

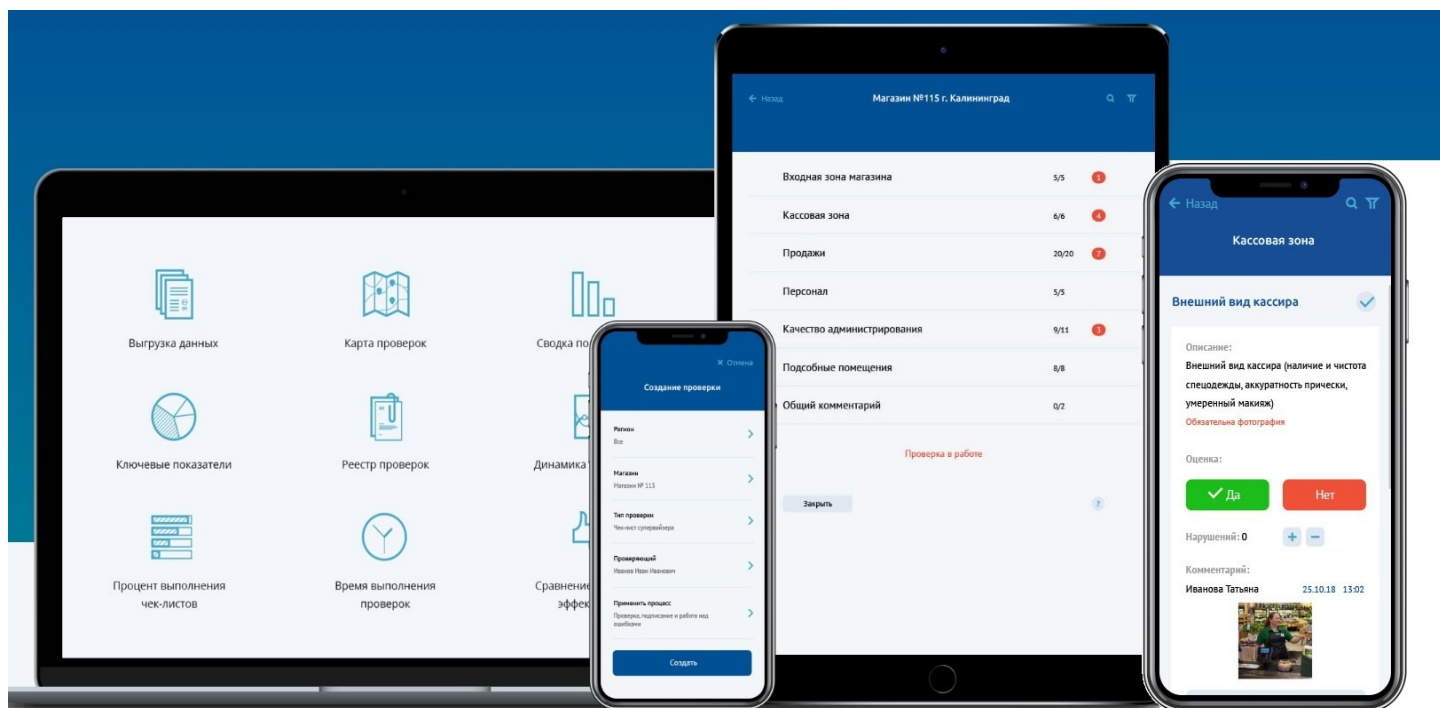


Чек-лист внутреннего аудита собственного производства продуктовой сети

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailiq.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQ

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 внутреннего аудита собственного производства продуктовой сети

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. Продукция собственного производства			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Холодильные камеры подписаны (соответствуют содержанию).			
1.2 Лист регистрации температуры камер и холодильников, заполняется своевременно, некорректно.			
1.3 Пол, стены, потолок, вентиляция, полки, двери в камере Ц чистые.			
1.4 Продукция не хранится на полу.			
1.5 Отсутствие картона на стеллажах и деревянных (необработанных) паллет в качестве подтоварников.			
1.6 Присутствует маркировка продукции (ярлык производителя, имеет маркировку с наименованием продукции, датой и временем изготовления).			
1.7 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности или некондиционная продукция вне зоны брака.			
1.8 Отсутствует перестикерованная продукция (в том числе продукция с будущей датой выработки).			
1.9 Зона складирования брака определена четко.			
1.10 Соблюдаются условия хранения сырья (товарное соседство, температурный режим, все П/Ф закрыты от внешних загрязнений (крышки, пищевая пленка) и т.д.).			
Блок 2. СП / Мясной цех / Основные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Отсутствуют посторонние предметы, личные вещи.			
2.2 Отсутствуют продукция, товар - лежащие на полу.			
2.3 Присутствие в цехе рецептов с указанием технологии производства.			
2.4 Изготовление продукции соответствует ТТК.			
2.5 Готовая продукция, заготовки промаркированы (дата и время приготовления).			
2.6 Для входящего сырья присутствует заводская этикетка с информацией о дате выработки и сроке годности (присутствует стикер с датой вскрытия упаковки, для той продукции на которую это необходимо).			
2.7 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
2.8 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			
2.9 Четко маркированная зона брака			
2.10 Соблюдаются условия дефростации сырья (этикетка с датой и временем выставления на дефрост, транспортная этикетка).			
2.11 В цехе не хранится транспортная тара (допускается хранение в цехе суточного запаса сырья во внутрицеховой таре).			
Блок 3. СП / Мясной цех / Хранение продукции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Полутуши размещены на вешалах			
Блок 4. СП / Мясной цех / Помещения цеха			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Цеха подписаны			

4.2 Соблюдаются требования по уборке.			
4.3 Пол, стены, вентиляция, светильники, трапы - чистые. Отсутствуют неприятные запахи.			
4.4 Технологическое оборудование, столы, стеллажи - чистые.			
4.5 Отсутствие картона на стеллажах, полах и деревянных (необработанных) паллет в качестве подтоварников.			
4.6 Отсутствуют вредители и следы их жизнедеятельности (грызуны, насекомые, птицы)			
Блок 5. СП / Мясной цех / Гигиена персонала			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Персонал в санитарной одежде, санитарная одежда чистая, обувь с фиксированной пяткой и закрытым носком.			
5.2 Присутствие головного убора и одноразовых перчаток у персонала.			
5.3 На работниках отсутствуют украшения, часы. Сан.одежда заколота булавками, заколками. Разрешается только ношение обручального кольца.			
Блок 6. СП / Мясной цех / Оборудование и инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Соблюдаются требования к санитарной обработке.			
6.2 В цехе присутствует раковина для мытья рук, диспенсер с жидким мылом и дез.средство (жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом), чистое полотенце, мусорный бак (заполнен не более 2/3 объема, оснащен крышкой), инструкция по обработке рук.			
6.3 В цехе отсутствует стеклянная и эмалированная посуда.			
6.4 Присутствует маркировка тары, разделочных досок и инструментария по принципу цеховой принадлежности			
Блок 7. СП / Мясной цех / Мытье и уборка кухонного инвентаря			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 В цехе присутствует бактерицидная лампа (используется), присутствует график обеззараживания помещения. При включенной лампе работники отсутствуют в цехе.			
7.2 В цехе на рабочих местах присутствуют емкости с дезраствором и протирачной ветошью.			
7.3 Лампа от насекомых используется.			
Блок 8. СП / Мясной цех / Инструкции и журналы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Присутствие инструкции по применению моющих дез.средств.			
8.2 Присутствие инструкций по обработке инвентаря.			
8.3 Присутствие и ведение журнала контроля качества готовой продукции (лист качества).			
8.4 Присутствие инструкций по срокам хранения сырья и П/Ф на каждом холодильнике.			
8.5 Присутствие журнала проведения генеральных уборок.			
8.6 Присутствие журнала учета работы бактерицидного оборудования.			

Блок 9. СП / Рыбный цех / Основные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Отсутствуют посторонние предметы, личные вещи.			
9.2 Отсутствуют продукция, товар - лежащие на полу.			
9.3 Отсутствуют нарушение товарного соседства.			
9.4 Присутствие в цехе рецептур с указанием технологии производства.			
9.5 Изготовление продукции соответствует ТТК.			
9.6 Готовая продукция, заготовки промаркированы (дата и время приготовления).			
9.7 Для входящего сырья присутствует заводская этикетка с информацией о дате выработки и сроке годности (присутствует стикер с датой вскрытия упаковки, для той продукции на которую это необходимо.			
9.8 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
9.9 Отсутствует некондиционная продукция (нетоварный вид, нарушение целостности упаковки, пыль, грязь и т.д.).			
9.10 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			
9.11 Четко маркированная зона брака			
9.12 Соблюдаются условия дефростации сырья (этикетка с датой и временем выставления на дефрост, транспортная этикетка).			
9.13 В цехе не хранится транспортная тара (допускается хранение в цехе суточного запаса сырья во внутрицеховой таре).			
Блок 10. СП / Рыбный цех / Оборудование и инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Присутствует маркировка тары, разделочных досок и инструментария по принципу цеховой принадлежности			
Блок 11. СП / Рыбный цех / Инструкции и журналы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Присутствие инструкции по применению моющих дез.средств.			
11.2 Присутствие инструкций по обработке инвентаря.			
11.3 Присутствие и ведение журнала контроля качества готовой продукции (лист качества).			
11.4 Присутствие инструкций по срокам хранения сырья и П/Ф на каждом холодильнике.			
Блок 12. СП / Цех приготовления салатов / Основные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Отсутствуют посторонние предметы, личные вещи.			
12.2 Отсутствуют продукция, товар - лежащие на полу.			
12.3 Отсутствуют нарушение товарного соседства.			
12.4 Присутствие в цехе рецептур с указанием технологии производства.			
12.5 Изготовление продукции соответствует ТТК.			
12.6 Готовая продукция, заготовки промаркированы (дата и время приготовления).			

12.7 Для входящего сырья присутствует заводская этикетка с информацией о дате выработки и сроке годности (присутствует стикер с датой вскрытия упаковки, для той продукции на которую это необходимо.			
12.8 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
12.9 Отсутствует некондиционная продукция (нетоварный вид, нарушение целостности упаковки, пыль, грязь и т.д.).			
12.10 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			
12.11 В цехе не хранится транспортная тара (допускается хранение в цехе суточного запаса сырья во внутрицеховой таре).			
Блок 13. СП / Цех приготовления салатов / Хранение продукции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Холодильники в санитарном состоянии.			
13.2 Лист регистрации температуры камер и холодильников, заполняется своевременно, корректно.			
13.3 Пол, стены, потолок, вентиляция, полки, двери в камере Ц чистые.			
13.4 Присутствует маркировка продукции (ярлык производителя, имеет маркировку с наименованием продукции, датой и временем изготовления).			
13.5 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности или некондиционная продукция вне зоны брака.			
13.6 Отсутствует перестикерованная продукция (в том числе продукция с будущей датой выработки).			
13.7 Соблюдаются условия хранения сырья (товарное соседство, температурный режим, все П/Ф закрыты от внешних загрязнений (крышки, пищевая пленка) и т.д.)			
13.8 Холодильные камеры подписаны (соответствуют содержанию).			
Блок 14. СП / Цех приготовления салатов / Помещения цеха			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Цеха подписаны			
14.2 Соблюдаются требования по уборке.			
Блок 15. СП / Цех приготовления салатов / Гигиена персонала			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Персонал в санитарной одежде, санитарная одежда чистая, обувь с фиксированной пяткой и закрытым носком.			
15.2 Присутствие головного убора и одноразовых перчаток у персонала.			
15.3 На работниках отсутствуют украшения, часы. Сан.одежда заколота булавками, заколками. Разрешается только ношение обручального кольца.			
Блок 16. СП / Цех приготовления салатов / Оборудование и инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Соблюдаются требования к санитарной обработке.			
16.2 В цехе отсутствует стеклянная и эмалированная посуда.			

16.3 В цехе присутствует раковина для мытья рук, диспенсер с жидким мылом и дез.средство (жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом), чистое полотенце, мусорный бак (заполнен не более 2/3 объема, оснащен крышкой), инструкция по обработке рук.			
16.4 Присутствует маркировка тары, разделочных досок и инструментария по принципу цеховой принадлежности			
Блок 17. СП / Цех приготовления салатов / Мытье и уборка кухонного инвентаря			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 В цехе присутствует бактерицидная лампа (используется), присутствует график обеззараживания помещения. При включенной лампе работники отсутствуют в цехе.			
Блок 18. СП / Цех приготовления салатов / Инструкции и журналы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Присутствие инструкции по применению моющих дез.средств.			
18.2 Присутствие инструкций по обработке инвентаря.			
18.3 Присутствие и ведение журнала контроля качества готовой продукции (лист качества).			
18.4 Присутствие инструкций по срокам хранения сырья и П/Ф на каждом холодильнике.			
Блок 19. СП / Горячий цех / Основные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Отсутствуют посторонние предметы, личные вещи.			
19.2 Отсутствуют продукция, товар - лежащие на полу.			
19.3 Присутствие в цехе рецептур с указанием технологии производства.			
19.4 Изготовление продукции соответствует ТТК.			
19.5 Готовая продукция, заготовки промаркированы (дата и время приготовления).			
19.6 Для входящего сырья присутствует заводская этикетка с информацией о дате выработки и сроке годности (присутствует стикер с датой вскрытия упаковки, для той продукции на которую это необходимо).			
19.7 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
19.8 Отсутствуют некондиционная продукция			
19.9 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			
Блок 20. СП / Горячий цех / Хранение продукции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Холодильные камеры подписаны (соответствуют содержимому).			
20.2 Лист регистрации температуры камер и холодильников, заполняется своевременно, корректно.			
20.3 Пол, стены, потолок, вентиляция, полки, двери в камере Ц чистые.			
20.4 Холодильники в санитарном состоянии.			
20.5 Присутствует маркировка продукции (ярлык производителя, имеет маркировку с наименованием продукции, датой и временем изготовления).			

20.6 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности или некондиционная продукция вне зоны брака.			
20.7 Отсутствует перестикерованная продукция (в том числе продукция с будущей датой выработки).			
20.8 Зона складирования брака определена четко.			
20.9 Соблюдаются условия хранения сырья (товарное соседство, температурный режим, все П/Ф закрыты от внешних загрязнений (крышки, пищевая пленка) ит.д.).			
Блок 21. СП / Горячий цех / Помещения цеха			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Цеха подписаны			
21.2 Соблюдаются требования по уборке.			
21.3 Пол, стены, вентиляция, светильники, трапы - чистые. Отсутствуют неприятные запахи.			
21.4 Технологическое оборудование, столы, стеллажи - чистые.			
21.5 Отсутствуют вредители и следы их жизнедеятельности (грызуны, насекомые, птицы)			
Блок 22. СП / Горячий цех / Гигиена персонала			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Персонал в санитарной одежде, санитарная одежда чистая, обувь с фиксированной пяткой и закрытым носком.			
22.2 Присутствие головного убора и одноразовых перчаток у персонала.			
22.3 На работниках отсутствуют украшения, часы. Сан.одежда заколота булавками, заколками. Разрешается только ношение обручального кольца.			
Блок 23. СП / Горячий цех / Оборудование и инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Соблюдаются требования к санитарной обработке.			
23.2 В цехе присутствует раковина для мытья рук, диспенсер с жидким мылом и дез.средство (жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом), чистое полотенце, мусорный бак (заполнен не более 2/3 объема, оснащен крышкой), инструкция по обработке рук.			
23.3 В цехе отсутствует стеклянная и эмалированная посуда.			
23.4 Присутствует маркировка тары, разделочных досок и инструментария по принципу цеховой принадлежности			
Блок 24. СП / Горячий цех / Мытье и уборка кухонного инвентаря			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 В цехе на рабочих местах присутствуют емкости с дезраствором и протирачной ветошью.			
Блок 25. СП / Горячий цех / Инструкции и журналы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
25.1 Присутствие инструкции по применению моющих дез.средств.			
25.2 Присутствие инструкций по обработке инвентаря.			
25.3 Присутствие и ведение журнала контроля качества готовой продукции (лист качества).			

25.4 Присутствие инструкций по срокам хранения сырья и П/Ф на каждом холодильнике.			
25.5 Присутствие журнала проведения генеральных уборок.			
25.6 Присутствие журнала учета работы бактерицидного оборудования.			
Блок 26. СП / Пекарный цех / Основные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
26.1 Отсутствуют посторонние предметы, личные вещи.			
26.2 Отсутствуют продукция, товар - лежащие на полу.			
26.3 Присутствие в цехе рецептур с указанием технологии производства.			
26.4 Изготовление продукции соответствует ТТК.			
26.5 Готовая продукция, заготовки промаркированы (дата и время приготовления).			
26.6 Для входящего сырья присутствует заводская этикетка с информацией о дате выработки и сроке годности (присутствует стикер с датой вскрытия упаковки, для той продукции на которую это необходимо).			
26.7 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
26.8 Отсутствует некондиционная продукция (нетоварный вид, нарушение целостности упаковки, пыль, грязь и т.д.).			
26.9 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			
26.10 Четко маркированная зона брака			
26.11 В цехе не хранится транспортная тара (допускается хранение в цехе суточного запаса сырья во внутрицеховой таре).			
Блок 27. СП / Пекарный цех / Хранение продукции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
27.1 Холодильные камеры подписаны (соответствуют содержанию).			
27.2 Лист регистрации температуры камер и холодильников, заполняется своевременно, корректно.			
27.3 Продукция хранится на паллетах, отсутствует товар на полу.			
27.4 Пол, стены, потолок, вентиляция, полки, двери в камере Ц чистые.			
27.5 Холодильники в санитарном состоянии.			
27.6 Присутствует маркировка продукции (ярлык производителя, имеет маркировку с наименованием продукции, датой и временем изготовления).			
27.7 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности или некондиционная продукция вне зоны брака.			
27.8 Отсутствует перестикерованная продукция			
27.9 Соблюдаются условия хранения сырья (товарное соседство, температурный режим, все П/Ф закрыты от внешних загрязнений (крышки, пищевая пленка) ит.д.).			
Блок 28. СП / Пекарный цех / Помещения цеха			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
28.1 Цеха подписаны			

28.2 Соблюдаются требования по уборке.			
28.3 Пол, стены, вентиляция, светильники, трапы - чистые. Отсутствуют неприятные запахи.			
28.4 Технологическое оборудование, столы, стеллажи - чистые.			
28.5 Отсутствие картона на стеллажах, полах и деревянных (необработанных) паллет в качестве подтоварников.			
28.6 Отсутствуют вредители и следы их жизнедеятельности (грызуны, насекомые, птицы)			
Блок 29. СП / Пекарный цех / Гигиена персонала			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
29.1 Персонал в санитарной одежде, санитарная одежда чистая, обувь с фиксированной пяткой и закрытым носком.			
29.2 Присутствие головного убора и одноразовых перчаток у персонала.			
29.3 На работниках отсутствуют украшения, часы. Сан.одежда заколота булавками, заколками. Разрешается только ношение обручального кольца.			
Блок 30. СП / Пекарный цех / Оборудование и инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
30.1 Соблюдаются требования к санитарной обработке.			
30.2 В цехе отсутствует стеклянная и эмалированная посуда.			
30.3 В цехе присутствует раковина для мытья рук, диспенсер с жидким мылом и дез.средство (жидкое мыло с дезинфицирующим эффектом), чистое полотенце, мусорный бак (заполнен не более 2/3 объема, оснащен крышкой), инструкция по обработке рук.			
30.4 Присутствует маркировка тары, разделочных досок и инструментария по принципу цеховой принадлежности			
Блок 31. СП / Пекарный цех / Мытье и уборка кухонного инвентаря			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
31.1 В цехе на рабочих местах присутствуют емкости с дезраствором и протирочной ветошью.			
Блок 32. СП / Пекарный цех / Инструкции и журналы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
32.1 Присутствие инструкции по применению моющих дез.средств.			
32.2 Присутствие инструкций по обработке инвентаря.			
32.3 Присутствие и ведение журнала контроля качества готовой продукции (лист качества).			
32.4 Присутствие инструкций по срокам хранения сырья и П/Ф на каждом холодильнике.			
32.5 Присутствие журнала проведения генеральных уборок.			
Блок 33. СП / Продукция в торговом зале			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
33.1 Присутствие ассортимента из обязательной матрицы.			
33.2 Отсутствует перестикерованная продукция (так же, как и продукция с будущей датой выработки).			

33.3 Акционный товар в наличии (согласно каталогу). Выкладка на дополнительных местах продажи Ц объемная, на основном месте выкладки Ц достаточная, согласно планограмме			
33.4 Отсутствует некондиционная продукция (нетоварный вид, нарушение целостности упаковки, пыль, грязь и т.д.).			
33.5 Товар из ТОП-50 присутствует в достаточном количестве на основном месте продажи.			
33.6 Отсутствует немаркированная продукция.			
33.7 Маркировка соответствует содержимому и стандарту ярлыков (на аннотации должна быть представлена корректная, полноценная информация).			
33.8 Отсутствует продукция с истекшим сроком годности.			
33.9 Соблюдаются требования по хранению и выкладке рыбы на льду.			
33.10 Ценники имеются на всю продукцию, ценники чистые и соответствуют единому стандарту (акционные позиции/новинки выделены шелф-токером).			
33.11 Холодильные оборудование - температурные режимы соблюдаются (замер температуры по камерам).			
33.12 Технологическое оборудование (витрины, горки, столы, холодильники, гастроемкости) чистое, исправное.			
33.13 Выкладка продукции по планограмме.			