

Готовый чек-лист управляющего (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



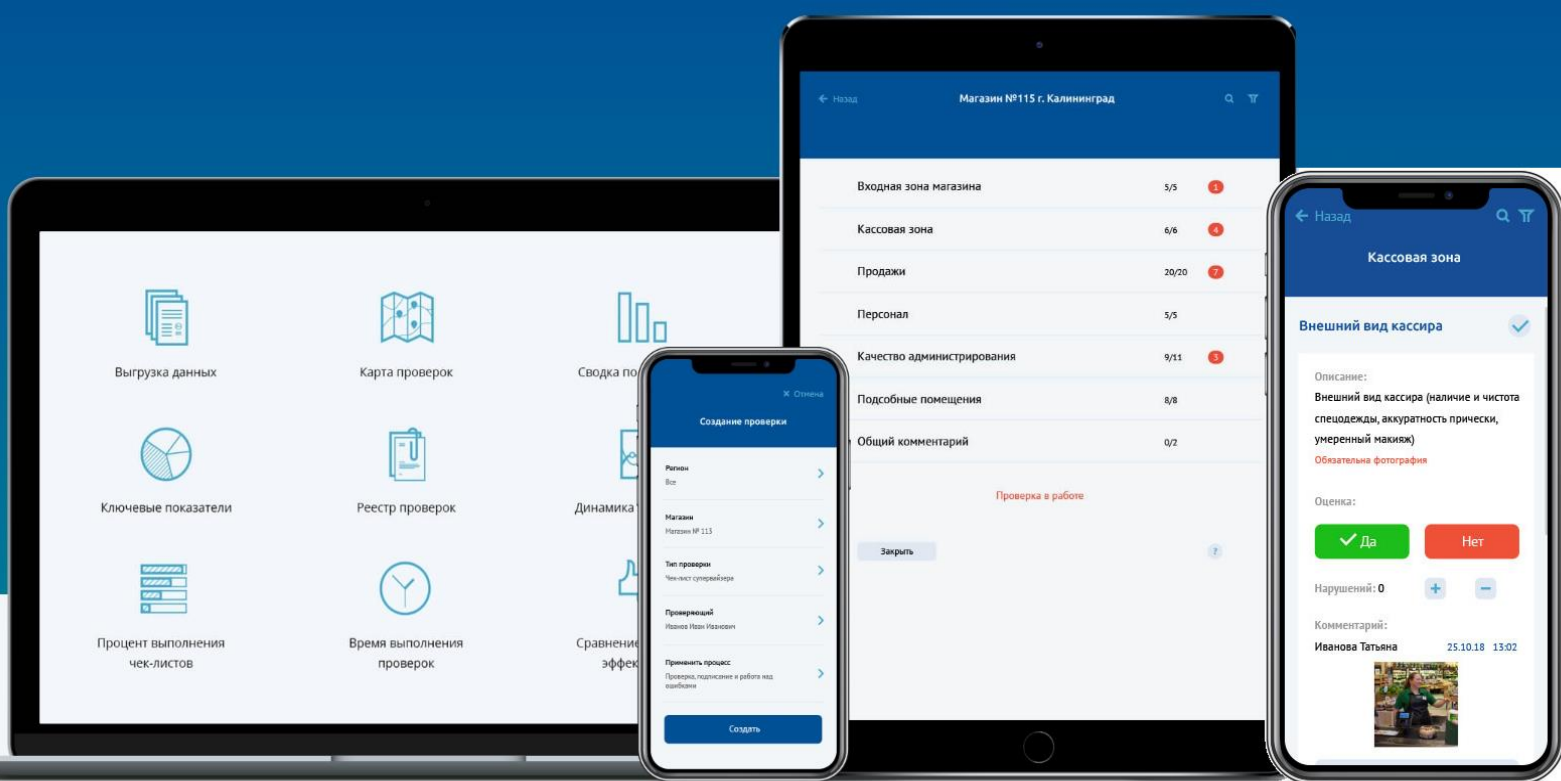
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист управляющего (темная кухня, фабрика еды, КОП) 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. ПЕРСОНАЛ / ПРОИЗВОДСТВО

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все сотрудники в спецодежде, для внешних посетителей (сотрудников тех. служб) имеются одноразовые халаты, бахилы и шапочки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает требования по санитарной одежде с учетом занятости в определенных процессах (униформа чистая, целая, рабочая обувь чистая, закрытая, пятка фиксированная)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает требования к внешнему виду (на начало смены - чистые волосы, полностью убранные под головной убор; макияж у женщин неярких-пастельных тонов, ногти коротко подстрижены, лак отсутствует; носимые очки подвязаны веревочкой чтобы не допустить падения; украшения отсутствуют за исключением гладкого обручального кольца без инкрустированных драг. камней)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал выполняет мытье рук при каждом возвращении в производственные помещения перед тем, как приступить к своим рабочим процессам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При выходе из производственных зон на перекур и прочие рабочие задачи, персонал должен снять головной убор и фартук, сверху должен быть надет спец. халат	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудникам запрещается использование личных вещей на производстве, личные вещи хранятся в специальных (подписанных) контейнерах, продукты хранятся в комнате для приема пищи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разрешается принять важный звонок длительностью не более 10-20 секунд. В случае превышения разрешенной длительности звонка, сотруднику необходимо покинуть производственную зону	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудникам запрещается принимать пищу и напитки на рабочем месте (включая мелкие перекусы сладостями, орехами + жевательную резинку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники мясного цеха, принимающие участие в давке концентрата, процессах фасовки и розлива - в обязательном порядке носят перчатки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники с повреждениями кожных покровов на смену не допускаются (незакрытые порезы, ссадины, ожоги, сыпь и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники с признаками интоксикации (алкогольной, наркотической), с характерным запахом или неадекватным поведением к работе не допускаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персоналу запрещается сидеть / облачиваться на рабочие поверхности, мешки с сырьем и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные процессы цехов не прерываются по причине совместного покидания сотрудниками своих рабочих мест	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудники соблюдают стандарты мытья рук и проведения дез. обработки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во время работы на рабочей станции соблюдаются правила обращения с одноразовой посудой (сотрудники не касаются внутренних поверхностей, имеющих прямой контакт с пищей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ПЕРСОНАЛ / КУРЬЕРЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зоне курьеров поддерживается чистота и порядок, полы и стены чистые, стеллажи и столы чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид курьеров опрятный и аккуратный, одежда чистая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне курьеров в наличии дез. раствор и санитайзер	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сумки курьеров целые, чистые, степень изношенности умеренная, сумки не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Велосипеды в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Положенные СИЗ в наличии, запас достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Паспорта на руках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ЧИСТОТА И САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вытяжки в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приточно-вытяжные отверстия в чистом состоянии, видимые пятна и разводы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стены, полы, плинтусы, потолки чистые (с учетом проводимых тех. процессов), грязь, пыль, паутина в стыках отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полы не скользят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование в чистом состоянии (с учетом проводимых тех. процессов), включая плиты, блендеры, весы, крупный кухонный инвентарь	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пространство вокруг оборудования чистое, без следов грязи, жира, остатков пищи (смотрим за и под)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Оборудование полностью исправно (плиты, блендеры весы, лампы подогрева, рисоварки, соковыжималки и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фритюрница в рабочем состоянии, чистая (решетки), масло без остатков пищи, светлое	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное и морозильное оборудование в рабочем состоянии, чистое (включая прокладки), дверцы плотно закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в холодильном оборудовании +2..+6°C, в морозильном -18..-23°C, датчик температуры (термометр) в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На холодильниках есть маркировка	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Морозильное оборудование свободно от следов наледи в воды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки(ведра) целые, чистые, промаркированы, не переполнены, крышка закрыта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовые полуфабрикаты, сырье и посуда не размещаются на полу в помещениях складов, цехов и в коридорах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В раздевалках персонала поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В комнате приема пищи поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Диспенсеры на входе чистые, в рабочем состоянии, мыло и антисептик в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовые СИЗ (халаты, бахилы, шапочки) для посетителей и стажеров-учеников в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочих местах поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства находятся в пром. упаковке, бытовая химия не используется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения моющих и дез. средств выполняются в полном объеме, хранение осуществляется в специальном месте на утвержденном минимальном расстоянии от пола	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном для этого месте, щетка и совок чистые, подписаны	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Щетки для посуды в хорошем состоянии, замена не требуется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведро для мытья полов чистые, подписаны, грязная вода внутри отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Станция для мытья рук чистая (мойка, трубы, сливы), смеситель в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Санитайзер в заполненном и работоспособном состоянии, чистый, запас бумажных полотенец достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Мойка для мытья кухонной посуды в чистом состоянии, используется строго по прямому назначению (смеситель исправен, засоры отсутствуют, маркировка имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ванная для мытья пищевых продуктов в чистом состоянии, используется строго по прямому назначению (смеситель исправен, засоры отсутствуют, маркировка имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При процедуре мытья используется утвержденное средство (емкость хранения подписана, раствор обновляется по мере необходимости)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Жироуловитель в чистом состоянии, посторонние запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посуда тщательно вымыта, остатки пищи, жир, следы маркировки отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи, доски и магнитные держатели чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь хранится в сухом и чистом контейнере ручками по направлению кверху (ложки, лопатки, половники, щипцы и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Доски хранятся в вертикальном виде отдельно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллаж для хранения посуды чистый, посторонние предметы отсутствуют, посуда в перевернутом виде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовая (гостевая) посуда хранится на стеллажах в перевернутом виде и для производственных нужд не используется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Прочие стеллажи, полки и ящики для хранения чистые, сырье и расходники хранятся на утвержденном минимальном расстоянии от пола	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Признаки деятельности вредителей отсутствуют, ловушка для мух в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Инвентарь чистый, промаркирован, регламент маркировки соблюдается, на полу не хранится	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь в исправном состоянии (включая поверхности, имеющие прямой контакт с продуктами)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение кастрюль в зоне мойки осуществляется в перевернутом виде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Складские стеллажи промаркированы, правило ротации и товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено плотное закрытие дверей холодильных и морозильных камер	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Двери, ведущие в помещение приемки товара закрыты на ключ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Электроудлинители не разбросаны беспорядочно на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы чистые, в исправном состоянии, сколы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ОБРАЩЕНИЕ С ПРОДУКТАМИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Принцип ротации продукции соблюдается (FIFO)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения продуктов и полуфабрикатов соблюдаются в соответствии с данными на этикетках производителя (t хранения, правила дефростации и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в специальных пищевых емкостях, накрытых крышкой или пленкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются вторичные маркировки вскрытия	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повара пользуются весами в своих рабочих процессах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило хранения "от готового к сырому" (полуфабрикаты отдельно от сырья, распространяющие / впитывающие запах продукты)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченные продукты и полуфабрикаты отсутствуют (включая продукцию с явными признаками порчи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Органолептические показатели сырья и полуфабрикатов укладываются в норму (запах, вкус, цвет, консистенция)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе бракеража и процедуры контрольного взвешивания готовых блюд и полуфабрикатов установлено соответствие нормам по весу, вкусу, цвету и запаху	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исключен прямой контакт продуктов с рабочими поверхностями	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На разделочные доски не помещают посторонние предметы, продукты в упаковке изготовителя, гастроемкости и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для взаимодействия с продуктами, которым не требуется тепловая обработка, используют одноразовые перчатки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовые перчатки меняются при каждом изменении тех. процессов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается мытье рук в перчатках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Ложки не остаются в продукции, один прибор используется только с одним типом продукта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Признаки перемаркировки продукции отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. КАЧЕСТВО РАБОТЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение скоропортящейся продукции и полуфабрикатов, не используемых в текущий период времени в тех. процессах, выполняется в надлежащих температурных условиях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Испорченная продукция (с признаками недоброкачества или подозрениями на них) отсутствует, либо хранится в отдельной промаркированной таре на утилизацию или возврат поставщику	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения готовой продукции и продуктов соблюдаются, позиции незамедлительно помещаются в холодильное оборудование	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила обработки яиц соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вся готовая продукция, включая полуфабрикаты и продукты накрыты, чтобы исключить попадание пыли и прочих инородных тел и предметов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организована защита упаковочных материалов для пищевой продукции от пыли и других возможных загрязнений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь, моющие и дез. средства хранятся отдельно от продукции таким образом, чтобы исключить все возможности загрязнения продукции (включая запах)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мука просеивается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ВНУТРЕННЯЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все требуемые для хранения на объекте журналы в наличии, заполнение систематическое (журнал инструкций по ОТ и ПБ, журнал учета огнетушителей, журнал вводных инструктажей по ОТ и ПБ, журнал инструктажа на рабочем месте)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бракеражный журнал в наличии, заполняется на ежедневной основе, признаки "небрежного" ведения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Графики разморозки и дезинфекции холодильного оборудования в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал температурных режимов в наличии, ведение осуществляется на ежедневной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал здоровья сотрудников заполняется на ежедневной основе с фиксацией температуры тела	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал работы бактерицидной лампы ведется на ежедневной основе, данные актуальные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал замены фритюрного масла ведется на ежедневной основе, данные актуальные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все инструкции с правилами для мытья рук, разведения моющих растворов и дез. средств в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На информационных стендах для сотрудников отсутствует устаревшая и неактуальная информация	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии действующие медицинские книжки всех сотрудников, анализы и медосмотры актуальные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			