

ГОТОВЫЙ чек-лист контроля COVID-19 (общепит)



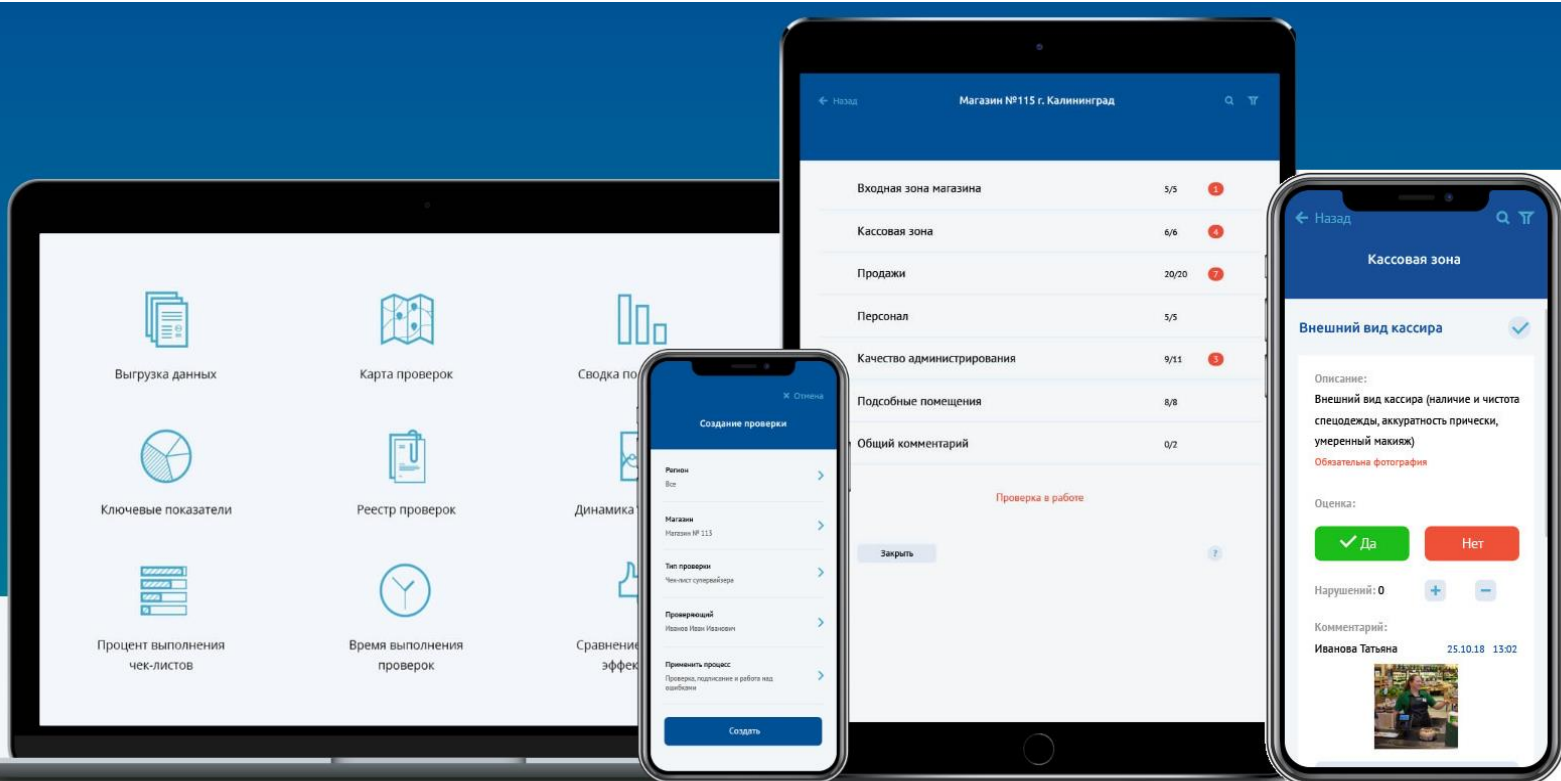
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист контроля COVID-19 для общепита (ресторана, кафе) 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

№ (название) объекта:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Директор/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

COVID-19 / ОБЩЕЕ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
<p>В наличии термометр, кожный антисептик для рук, СИЗ (маски-перчатки), ветошь для обработки гаджетов, спиртовой раствор</p> <p><i>Недельный запас СИЗ на заведение</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В заведении организован «входной фильтр» для сотрудников с выполнением замеров температуры и оценки общего самочувствия</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Замеры температуры и оценка общего самочувствия сотрудников заносится в «журнал здоровья»</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В заведении все сотрудники работают в средствах индивидуальной защиты (одноразовые маски и перчатки)</p> <p><i>Окна раздачи, суши цех, холодный цех при замешивании салатов и декорировании, горячий цех</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Смена масок осуществляется минимум 4 раза в день</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В заведении предусмотрен специальный контейнер (ведро) с двумя герметичными пакетами для сбора и последующей утилизации использованных перчаток и масок</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Посудомоечное отделение полностью обеспечено дезинфицирующим средством для обработки посуды</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В кухне на полу нанесена сигнальная разметка или установлены перегородки</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На входе в заведение есть кожный антисептик с дозатором (либо антибактериальные салфетки для обработки рук)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В залах между столами соблюдается минимальная дистанция в 1.5 метра</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В залах нанесена сигнальная разметка</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>За каждым столом не более 2 стульев</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Информационные листовки для посетителей имеются</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Гостевые туалеты обеспечены достаточным запасом мыла и кожного антисептика</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В зале установлены бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<i>Временные интервалы работы бактерицидной лампы фиксируются в специальном журнале</i>			
Каждые 2 часа проводится санитарная обработка помещений и всех контактных поверхностей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждые 2 часа проводится проветривание помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

COVID-19 / ДОКУМЕНТЫ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
В наличии инструкция по приготовлению дез. раствора (хлормисепт 0,06%)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется памятка по допуску сотрудников на рабочее место	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется приказ о назначении ответственного лица	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется и на постоянной основе заполняется график смены СИЗ (средств индивидуальной защиты)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал здоровья сотрудников с измерением температуры каждые 4 часа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполняется лист контроля дезинфекции сан. коврика для ног	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
У всего персонала имеются действующие медицинские книжки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ПРИМЕЧАНИЕ

Прочие примечания и замечания проверяющего	
--	--