

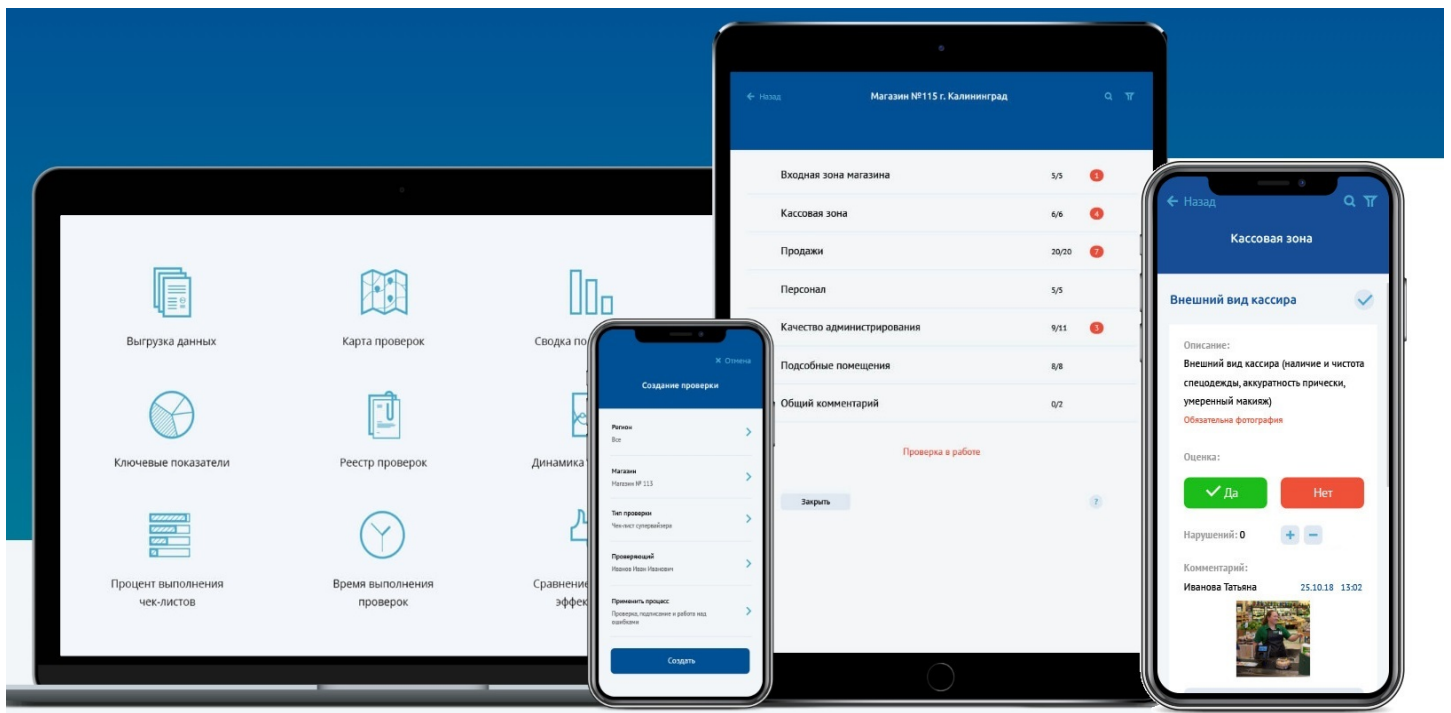


Чек-лист заведующего собственным пищевым производством продуктовой сети супермаркетов

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 заведующего собственным пищевым производством продуктовой сети супермаркетов

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. ПЕКАРНЯ / ВХОДНАЯ ЗОНА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Входная зона производственного отделения оснащена мойкой с необходимыми моющими средствами.			
1.2 В зоне входа обеспечено наличие полотенец для персонала.			
1.3 Раковины и контейнеры для бумажных отходов в входной зоне содержатся в чистоте.			

БЛОК 2. ПЕКАРНЯ / СОТРУДНИКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Персонал использует полный комплект предписанной санитарной одежды.			
2.2 Санитарная (рабочая) одежда сотрудников в чистом состоянии.			
2.3 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы или запрещенные аксессуары.			
2.4 Внешний вид работников соответствует стандартам: волосы убраны под колпак, отсутствуют украшения и лак на ногтях.			
2.5 На рабочих местах не допускается наличие личных вещей или мобильных телефонов.			
2.6 Форменная одежда установленного образца: чистая, отглаженная, опрятная; корпоративный бейдж с должностью и именем закреплен ровно на правой стороне; обувь - удобная, с закрытыми носком и пяткой.			

БЛОК 3. ПЕКАРНЯ / ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ, П/Ф И УПАКОВКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Емкости с сырьем в производственной зоне всегда закрыты крышками.			
3.2 Все сырье и п/ф промаркировано.			
3.3 Хранение продукции в транспортной таре не допускается.			
3.4 Соблюдаются утвержденные стандарты хранения и переработки продуктов.			
3.5 Хранение сырья и п/ф на полу не допускается.			

БЛОК 4. ПЕКАРНЯ / ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Отходы размещаются в специальных контейнерах, оборудованных крышками и педальным механизмом.			
4.2 Емкости для отходов промаркированы в соответствии с требованиями.			

БЛОК 5. ПЕКАРНЯ / ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Все технологическое оборудование (электроплиты, пароконвектоматы, ротационные печи, расстоечные шкафы, тестораскаточные машины, делители, тестомесы, блендеры, весы) находится в исправном состоянии, функционирует согласно условиям эксплуатации, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню.			

5.2 Рабочие места свободны от посторонних предметов (тряпок, инструментов, ремонтного инвентаря, крепежа и т.д.).			
5.3 Рабочие столы чистые, обработаны дезсредствами, находятся в исправном состоянии.			
5.4 Технологическое оборудование в чистом состоянии			
5.5 Технологическое оборудование целое, без повреждений.			
5.6 Технологический инвентарь имеет соответствующую маркировку.			
5.7 Рабочий инвентарь размещается и хранится в подвешенном состоянии.			
5.8 Рабочий инвентарь в чистом состоянии.			
5.9 Рабочий инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркирован, исправен, обработан моющими средствами.			

БЛОК 6. ПЕКАРНЯ / ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 При приготовлении продукты используются только в требуемом объеме.			
6.2 Производственные процессы ведутся без допущения брака.			
6.3 Выработка продукции осуществляется строго по утвержденным ТТК.			
6.4 На рабочих местах в цеху доступны актуальные рабочие рецептуры и ТТК.			
6.5 Соблюдаются установленные стандарты хранения и переработки сырья.			
6.6 Плановое производственное задание выполняется в полном объеме.			
6.7 Строго соблюдаются правила работы и технологические нормы при приготовлении пищи.			

БЛОК 7. ПЕКАРНЯ / МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Моечные ванны в отделении содержатся в чистоте.			
7.2 Моечные ванны промаркированы в соответствии с их назначением.			
7.3 Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытых промаркированных емкостях.			
7.4 Имеются инструкции по приготовлению растворов и мерная посуда.			
7.5 Не используются моющие/дезинфицирующие средства, не разрешенные к применению.			
7.6 Визуально чистые: пол, стены, стеллажи, вентиляционные каналы.			
7.7 Дренажные отверстия в чистом состоянии.			

БЛОК 8. ПЕКАРНЯ / ПОМЕЩЕНИЕ ЦЕХА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Полы чистые.			
8.2 Подоконники, стены и двери в производственном помещении визуально чистые.			

8.3 Трубопроводы и радиаторы визуально чистые.			
8.4 Дренажные отверстия в производственных помещениях чистые.			
8.5 Текущая уборка цеха осуществляется уборщиком в течение смены по мере необходимости.			
8.6 Светильники чистые и находятся в рабочем состоянии.			
8.7 Все осветительные приборы функционируют исправно.			
8.8 Наружные поверхности вентиляционных воздуховодов чистые, без пылевого налета.			
8.9 Входные вентиляционные отверстия свободны от пыли.			

БЛОК 9. ПЕКАРНЯ / ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Холодильные камеры визуально чистые.			
9.2 Продукция размещена в камерах согласно их назначению.			
9.3 Сырье хранится в оригинальной таре с сохранившейся маркировкой.			
9.4 Температурный режим в холодильных камерах находится под контролем.			
9.5 Холодильные камеры имеют четкую идентификацию.			

БЛОК 10. ПЕКАРНЯ / ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Складские помещения для ингредиентов визуально чистые.			
10.2 Хранение ингредиентов осуществляется на стеллажных системах.			
10.3 Сырье и упаковка хранятся в транспортной таре с оригинальной маркировкой.			
10.4 Остатки упаковочных материалов хранятся в закрытом виде.			

БЛОК 11. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ВХОДНАЯ ЗОНА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Входная зона производственного отделения оснащена мойкой с необходимыми моющими средствами.			
11.2 В зоне входа обеспечено наличие полотенец для персонала.			
11.3 Раковины и контейнеры для бумажных отходов в входной зоне содержатся в чистоте.			

БЛОК 12. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / СОТРУДНИКИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Персонал использует полный комплект предписанной санитарной одежды.			
12.2 Санитарная (рабочая) одежда сотрудников в чистом состоянии.			
12.3 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы или запрещенные к ношению аксессуары.			
12.4 Внешний вид работников соответствует стандартам: волосы убраны под колпак, отсутствуют украшения и лак на ногтях.			

12.5 На рабочих местах не допускается наличие личных вещей или мобильных телефонов.			
12.6 Форменная одежда установленного образца: чистая, отглаженная, опрятная; корпоративный бейдж с должностью и именем закреплен ровно на правой стороне; обувь - удобная, с закрытыми носком и пяткой.			
БЛОК 13. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ, П/Ф И УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Емкости с сырьем в производственной зоне закрыты крышками.			
13.2 Все сырье и упаковка в зоне производства имеют соответствующую маркировку.			
13.3 Хранение продукции в транспортной таре не допускается.			
13.4 Соблюдаются утвержденные стандарты хранения и переработки продуктов.			
13.5 Хранение на полу не допускается.			
БЛОК 14. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Отходы размещаются в специальных контейнерах, оборудованных крышками и педальным механизмом.			
14.2 Емкости для отходов промаркированы в соответствии с требованиями.			
БЛОК 15. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Все технологическое оборудование (электроплиты, пароконвектоматы, ротационные печи, тестомесы, миксеры, блендеры, весы) находится в исправном состоянии, функционирует согласно регламентам, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню.			
15.2 Рабочие зоны свободны от посторонних предметов (тряпок, инструментов, крепежа и пр.).			
15.3 Рабочие столы в чистом состоянии, обработаны дезсредствами, находятся в исправном состоянии.			
15.4 Все технологическое оборудование в чистом состоянии			
15.5 Все технологическое оборудование целое, исправное, без повреждений			
БЛОК 16. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Рабочий инвентарь размещается и хранится в подвешенном состоянии.			
16.2 Визуально весь рабочий инвентарь чистый.			
16.3 Рабочий инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркирован, исправен, обработан моющими средствами.			
БЛОК 17. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 Продукты используются только в требуемом объеме.			

17.2 Производственные процессы ведутся без допущения брака.			
17.3 Выработка продукции осуществляется строго по утвержденным технологическим картам.			
17.4 На рабочих местах в цеху доступны актуальные рабочие рецептуры и ТТК.			
17.5 Соблюдаются установленные стандарты хранения и переработки сырья.			
17.6 Плановое производственное задание выполняется в полном объеме.			
17.7 Строго соблюдаются правила работы и технологические нормы при приготовлении пищи.			
БЛОК 18. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Моечные ванны в отделении содержатся в чистоте.			
18.2 Моечные ванны промаркированы в соответствии с их назначением.			
18.3 Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытых промаркированных емкостях.			
18.4 Имеются инструкции по приготовлению растворов и мерная посуда.			
18.5 Не используются моющие / дезинфицирующие средства, не разрешенные к применению.			
18.6 Пол, стены, стеллажи и вытяжные трубопроводы в чистом состоянии.			
18.7 Дренажные отверстия в чистом состоянии.			
БЛОК 19. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ПОМЕЩЕНИЕ ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Полы чистые.			
19.2 Подоконники, стены и двери в производственном помещении визуально чистые.			
19.3 Трубопроводы и радиаторы чистые.			
19.4 Дренажные отверстия чистые.			
19.5 Текущая уборка цеха осуществляется уборщиком в течение смены по мере необходимости.			
19.6 Светильники чистые и находятся в исправном состоянии.			
19.7 Все осветительные приборы функционируют.			
19.8 Наружные поверхности вентиляционных воздуховодов чистые, без пылевого налета.			
19.9 Входные вентиляционные отверстия очищены от пыли.			
БЛОК 20. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Холодильные камеры чистые.			
20.2 Продукция размещена в камерах согласно их назначению (готовый продукт, изоляция для брака).			
20.3 Сырье хранится в оригинальной таре с маркировкой.			
20.4 Температурный режим в холодильных камерах находится под контролем.			
20.5 Холодильные камеры имеют четкую идентификацию.			

БЛОК 21. УЧАСТОК КОНДИТЕРКИ / ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Помещения для хранения ингредиентов чистые.			
21.2 Хранение ингредиентов осуществляется на стеллажных системах.			
21.3 Сырье и упаковка хранятся в транспортной таре с оригинальной маркировкой.			
21.4 Остатки упаковочных материалов хранятся в закрытом виде.			
БЛОК 22. МЯСНОЙ ЦЕХ / ВХОДНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Входная зона производственного отделения оснащена мойкой с необходимыми моющими средствами.			
22.2 В зоне входа обеспечено наличие полотенец для персонала.			
22.3 Раковины и контейнеры для бумажных отходов в входной зоне содержатся в чистоте.			
БЛОК 23. МЯСНОЙ ЦЕХ / СОТРУДНИКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Персонал использует полный комплект предписанной санитарной одежды.			
23.2 Санитарная одежда сотрудников в чистом состоянии.			
23.3 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы и запрещенные к ношению аксессуары.			
23.4 Внешний вид работников соответствует стандартам: волосы убраны под колпак, отсутствуют украшения и лак на ногтях.			
23.5 На рабочих местах не допускается наличие личных вещей или мобильных телефонов.			
23.6 Форменная одежда установленного образца: чистая, отглаженная, опрятная; корпоративный бейдж с должностью и именем закреплен ровно на правой стороне; обувь - удобная, с закрытыми носком и пяткой.			
БЛОК 24. МЯСНОЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 Все оборудование (весы, мясорубки, тендерайзеры, пилы, холодильники, упаковочные столы) в рабочем состоянии, функционирует согласно эксплуатационным требованиям, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню.			
24.2 Весь рабочий инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркирован, исправен, обработан дезсредствами, используется строго по назначению в соответствии с маркировкой. Обработка, мойка, сушка производятся в пределах цеха; стерилизация ножей проводится ежедневно с 20:00 до 21:00.			
24.3 Все технологическое оборудование (мясорубки, электрические пилы, комплекты ножей, весы) находится в исправном состоянии, функционирует согласно регламентам, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню.			

24.4 Рабочие места свободны от посторонних предметов (тряпок, инструментов, крепежа и пр.).			
24.5 Рабочие столы чистые, обработаны дезсредствами, находятся в исправном состоянии.			
24.6 Инсектицидные лампы находятся в рабочем состоянии.			
24.7 Оборудование содержится в чистоте.			
24.8 На оборудовании отсутствуют следы ремонта (скотч, изолента).			
24.9 Технологический инвентарь имеет соответствующую маркировку.			
24.10 Хранение рабочего инвентаря осуществляется в подвешенном состоянии.			
24.11 Рабочий инвентарь чистый.			
24.12 Инвентарь в целом состоянии, без сколов, трещин и прочих повреждений.			

БЛОК 25. МЯСНОЙ ЦЕХ / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
25.1 Продукты используются в только требуемом объеме для приготовления продукции.			
25.2 Производственные процессы ведутся без допущения брака.			
25.3 Продукция изготавливается согласно утвержденным картам разделки и разруба сырья. Полуфабрикаты производятся по Технологическим Картам (ТК).			
25.4 На рабочих местах в цеху доступны рабочие рецептуры и ТТК.			
25.5 Соблюдаются установленные стандарты хранения и переработки сырья.			
25.6 Строго соблюдаются правила работы и технологические нормы при разделке мяса и производстве полуфабрикатов.			
25.7 Сырье для переработки используется порционно; необходимое количество находится на разделочной поверхности, остальное хранится в холодильниках.			

БЛОК 26. МЯСНОЙ ЦЕХ / ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
26.1 Емкости с сырьем и полуфабрикатами в производственной зоне закрыты крышками и оборудованы педалями.			
26.2 Весь сырьевой материал и упаковка в зоне производства имеют соответствующую маркировку.			
26.3 Хранение в транспортной таре не допускается.			
26.4 Хранение на полу запрещено.			

БЛОК 27. МЯСНОЙ ЦЕХ / ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
27.1 Отходы размещаются в специальных контейнерах с крышками.			
27.2 Емкости для отходов промаркированы в соответствии с требованиями.			

БЛОК 28. МЯСНОЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
28.1 уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку.			
28.2 уборочный инвентарь применяется в строгом соответствии с установленной цветовой кодировкой.			
28.3 Уборочный инвентарь хранится в подвешенном виде.			
28.4 Визуально уборочный инвентарь чистый.			
28.5 Уборочный инвентарь целый, без сколов, трещин и прочих повреждений.			
28.6 Мусорные контейнеры содержатся в чистоте.			
28.7 Мусорные контейнеры оборудованы крышками.			
28.8 Мусорные контейнеры промаркированы.			
28.9 В наличии имеются дезинфицирующие моющие средства.			
28.10 Соблюдаются санитарные нормы и правила.			
28.11 Текущая уборка цеха выполняется уборщиком в течение смены по мере загрязнения.			

БЛОК 29. МЯСНОЙ ЦЕХ / МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
29.1 Моечные ванны содержатся в чистоте.			
29.2 Моечные ванны промаркированы в соответствии с их назначением.			
29.3 Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытых промаркированных емкостях.			
29.4 Имеются инструкции по приготовлению дез. средств и мерная посуда.			
29.5 Не используются моющие/дезинфицирующие средства, не разрешенные к применению.			
29.6 Визуально чистые: пол, стены, стеллажи, вентиляционные каналы.			
29.7 Дренажные отверстия в чистом состоянии.			

БЛОК 30. МЯСНОЙ ЦЕХ / СОСТОЯНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
30.1 Рабочие полы визуальны чистые.			
30.2 Подоконники, стены и двери в производственном помещении визуальны чистые.			
30.3 Трубопроводы и радиаторы визуальны чистые.			
30.4 Дренажные отверстия в производственном помещении чистые.			
30.5 Светильники чистые и находятся в исправном состоянии.			
30.6 Все осветительные приборы функционируют.			
30.7 Наружные поверхности вентиляционных воздуховодов чистые, без пылевого налета.			
30.8 Входные вентиляционные отверстия очищены от пыли.			

БЛОК 31. МЯСНОЙ ЦЕХ / ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
31.1 Продукция размещена в холодильных камерах согласно их целевому назначению (готовый продукт либо изоляция брака)			

31.2 Сырье хранится в оригинальной таре с сохранившейся маркировкой.			
31.3 Температурный режим в холодильных камерах находится под контролем.			
31.4 Холодильные камеры имеют четкую идентификацию.			
БЛОК 32. МЯСНОЙ ЦЕХ / ЗОНА ХРАНЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ И УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
32.1 Участки хранения ингредиентов и упаковки чистые.			
32.2 Хранение ингредиентов и упаковки осуществляется на стеллажных системах.			
32.3 Сырье и упаковка хранятся в транспортной таре с оригинальной маркировкой.			
32.4 Остатки упаковочных материалов хранятся в закрытом виде.			
БЛОК 33. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ВХОДНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
33.1 Входная зона производственного отделения оснащена мойкой с необходимыми моющими средствами.			
33.2 В зоне входа обеспечено наличие полотенец для персонала.			
33.3 Раковины и контейнеры для бумажных отходов в входной зоне содержатся в чистоте.			
БЛОК 34. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
34.1 Персонал использует полный комплект предписанной санитарной одежды.			
34.2 Санитарная одежда сотрудников в чистом состоянии.			
34.3 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы или запрещенные к ношению аксессуары.			
34.4 Внешний вид работников соответствует стандартам: волосы убраны под колпак, отсутствуют украшения и лак на ногтях.			
34.5 На рабочих местах не допускается наличие личных вещей или мобильных телефонов.			
34.6 Форменная одежда установленного образца: чистая, отглаженная, опрятная; корпоративный бейдж с должностью и именем закреплен ровно на правой стороне; обувь - удобная, с закрытыми носком и пяткой.			
БЛОК 35. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ И РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
35.1 Инсектицидные лампы находятся в рабочем состоянии.			
35.2 Все оборудование (электрические пилы, ножевые комплекты, разделочные колоды, вакуумные упаковщики, термостолы, весы) исправно, функционирует согласно эксплуатационным требованиям, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню. Оборудование визуально чистое.			
35.3 Оборудование в чистом состоянии.			
35.4 Рабочий инвентарь имеет маркировку.			

35.5 Рабочий инвентарь хранится в подвешенном виде.			
35.6 Рабочий инвентарь чистый.			
35.7 Рабочий инвентарь в целом состоянии, без деформаций и повреждений.			
35.8 На рабочих местах отсутствуют посторонние предметы (тряпки для уборки, инструменты для ремонта, крепеж)			
35.9 На рабочем оборудовании и инвентаре отсутствуют следы ремонта (скотч, изолента).			
БЛОК 36. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
36.1 Емкости с сырьем и полуфабрикатами в производственной зоне всегда закрыты крышками.			
36.2 Весь сырьевой материал, п/ф и упаковка в зоне производства имеют соответствующую маркировку.			
36.3 Хранение продукции в транспортной таре не допускается.			
36.4 Хранение на полу запрещено.			
БЛОК 37. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
37.1 Отходы размещаются в специальных контейнерах, оборудованных крышками и педальным механизмом.			
37.2 Емкости для отходов промаркированы.			
37.3 Мусорные контейнеры в чистом состоянии			
37.4 Мусорные контейнеры оборудованы крышками.			
37.5 Мусорные контейнеры промаркированы.			
БЛОК 38. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
38.1 Продукты берутся только в необходимом объеме			
38.2 Производственные процессы ведутся без допущения брака.			
38.3 Продукция изготавливается согласно утвержденным картам разделки и разруба сырья. Полуфабрикаты производятся по Технологическим Картам (ТК).			
38.4 На рабочих местах в цеху доступны рабочие рецептуры и ТТК.			
38.5 Соблюдаются установленные стандарты хранения и переработки сырья.			
38.6 Плановое производственное задание выполняется в полном объеме.			
38.7 Строго соблюдаются правила работы и технологические нормы при разделке и производстве полуфабрикатов.			
БЛОК 39. РЫБНЫЙ ЦЕХ / УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
39.1 Уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку.			
39.2 Уборочный инвентарь применяется в строгом соответствии с установленной цветовой кодировкой.			
39.3 Уборочный инвентарь размещается и хранится на подвешенном виде.			

39.4 Визуально уборочный инвентарь чистый.			
39.5 Уборочный инвентарь целостный, без сколов, трещин и прочих повреждений.			
БЛОК 40. РЫБНЫЙ ЦЕХ / МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
40.1 Моечные ванны в чистом состоянии			
40.2 Моечные ванны промаркированы.			
40.3 Имеются инструкции по разведению дез. средств и мерная посуда.			
40.4 Не используются моющие/дезинфицирующие средства, не разрешенные к применению.			
40.5 Визуально чистые: пол, стены, стеллажи, вытяжки.			
40.6 Дренажные отверстия в чистом состоянии.			
БЛОК 41. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПОМЕЩЕНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
41.1 Полы чистые.			
41.2 Стены и двери в производственном помещении визуально чистые.			
41.3 Трубопроводы и радиаторы визуально чистые.			
41.4 Дренажные отверстия чистые.			
41.5 Светильники чистые и находятся в исправном состоянии.			
41.6 Все лампы функционируют.			
41.7 Наружные поверхности вентиляционных воздуховодов чистые, без пылевого налета.			
41.8 Входные вентиляционные отверстия очищены от пыли.			
БЛОК 42. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
42.1 Холодильные камеры визуально чистые.			
42.2 Продукция размещена в камерах согласно их назначению (готовый продукт или изоляция брака).			
42.3 Сырье хранится в оригинальной таре с сохранившейся маркировкой.			
42.4 Температурный режим в холодильных камерах находится под контролем.			
42.5 Холодильные камеры имеют четкую идентификацию.			
БЛОК 43. РЫБНЫЙ ЦЕХ / ЗОНА ХРАНЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ И УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
43.1 На участках хранения ингредиентов и упаковки поддерживается чистота и порядок.			
43.2 Хранение ингредиентов и упаковки осуществляется на стеллажных системах.			
43.3 Сырье и упаковка хранятся в транспортной таре с оригинальной маркировкой.			
43.4 Остатки упаковочных материалов хранятся в закрытом виде.			
БЛОК 44. КУЛИНАРИЯ / ВХОДНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
44.1 Входная зона производственного отделения оснащена мойкой с необходимыми моющими средствами.			

44.2 Раковины и контейнеры для бумажных отходов в входной зоне содержатся в чистоте.			
44.3 Персонал использует полный комплект предписанной санитарной одежды.			
БЛОК 45. КУЛИНАРИЯ / ПЕРСОНАЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
45.1 Санитарная одежда сотрудников в чистом состоянии.			
45.2 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы или запрещенные к ношению аксессуары.			
45.3 На санитарной одежде отсутствуют посторонние предметы или запрещенные к ношению аксессуары.			
45.4 Внешний вид работников соответствует стандартам: волосы убраны под колпак, отсутствуют украшения и лак на ногтях.			
45.5 Форменная одежда установленного образца: чистая, отглаженная, опрятная; корпоративный бейдж с должностью и именем закреплен ровно на правой стороне; обувь - удобная, с закрытыми носком и пяткой.			
45.6 На рабочих местах сотрудников нет личных вещей, телефонов и т.д.			
БЛОК 46. КУЛИНАРИЯ / ОБОРУДОВАНИЕ И РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
46.1 Все технологическое оборудование (электроплиты, фритюрницы, пароконвектоматы, электрокотлы, мясорубки, вакуумные упаковщики, слайсеры, весы) находится в исправном состоянии, функционирует согласно регламентам, обработано моюще-дезинфицирующими средствами. Весы откалиброваны по уровню.			
46.2 Весь рабочий инвентарь (разделочные доски, ножи) промаркирован, исправен, обработан дезсредствами, используется строго по назначению в соответствии с маркировкой.			
46.3 Рабочий инвентарь хранится в подвешенном виде.			
46.4 Рабочий инвентарь чистый.			
46.5 Рабочие места свободны от посторонних предметов (тряпок, инструментов, крепежа, упаковки и пр.).			
46.6 Рабочие столы чистые, обработаны дезсредствами, находятся в исправном состоянии.			
46.7 Инсектицидные лампы находятся в рабочем состоянии.			
46.8 На оборудовании отсутствуют следы ремонта (скотч, изолента).			
46.9 Все технологическое оборудование в чистом состоянии.			
БЛОК 47. КУЛИНАРИЯ / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
47.1 Продукты используются только в требуемом объеме для производственных процессов.			
47.2 Производственные процессы ведутся без допущения брака.			

47.3 Выработка продукции осуществляется строго по утвержденным ТТК.			
47.4 На рабочих местах в цеху доступны рабочие рецептуры и ТТК.			
47.5 Соблюдаются установленные стандарты хранения и переработки сырья.			
47.6 Плановое производственное задание выполняется в полном объеме.			
47.7 Строго соблюдаются правила работы и технологические нормы при приготовлении блюд.			

БЛОК 48. КУЛИНАРИЯ / МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
48.1 Моечные ванны содержатся в чистоте.			
48.2 Моечные ванны промаркированы.			
48.3 Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытых промаркированных емкостях.			
48.4 Имеются инструкции по разведению дез. растворов и мерная посуда.			
48.5 Не используются моющие/дезинфицирующие средства, не разрешенные к применению.			
48.6 Визуально чистые: пол, стены, стеллажи, вентиляционные каналы.			
48.7 Дренажные отверстия в чистом состоянии.			

БЛОК 49. КУЛИНАРИЯ / ПОМЕЩЕНИЕ ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
49.1 Полы чистые.			
49.2 Стены и двери в производственном помещении чистые.			
49.3 Трубопроводы и радиаторы визуальны чистые.			
49.4 Дренажные отверстия чистые.			
49.5 Текущая уборка цеха осуществляется уборщиком в течение смены по мере необходимости.			
49.6 Светильники чистые и находятся в исправном состоянии.			
49.7 Все лампочки функционируют.			
49.8 Наружные поверхности вентиляционных воздуховодов чистые, без пылевого налета.			
49.9 Входные вентиляционные отверстия очищены от пыли.			

БЛОК 50. КУЛИНАРИЯ / ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
50.1 Холодильные камеры визуальны чистые.			
50.2 Сырье хранится в оригинальной таре с сохранившейся маркировкой.			
50.3 Температурный режим в холодильных камерах находится под контролем.			
50.4 Холодильные камеры имеют четкую идентификацию.			

БЛОК 51. КУЛИНАРИЯ / ЗОНА ХРАНЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И УПАКОВКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
51.1 Участки хранения ингредиентов и упаковки в чистом состоянии.			

51.2 Хранение ингредиентов и упаковки осуществляется на стеллажных системах.			
51.3 Сырье и упаковка хранятся в транспортной таре с оригинальной маркировкой.			
51.4 Остатки упаковочных материалов хранятся в закрытом виде.			
БЛОК 52. КУЛИНАРИЯ / ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И УПАКОВКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
52.1 Емкости с сырьем и полуфабрикатами в производственной зоне всегда закрыты крышками.			
52.2 Весь сырьевой материал и упаковка в зоне производства имеют соответствующую маркировку.			
52.3 Хранение продукции в транспортной таре не допускается.			
52.4 Соблюдаются утвержденные стандарты хранения и переработки продуктов.			
52.5 Хранение на полу запрещено.			
БЛОК 53. КУЛИНАРИЯ / ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
53.1 Отходы размещаются в специальных контейнерах, оборудованных крышками и педальным механизмом.			
53.2 Емкости для отходов промаркированы в соответствии с требованиями.			
БЛОК 54. ЖЕНСКАЯ РАЗДЕВАЛКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
54.1 Шкафы в женских гардеробных чистые.			
54.2 Полы в женских гардеробных чистые.			
54.3 Стены в женских гардеробных чистые.			
54.4 Шкафы для одежды в мужских гардеробных содержатся в чистоте.			
БЛОК 55. МУЖСКАЯ РАЗДЕВАЛКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
55.1 Полы в мужских гардеробных чистые.			
55.2 Стены в мужских гардеробных чистые.			
БЛОК 56. ПОМЕЩЕНИЕ КЛИНИНГА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
56.1 Уборочный инвентарь в клининговом помещении хранится упорядоченно.			
56.2 Инвентарь для уличной и внутренней уборки хранится раздельно.			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве в продуктовой сети супермаркетов. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить работу различных цехов (пекарни, кондитерского участка, мясного и рыбного цехов, кулинарии), состояние персонала, оборудования, помещений, инвентаря, а также процессы хранения и переработки сырья и готовой продукции.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом санитарных норм и правил (ношение санитарной одежды, отсутствие личных вещей на рабочих местах);
- X для контроля состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X для проверки соблюдения технологий приготовления и хранения продукции;
- X для контроля обращения с отходами и их правильного хранения;
- X для проверки состояния холодильного оборудования и соблюдения температурного режима;
- X для контроля выполнения плановых производственных заданий.

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.