

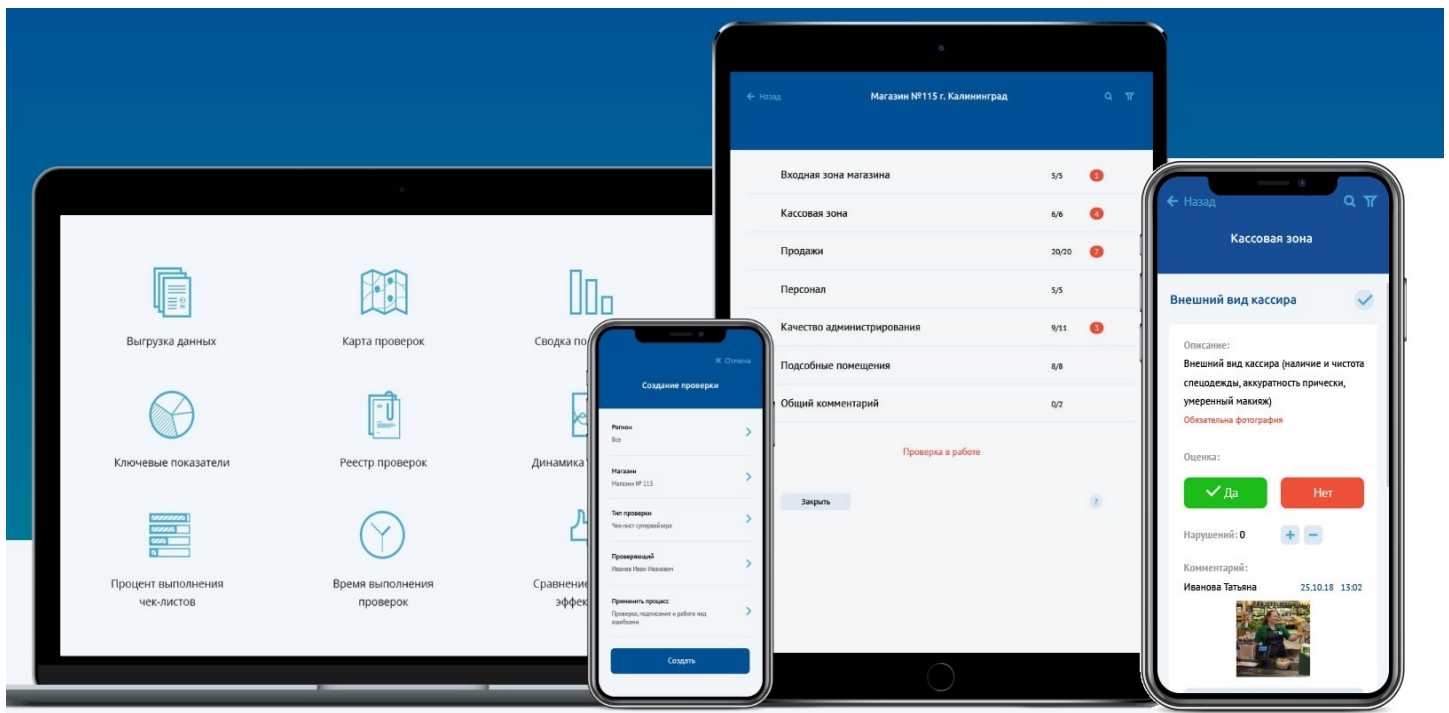


Чек-лист видеофиксации (видеочекинга) нарушений на пищевом производстве

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 видеофиксации (видеочекинга) нарушений на пищевом производстве

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. ВИДЕОФИКСАЦИЯ НАРУШЕНИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Сотрудники соблюдают правила ношения санитарной одежды (маски, перчатки, нарукавники, набородники, головной убор, обувь, фартуки, цветовое распределение спецодежды по цехам)			
1.2 Сотрудники соблюдают правила личной гигиены: обязательное и тщательное мытье рук перед началом работы, смена перчаток при смене производственных операций, тщательная обработка рук дез.средствами.			
1.3 Готовая продукция и полуфабрикаты складироваться исключительно на подтоварники и тележки (как в производственных помещениях так и в торговом зале)			
1.4 Двери ведущие в цеха и двери холодильных камер закрыты			
1.5 Расходные материалы хранятся исключительно в отведенном для этого месте (участке)			
1.6 Осуществляется уборка оборудования и рабочих мест при уходах на перерывы и по завершению смены в конце рабочего дня			
1.7 Правила поточности и товарного соседства строго соблюдаются			
1.8 Ведется температурный контроль внутри продукта			
1.9 Бактерицидные и инсектицидные лампы работают			
1.10 Готовая продукция и полуфабрикаты хранятся в прикрытом виде			
1.11 Уборка мусора осуществляется своевременно			
1.12 Технологические карты ТТК строго соблюдаются			
1.13 Готовая продукция и п/ф промаркированы			
1.14 Не производится реализация продукции с истекшим сроком годности			
1.15 На производстве не используются п/ф с истекшим сроком годности			
1.16 Бракеражный журнал в наличии, заполняется на постоянной основе			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить соблюдение правил работы персонала, состояние помещений, оборудования, условий хранения продукции и выполнения производственных процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом правил ношения санитарной одежды и личной гигиены;
- X для контроля складирования готовой продукции и полуфабрикатов;
- X для проверки состояния дверей в цехах и холодильных камерах;
- X для проверки хранения расходных материалов;
- X для проверки уборки оборудования и рабочих мест;
- X для контроля соблюдения правил поточности и товарного соседства;
- X для проверки температурного контроля продукции;
- X для контроля работы бактерицидных и инсектицидных ламп;
- X для проверки маркировки продукции и соблюдения сроков годности;
- X для контроля ведения бракеражного журнала.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- 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;
- X на обеспечение соответствия производства установленным стандартам и требованиям.

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;
- 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 повышение эффективности работы;
- X повышение доверия со стороны потребителей и сохранение репутации компании.