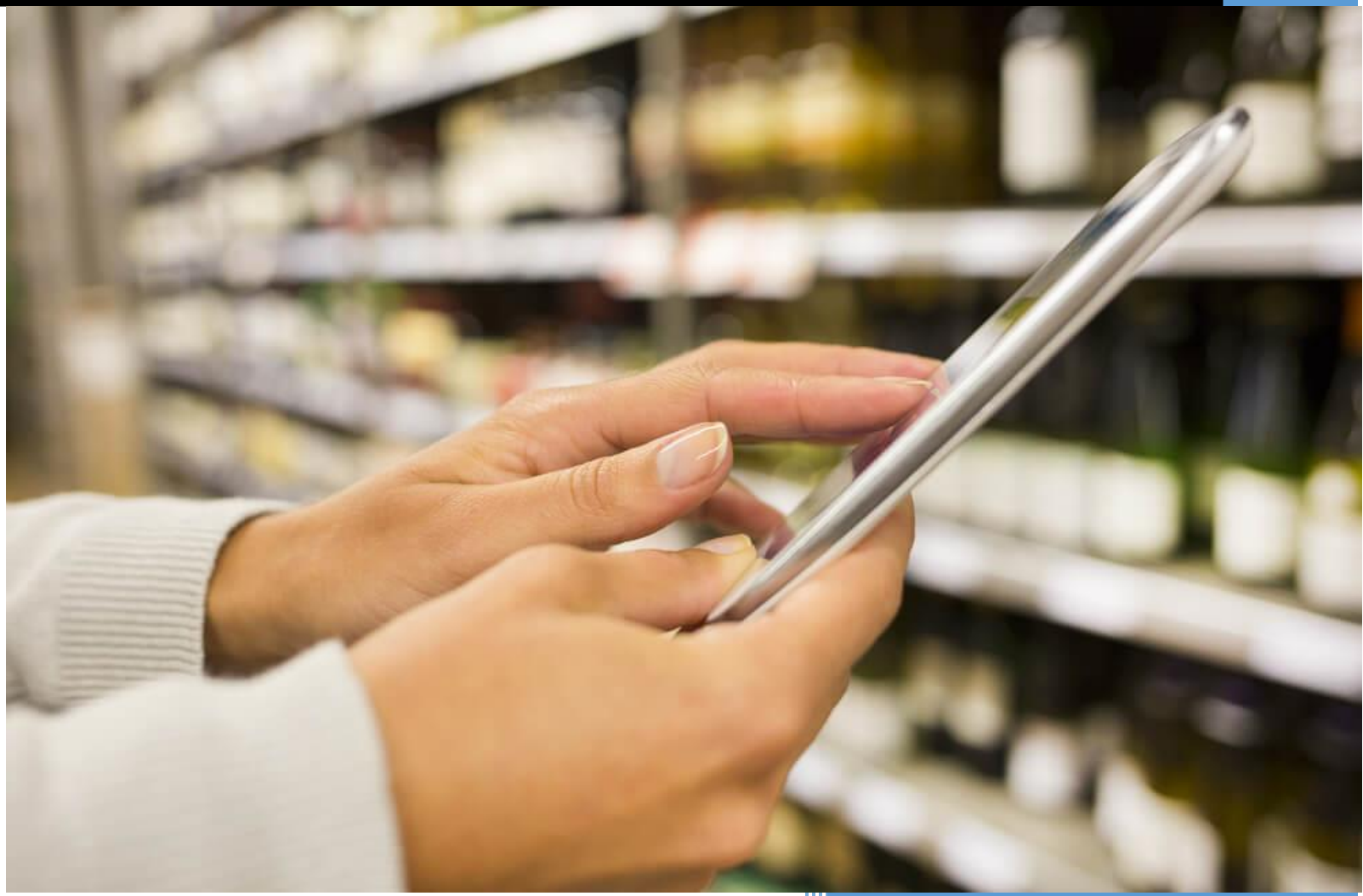
Готовый чек-лист управляющего магазина пива и спиртных напитков (алкомаркета, винотеки)



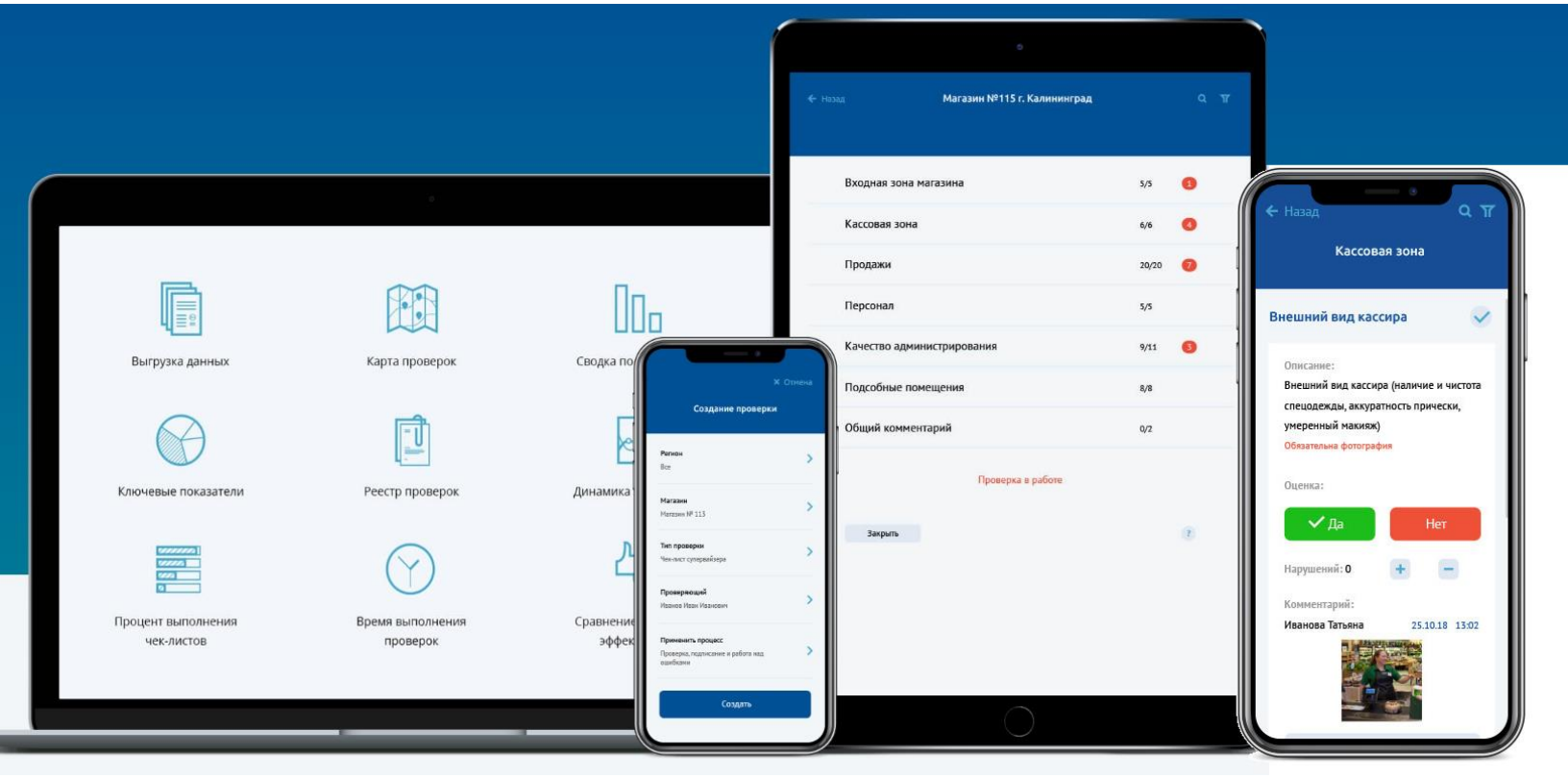
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

https://rtlq.ru/

info@retailiqa.ru

Используйте электронный чек-лист управляющего магазина пива и спиртных напитков (алкомаркета, винотеки) в системе мобильного аудита RETAILIQA



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
- ✓ Бесплатный «пилот»
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендирование 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	
Магазин:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILIQA

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 RETAILIQA

БЛОК 1. ВХОДНАЯ ГРУППА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Требования к наружному виду помещения магазина: 1. обязательное наличие вывески с указанием актуального режима работы; 2. состояние витражей; 3. в целях безопасности посетителей в зимнее время на крыльце отсутствует снег, лед, либо другие посторонние предметы; 4. фасад здания чистый, без следов износа и деформации материалов; 5. освещение работает постоянно, без перебоев; 6. не допускается наличие посторонних объявлении, не относящихся к деятельности магазина.	☐ Да ☐ Нет		
Прилегающая территория: 1. всегда ухожена, без следов мусора; 2. перед входом обязательно наличие урны с мусорными пакетами, заполненными не более чем на 2/3; 3. в зимний период на прилегающих дорожках нет снега и льда, затрудняющих подход к магазину.	☐ Да ☐ Нет		
Тамбур: 1. чистый; 2. на полу грязезащитный коврик без следов мусора и загрязнений; 3. ознакомительные стенды с различного рода информацией для посетителей имеют привлекательный вид, содержащаяся информация постоянно обновляется.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 2. ПОДГОТОВКА К РАБОЧЕЙ СМЕНЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Требования к персоналу: 1. сотрудники должны быть на рабочем месте за 15 минут до открытия магазина; 2. в это время проверяется соответствие выше и нижеизложенным требованиям.	☐ Да ☐ Нет		
Мобильные телефоны сотрудников переведены на беззвучный режим, допускается только вибрация.	☐ Да ☐ Нет		

Продавец: 1. одет в спец. одежду с бейджиком; 2. внешний вид аккуратный, чистый (руки маникюр и макияж пастельных тонов, волосы уложена в прическу, допускается легкий парфюм) 3. жвачку никто не жует	☐ Да ☐ Нет		
Внешний вид продавца: 1. Форма всегда чистая. 2. Бейджик имеет видимую для посетителей информацию. 3. Продавец всегда опрятный. 4. Допускается легкий классический макияж (женщины) 5. Украшения не броские. 6. Приятный запах изо рта.	☐ Да ☐ Нет		
Продавец знаком с ассортиментом товара (пива, алкоголя), представленного на полках. Разбирается в ассортименте, отличительных характеристиках, требованиям к качеству и реализации алкогольной продукции.	☐ Да ☐ Нет		
Всегда в наличии средства хозяйственного-бытового назначения (моющие средства, инвентарь для уборки помещений, упаковочная тара, ценники, углекислый газ для баллонов и другие расходные материалы).	☐ Да ☐ Нет		
Бесперебойное подключение в сети Интернет, что отображается в виде значка доступа к сети на экране кассы.	☐ Да ☐ Нет		
Пивное оборудование: 1. имеющееся в наличие оборудование исправно 2. на оборудование, признанное на момент проверки неисправным, имеются записи в специальном журнале 3. к каждой записи о неисправности охладителя кегератора имеется сопроводительное фото редукторов с давлением.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 3. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Освещение: 1. осветительные приборы общего и декоративного назначения исправны; 2. лампы работают бесперебойно, либо незамедлительно меняются.	☐ Да ☐ Нет		

Санитарное состояние: 1. имеющееся в наличии оборудование, техника в рабочем состоянии, чистые, без следов пыли и грязи; 2. торговый зал чистый, не захламленный; 3. товар, находится на полках, выше пола; 4. весовые приборы чистые, без посторонних предметов; 5. взвешивание продукции производится в упаковке или одноразовой таре; 6. фасовочный инвентарь (щипцы, ложки и др.) не хранится в гастроемкостях с пищевыми продуктами; 7. строгий контроль за отсутствием любых насекомых/вредителей в помещениях и вблизи продукции; 8. одноразовые перчатки используются при работе с пищевыми продуктами, их фасовке и реализации, меняются в течение дня при порывах или загрязнениях; 9. в пегасной зоне отсутствуют слизь, плесень, посторонние запахи (каплесборники); 10. все поверхности чистые 11. отсутствуют любые предметы, мешающие торговой деятельности и не имеющие к этой деятельности отношения.	☐ Да ☐ Нет		
Полки пивного холодильника выглядят наполненным, без пустых мест.	☐ Да ☐ Нет		
Ценовые маркировки: 1. ценники, установленного образца, указаны на каждый товар; 2. подготовка товара к продаже допускается в течение 1 рабочего дня. Такая продукция в обязательном порядке имеет табличку "Товар готовится к реализации"; 3. ценники на товар, которого нет в наличии отсутствуют (убираются сразу после реализации); 4. ценники на табачные изделия указаны в прайс-листе с подписью и печатью.	☐ Да ☐ Нет		
Информация, предоставленная на ценниках хорошо читабельна, ценники имеют ровную, чистую поверхность, данные на ценниках и в кассовом ПО идентичны.	☐ Да ☐ Нет		
Каждый ценник имеет подпись и печать организации.	☐ Да ☐ Нет		
Требования к витринам: 1. рыба и рыбная продукция имеет свежий, не заветренный вид, без посторонних запахов; 2. продукция раскладывается по всей поверхности витрины; 3. размещен весь ассортимент, имеющийся на складе.	☐ Да ☐ Нет		
На витрине отсутствуют пустые места, но при этом рыба не лежит навалом.	☐ Да ☐ Нет		
На витрине нет признаков пересортицы	☐ Да ☐ Нет		

Условия и сроки хранения товаров: 1. соответствуют заявленным этикетке условиям; 2. продукция, не имеющая собственной тары (хранящаяся в гастроемкостях) плотно закрыта; 3. вакуумная упаковка не нарушена, без вздутия; 4. замороженная продукция хранится при правильной температуре, чтобы не допустить размораживания; 5. органолептические показатели качества готовых изделий соответствуют заявленным нормам; 6. консервированные изделия без следов бомбажа, сколов и вмятин (допускается в пределах до 2.5 см); 7. вся готовая продукция размещена на витрине, хранится либо в таре, либо в гастроемкостях; 8. товарное соседство и ротация соблюдается;	☐ Да ☐ Нет		
Не допустимо наличие продукции с истекшим сроком хранения.	☐ Да ☐ Нет		
Скоропортящиеся продукты, хранящиеся в таре магазина, имеют маркировку с указанием даты и времени фасовки. На маркировке производителя четко видна информация об условиях и сроках хранения товара. Не допускается заклеивание или переклеивание маркировки производителя. Маркировка на готовую продукцию соответствует нормам.	☐ Да ☐ Нет		
Уровень разливных напитков при продаже не более 2 см от горлышка	☐ Да ☐ Нет		
Покупатели легко могут ознакомиться об актуальных новинках и действующих акциях.	☐ Да ☐ Нет		
На полках должен быть выставлен весь товар, который есть в наличии на складе.	☐ Да ☐ Нет		
Этикетка фасованных товаров предоставляет информацию о наименовании и чистом весе готовой продукции и соответствует действительности.	☐ Да ☐ Нет		
Наполненные пивные кеги подключены в соответствии с предоставленными ценниками.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 4. МЕРЧЕНДАЙЗИНГ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Соблюдаются стандарты предналива и фасовки.	☐ Да ☐ Нет		
Снеки, реализуемые на развес, сортированы по видам, количество корексов в высоту не менее 2-х. Соблюдается ротация продукции в соответствии со сроками фасовки.	☐ Да ☐ Нет		
Рыба горячего и холодного копчения располагается поблизости от кассы, условия выкладки продуции соответствуют утвержденным стандартам (имеется деление рыбы г/к и х/к).	☐ Да ☐ Нет		

Пустоты отсутствуют, товар на выставлен не менее трех фейсов в глубину полки.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 5. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Холодильная камера имеет четко регламентированный, с актуальной датой график уборки, подписанный продавцом и зав. магазина.	☐ Да ☐ Нет		
Ежедневно сверяется и обновляется список с указанными сроками годности на представленные товары.	☐ Да ☐ Нет		
Пол в холодильной камере имеет резиновое покрытие без следов, грязи и мусора. Нет следов разлитой жидкости, конденсата или сливов из магистрали. Холодильное помещение чистое. Емкости для слива жидкостей имеются в наличии, чистая, без запахов, заполнены не более чем на 2/3 объема. Весовое оборудование чистое, без пятен, ровно стоит на полу. На поверхности весов нет посторонних предметов.	☐ Да ☐ Нет		
Условия хранения товара соответствуют заявленным на этикетке. Товар, хранящийся в таре магазина плотно закрыт. Обязательное соблюдение товарного соседства и ротации. Продукция хранится на специальных поддонах или стеллажах. Не допускается хранения на полу, за исключением напитков в кегах. Вся продукция с истекшими сроками годности хранится отдельно от остальной продукции и имеет соответствующую документацию.	☐ Да ☐ Нет		
В холодильной камере не хранится просрочка.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 6. КАЧЕСТВО ТОВАРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На кегах с пивом имеется маркировка в виде стикеров с указанием даты розлива и окончания срока реализации. Маркировка соответствует фактическим данным с этикетки напитка.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине отсутствует просрочка.	☐ Да ☐ Нет		
Товары, упаковка которых нарушена или имеет не презентабельный вид снимаются с продажи и убираются из торгового зала.	☐ Да ☐ Нет		
Товар на полках выкладывается с учетом сроков годности. Т.е. сверху или спереди размещается товар с подходящим (ранним) сроком реализации.	☐ Да ☐ Нет		

Условия хранения продукции в торговом зале, соответствует этикетке или сертификату соответствия.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 7. РАБОТА (ОБЩЕНИЕ) С ПОКУПАТЕЛЯМИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Продавец при появлении посетителя не должен сидеть.	☐ Да ☐ Нет		
В течение 1-2 минут продавец дает осмотреться посетителю и только потом начинает задавать открытые вопросы.	☐ Да ☐ Нет		
Общение с покупателем начинается с выявления потребностей, например произносится фраза "Готов(а) принять ваш заказ".	☐ Да ☐ Нет		
После выяснения предпочтений покупателя, продавец еще раз проговаривает их вслух для уточнения.	☐ Да ☐ Нет		
В процессе обработки полученного заказа, продавец знакомит покупателя с имеющимся ассортиментом, действующими акциями и бонусной программой. В это же время предлагаются дополнительные сопутствующие товары фразами (для магазина пива): "Какую рыбку хотите к пиву? Сушеную / копченую / соленую?", «Возьмете к пиву сухарики, чипсы или наши фирменные гренки?».	☐ Да ☐ Нет		
При затруднении покупателя в выборе, продавец консультирует его с учетом выявленных вкусовых потребностей и предпочтений.	☐ Да ☐ Нет		
СТОП-фразы в лексиконе продавцов отсутствуют ("Мне не понравилось", "Я не пробовал(а)", "Другие покупатели говорят что не вкусно / не впечатляет", "Этот товар плохо продается")	☐ Да ☐ Нет		
(для магазинов пива) После налива пива, продавец протирает бутылку чистой салфеткой или использует полотенце.	☐ Да ☐ Нет		
При расчете покупателя, кассир доводит до покупателя условия действующих акций, предлагает бонусную карту и дополнительный товар к заказу. Кассир проговаривает товары по чеку, называет общую сумму покупки, сумму денег от покупателя и сумму сдачи. Чек выдается вместе с покупкой и кладется в монетницу.	☐ Да ☐ Нет		
Кассир при завершении расчета желает покупателю приятного отдыха/вечера и приглашает зайти в магазин снова.	☐ Да ☐ Нет		
Сотрудники на смене четко знают все условия акций и бонусной программы.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 8. ПОДДЕРЖАНИЕ ЧИСТОТЫ И ПОРЯДКА В ТТ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Порядок и чистота на полу, коврах, плинтусах, стенах.	☐ Да ☐ Нет		

Порядок и чистота на окнах и подоконниках.	☐ Да ☐ Нет		
Шторы всегда чистые, соответствуют размеру окон.	☐ Да ☐ Нет		
Порядок и чистота на ресепшене (столешнице).	☐ Да ☐ Нет		
Порядок и чистота в холодильных витринах и камерах.	☐ Да ☐ Нет		
Порядок и чистота в холодильниках с бутылочным пивом.	☐ Да ☐ Нет		
Порядок и чистота на витринах.	☐ Да ☐ Нет		
Кубы чистые, без грязи, жира и посторонних предметов.	☐ Да ☐ Нет		
Гастроемкости чистые, включая контейнеры и крышки.	☐ Да ☐ Нет		
Весы чистые, без налета грязи, жира и следов крошек, находятся в рабочем состоянии (четко видны оба монитора)	☐ Да ☐ Нет		
Чистота кранов, шлангов и тряпок под кранами.	☐ Да ☐ Нет		
Санузлы чистые, гигиеническими расходниками полностью обеспечены.	☐ Да ☐ Нет		
На стойке администратора и под кранами отсутствуют предметы, непосредственно не касающиеся рабочей деятельности.	☐ Да ☐ Нет		
Торговое оборудование, мебель и рабочие поверхности всегда чистые.	☐ Да ☐ Нет		
Чистые полы во всех помещениях магазина, в том числе и административно-бытовых. Мусор отсутствует снаружи и внутри помещения.	☐ Да ☐ Нет		
Входная дверь чистая, без следов грязи, потеков и отпечатков пальцев.	☐ Да ☐ Нет		
В подсобном помещении поддерживается чистота и порядок, без остатков недоеденной пищи, грязной посуды. Все оставшиеся продукты закрыты и убраны.	☐ Да ☐ Нет		
Рабочая одежда находится в чистом состоянии, висит на вешалках.	☐ Да ☐ Нет		
Следы деятельности вредителей отсутствуют (мышей, тараканов и т.д.)	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 9. ПЛАНЫ, УЧЕТ И КОНТРОЛЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Журнал учета неисправностей имеющегося оборудования и рабочего инвентаря актуален.	☐ Да ☐ Нет		

На ежедневной основе ведется учет баллонов и оборотной тары в соответствующем журнале, фактические остатки соответствуют записям.	☐ Да ☐ Нет		
Отсутствует недостача/излишки в учете оборотной тары. Осуществляется систематическое ведение журнала учета тары.	☐ Да ☐ Нет		
Рабочий коллектив знаком с необходимыми планами реализации в отчетном периоде. Планы и статус их выполнения размещены на информационной доске для персонала.	☐ Да ☐ Нет		
На постоянной основе ведется ежедневный учет потребляемого электричества и воды. Данные отчета содержат плановые, фактические показатели и отклонение.	☐ Да ☐ Нет		
Сотрудники магазина ознакомлены с нормативами потребления хозтоваров и канцелярских принадлежностей.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине есть составленный график рабочего времени, табель учета рабочего времени ведется.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине ведется журнал промывки пивного оборудования и контроля температурного режима холодильников.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине имеются инструкции по работе на кассе, при пользовании холодильным и тепловым оборудованием.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине ведется журнал учета алкогольной продукции.	☐ Да ☐ Нет		
В магазине систематически проводится инвентаризация, которая оформляется в инвентаризационных описях с подписями материально-ответственных лиц и администрации.	☐ Да ☐ Нет		
Соблюдается норматив на баллоны.	☐ Да ☐ Нет		

БЛОК 10. ДОКУМЕНТООБОРОТ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Учетные документы оформлены должным образом, все графы заполнены, подписи везде имеются, хранение осуществляется в спец. папках.	☐ Да ☐ Нет		
Имеются все положенные сертификаты, включая удостоверение о качестве и вет. свидетельства. Хранение осуществляется в спец. папке (допускается электронный формат)	☐ Да ☐ Нет		