

# Готовый чек-лист контроля COVID-19 (торговый центр)



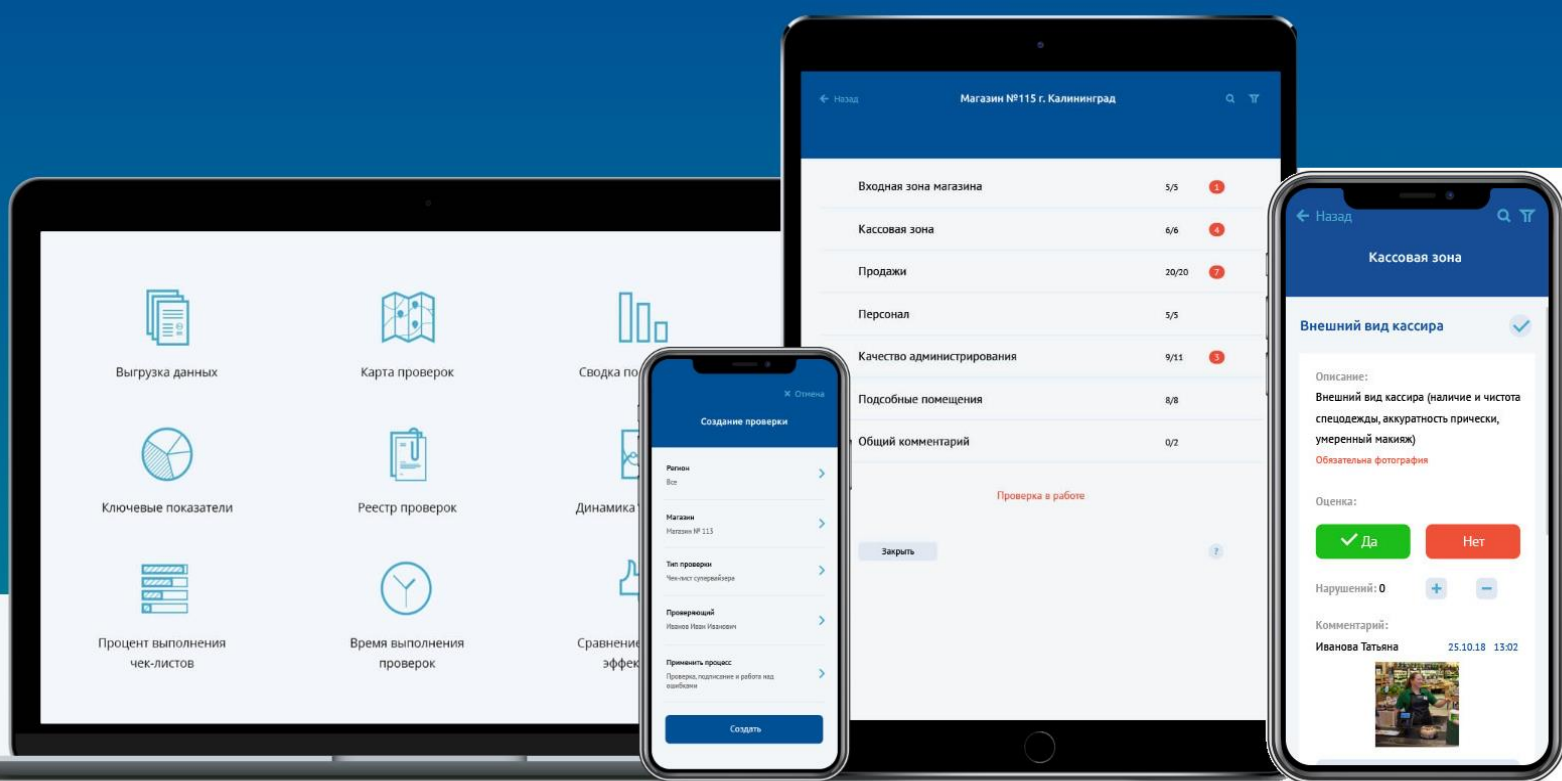
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

# Используйте электронный чек-лист контроля COVID-19 в торговом центре 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**

<b>№ (название) объекта:</b>	
<b>Адрес:</b>	
<b>Дата проверки:</b>	
<b>Время начала проверки:</b>	
<b>Дата предыдущей проверки:</b>	
<b>Объект посещен по геолокации*:</b>	
<b>Проверяющий/Аудитор:</b>	
<b>Куратор/Супервайзер:</b>	
<b>Директор/Управляющий:</b>	
<b>Сотрудники на смене:</b>	
<b>Примечание:</b>	

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

<b>Дата завершения проверки:</b>	
<b>Время завершения проверки:</b>	
<b>Длительность проверки:</b>	
<b>Выявлено нарушений:</b>	
<b>Поставлено задач:</b>	
<b>Общий % выполнения чек-листа*:</b>	
<b>Общая сумма штрафа*:</b>	
<b>Замечания:</b>	
<b>С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):</b>	

\*Доступно в RETAILQA

## COVID-19 / ЗОНЫ ТРЦ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Организована влажная уборка всех public-зон торгового центра	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организована влажная уборка всех коридоров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организована влажная уборка всех кабинетов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организована влажная уборка всех туалетов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организована влажная уборка всех служебных и подсобных помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполняется периодическое проветривание всех public-зон, коридоров, кабинетов, подсобных и служебных помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется санитарная обработка всех контактных поверхностей эскалаторов, траволаторов и лифтов <i>Ленты, поручни, панели управления, кнопки и т.д.</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На входах, в местах приема пищи и других точках скопления людей установлены бактерицидные излучатели и рециркуляторы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведутся журналы проведения санитарно-профилактических работ с фиксацией временных интервалов влажных уборок и проветривания	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## COVID-19 / ПЕРСОНАЛ ТРЦ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Организован "входной фильтр" сотрудников при выходе на работу (с замером температуры и контролем отсутствия признаков ОРВИ/ОРЗ)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Замеры температуры и контроль состояния здоровья сотрудников выполняются каждые 4 часа в течение рабочего дня	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все проведенные замеры фиксируются в специальном журнале "здоровья" сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники обеспечены всеми необходимыми средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выдача сотрудникам СИЗ сопровождается пометкой в журнале выдачи средств индивидуальной защиты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Объект имеет как минимум недельный запас обеспеченности СИЗ, моющих и дезинфицирующих средств (из расчета на 5-7 дней)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечен контроль за правильностью ношения и использования СИЗ <i>Маски плотно закрывают нос и подбородок</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Замена СИЗ выполняется каждые 3-4 часа, соблюдаются правила утилизации использованных СИЗ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Прием пищи осуществляется в специально отведенных для этих целей помещениях, оснащенных раковиной для мытья рук и обработки кожным антисептиком	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается график приема пищи согласно утвержденным временным интервалам для отдельных служб и подразделений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рассадка сотрудников в помещениях для приема пищи осуществляется по возможности в шахматном порядке с дистанцией не менее 1.5 метра	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Временное отстранение от работы или перевод на дистанционный режим работы лиц из групп риска <i>Лица старше 65 лет, лица с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, ожирение), лица со сниженным иммунитетом, беременные</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### COVID-19 / АРЕНДАТОРЫ И ПОСЕТИТЕЛИ ТРЦ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Организован "входной фильтр" сотрудников АРЕНДАТОРОВ (с замером температуры и контролем отсутствия признаков ОРВИ/ОРЗ)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется внешний контроль за обеспеченностью и правильностью ношения СИЗ сотрудниками АРЕНДАТОРОВ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведутся бесконтактные замеры температуры посетителей точек общепита (кроме зоны фуд-корта) с раздачей средств индивидуальной защиты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведутся бесконтактные замеры температуры посетителей якорных арендаторов с раздачей средств индивидуальной защиты (в случае необходимости)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется достаточный запас памяток для посетителей об антиковидных мерах безопасности на всех входах и в зоне фуд-корта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется контроль достаточного наличия средств дезинфекции для санитарной обработки рук во всех зонах объекта, включая служебные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Фуд-корт, объекты общепита, помещения арендаторов (включая якорных), подсобки, туалеты			
Выполняется контроль наличия сигнальной разметки о необходимости соблюдения социального дистанцирования (не менее 1.5м)  <i>Кассовые узлы якорных арендаторов, зона фуд-корта и прочие public-зоны скопления посетителей</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все туалеты обеспечены достаточными запасами мыла и ДС	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### COVID-19 / ПРОЧЕЕ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Имеется приказ о назначении ответственного сотрудника за курирование работы по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в соответствии с требованиями надзорных органов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Усилен контроль за недопущением в служебные и подсобные помещения посторонних лиц  <i>За исключением сотрудников ремонтно-сервисных организаций, обеспеченных СИЗ при проведении работ</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Наличие на территории ТЦ отдельного помещения для приготовления дезинфекционных растворов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для разведения дезинфицирующих средств и хранения раствора используется специальная тара с информацией о названии, концентрации, дате изготовления и сроке годности содержащегося в ней дез. средства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мероприятия по разведению дезинфицирующих средств сопровождаются записью в специальный журнал	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дезинфицирующие средства хранятся отдельно в специально отведенном для этого месте вместе с заводской упаковкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Организован раздельный сбор использованных масок и перчаток для последующей утилизации  <i>Используются двойные мусорные пакеты и маркированная герметичная тара</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### ПРИМЕЧАНИЕ

Прочие примечания и замечания проверяющего	
--	--