

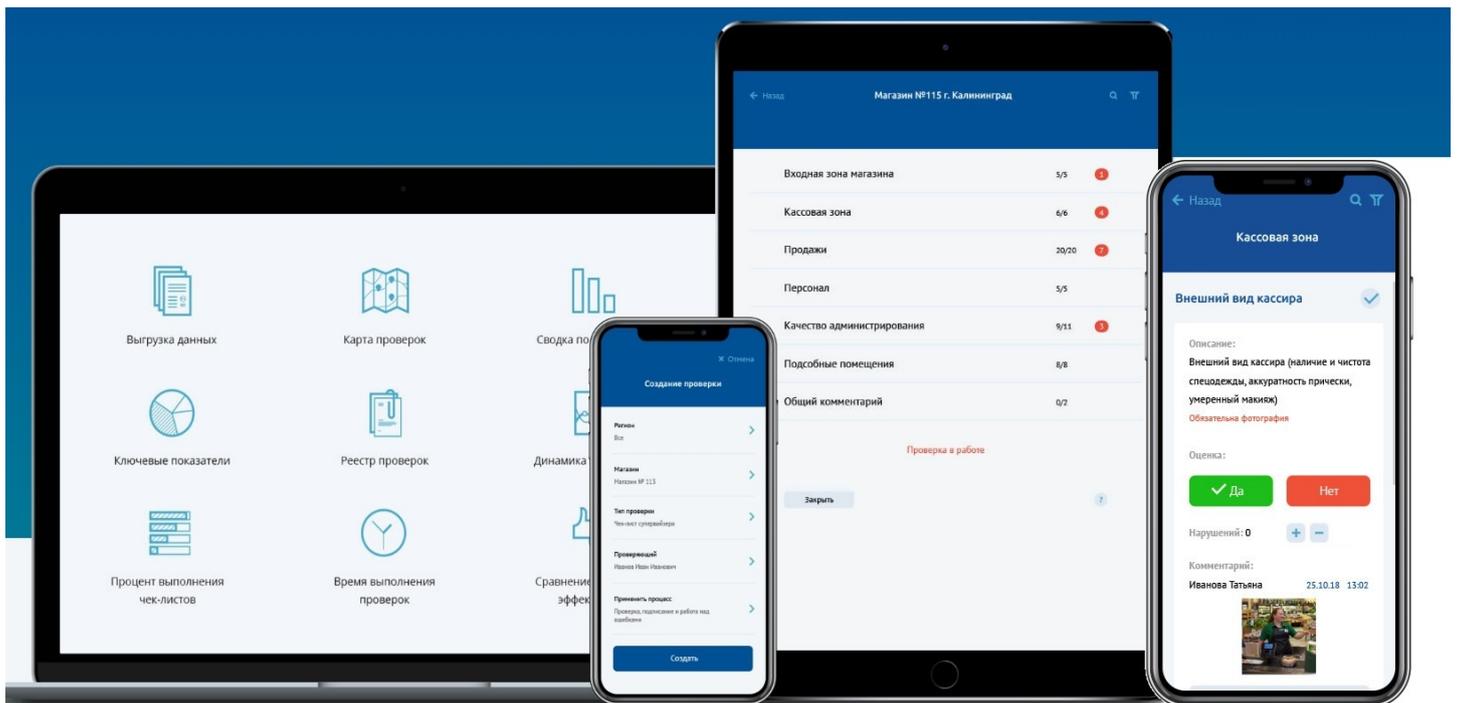


Чек-лист заведующего кулинарным производством

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.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
- * Брендирование 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 заведующего кулинарным производством

| 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. МЯСНОЙ ЦЕХ | | | |
|--|---------------|--------------------|-------------------|
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 1.1 Сырье и полуфабрикаты хранятся должным образом согласно планограммам, маркировка с датой в наличии, ярлык производителя сохранен. | | | |
| 1.2 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| БЛОК 2. ГОРЯЧИЙ/ПИРОЖКОВЫЙ ЦЕХ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 2.1 Сырье и полуфабрикаты хранятся должным образом согласно планограммам, маркировка с датой в наличии, ярлык производителя сохранен. | | | |
| 2.2 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| БЛОК 3. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 3.1 Сырье и полуфабрикаты хранятся должным образом согласно планограммам, маркировка с датой в наличии, ярлык производителя сохранен. | | | |
| 3.2 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| БЛОК 4. ПЕКАРСКИЙ ЦЕХ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 4.1 Оборудование цеха в чистое, рабочем состоянии (печь, тестомес, весы, миксер) | | | |
| 4.2 Шпильки и пекарские листы чистые. | | | |
| 4.3 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа, закрытая обувь, чистые руки с короткими ногтями), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| 4.4 Цех полностью укомплектован необходимым для работы чистым и исправным инвентарем. | | | |
| 4.5 Хранение сырья и п/ф ведется по стандартам, маркировка присутствует. | | | |
| 4.6 Положенная документация в наличии: технологические карты, бракеражный лист, лист контроля температур) | | | |
| 4.7 Продукция (выпечка) свежая | | | |
| 4.8 Наличие папки с актуальными техкартами. | | | |
| 4.9 Холодильное оборудование в чистом и исправном состоянии (расстоечный шкаф, столы, лари) | | | |
| 4.10 Производственные этикетки в наличии (шпилька/витрина) | | | |
| 4.11 Выход готовых изделий без замечаний и отклонений. | | | |
| 4.12 Качество продукции на витрине без замечаний и отклонений. | | | |
| БЛОК 5. ЦЕХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |

| | | | |
|---|---------------|--------------------|-------------------|
| 5.1 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| 5.2 Хранение сырья, морсов и стеклотары ведется согласно принятым стандартам хранения. | | | |
| БЛОК 6. УЧАСТОК МУЧНЫХ/СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ | | | |
| Критерий проверки | Оценка | Комментарий | Срок устр. |
| 6.1 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа, наличие перчаток и респиратора), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| 6.2 Полуфабрикаты хранятся в холодильных ларях согласно правилам товарного соседства, маркировка присутствует. | | | |
| БЛОК 7. ЯЙЦЕБИТНЯ | | | |
| Критерий проверки | Оценка | Комментарий | Срок устр. |
| 7.1 Сырье и полуфабрикаты хранятся должным образом согласно планограммам, маркировка с датой в наличии, ярлык производителя сохранен. | | | |
| 7.2 Внешний вид сотрудников цеха соответствует стандартам (униформа), хранение личных вещей в спец. контейнере. | | | |
| БЛОК 8. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ | | | |
| Критерий проверки | Оценка | Комментарий | Срок устр. |
| 8.1 Внешний вид продукции, цвет, запах и консистенция соответствуют стандартам | | | |
| 8.2 Норма выхода продукции по ТК соответствует (вес) | | | |

Чек-лист представляет собой перечень контрольных пунктов для аудита различных цехов кулинарного производства заведующим.

Суть чек-листа:

- + Обеспечить стандартизированный подход к проверке состояния и работы производственных цехов.
- + Выявить несоответствия и отклонения от установленных стандартов.

Для чего используется:

- + Для проведения регулярных проверок и инспекций в цехах зав. производством кулинарии.
- + Для контроля соблюдения санитарных норм, состояния оборудования и организации рабочего процесса.

На что направлен:

- + На обеспечение высокого уровня санитарного контроля и безопасности продукции.
- + На оптимизацию рабочих процессов и улучшение организации труда.

Выгоды и преимущества:

- + Для аудитора (зав. производством): упрощает процесс проверки, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет объективно оценивать состояние производственных цехов.
- + Для компании: помогает поддерживать высокие стандарты качества и безопасности, предотвращает риски нарушений санитарных норм, способствует улучшению производственных процессов и повышению эффективности работы.