников в актуальном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. КАССА И КАССОВАЯ ДИСЦИПЛИНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Кассиры ведут себя приветливо и дружелюбно, расчет гостей выполняется с улыбкой, предлагаются дополнительные продукты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В очереди на линии раздачи одновременно находится не более трех человек.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Количество функционирующих касс достаточное для предотвращения образования очередей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Скорость обслуживания гостей на кассе укладывается в норматив.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все кассовое оборудование в исправном состоянии, оплата по безналу функционирует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Денежный размен имеется.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне кассового узла поддерживается чистота и порядок, личные вещи и посторонние предметы отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассовый чек содержит актуальную информацию по текущему юридическому лицу.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ФИО сотрудника на кассовом чеке соответствует действительности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Детектор купюр в исправном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполняется контроль кассовой дисциплины.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Остатки ДС размещаются на рабочих местах кассиров и в сейфе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ключи от сейфа находятся у ответственного сотрудника (не вставлены в сейф)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Органолептика готовой продукции соответствует ТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение готовой продукции осуществляется в закрытых емкостях (крышкой / пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полуфабрикаты имеют ярлыки с обозначенной датой и временем производства.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются условия и сроки хранения сырья и продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь инвентарь соответствующим образом промаркирован.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей отсутствуют (грызуны, насекомые, птицы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Складские зоны не перетарены, поддерживается общая чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция размещается компактным образом с соблюдением порядка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Неприятные запахи отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перетарка в морозильных ларях не наблюдается, вся продукция находится в рамках своих сроков годности, маркировка и стикеры в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Актуальные технологические карты есть во всех рабочих зонах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники пищевых цехов неукоснительно следуют указаниям ТТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выборочный бракераж готовой продукции не выявляет отклонений и нарушений по составу и весу ингредиентов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал ХАССП.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется бракеражный журнал.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборка помещений и оборудования осуществляется на постоянной основе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мероприятия по борьбе с вредителями выполняются своевременно (дератизация и дезинсекция)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. КАЧЕСТВО УПРАВЛЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Планерки / летучки / пятиминутки с персоналом проводятся систематически, сотрудники могут внятно изложить донесенную до них информацию с последнего собрания, а также рассказать о своих текущих задачах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал заведения знает как связаться в руководством в рабочее время.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствуют проблемы с коммуникациями и взаимодействием с бэкофисом компании.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
У линейного персонала отсутствуют жалобы и нарекания на вышестоящее начальство, сотрудники знают свою систему мотивации, корпоративная информация доводится до них руководством своевременно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники владеют полной информацией о текущих акциях и промо.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Руководство (управляющая, зав. производством, старший повар) умеют пользоваться рабочим ПО.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Управляющая и заведующая производством знает свой план, процент выполнения, среднюю выручку за день и порядок корректирующих мероприятий в случае отставания от плановых показателей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении для персонала размещена актуальная информация (включая месячный график работы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Штат заведения полностью укомплектован (при некомплекте размещены вакансии)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают миссию и ценности компании и могут ответить на вопросы, связанные с этими вопросами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Соблюдаются правила и регламенты хранения документов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На объекте имеется все необходимые журналы и документация: * Журнал регистрации вводных инструктажей * Журнал регистрации инструктажей на рабочих местах * Журнал регистрации присвоения первой группы по электробезопасности * Журнал учета проведенных инструктажей по ПБ * Инструкции по оказанию первой помощи при ЧП и несчастных случаях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется кассовая тетрадь столовой в установленном порядке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Ведутся кассовые журналы в установленном порядке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отправка документов и отчетов в бэкофис выполняется оперативно и без задержек.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			