

Готовый КЛН повара кейтеринговой компании (корпоративное питание)



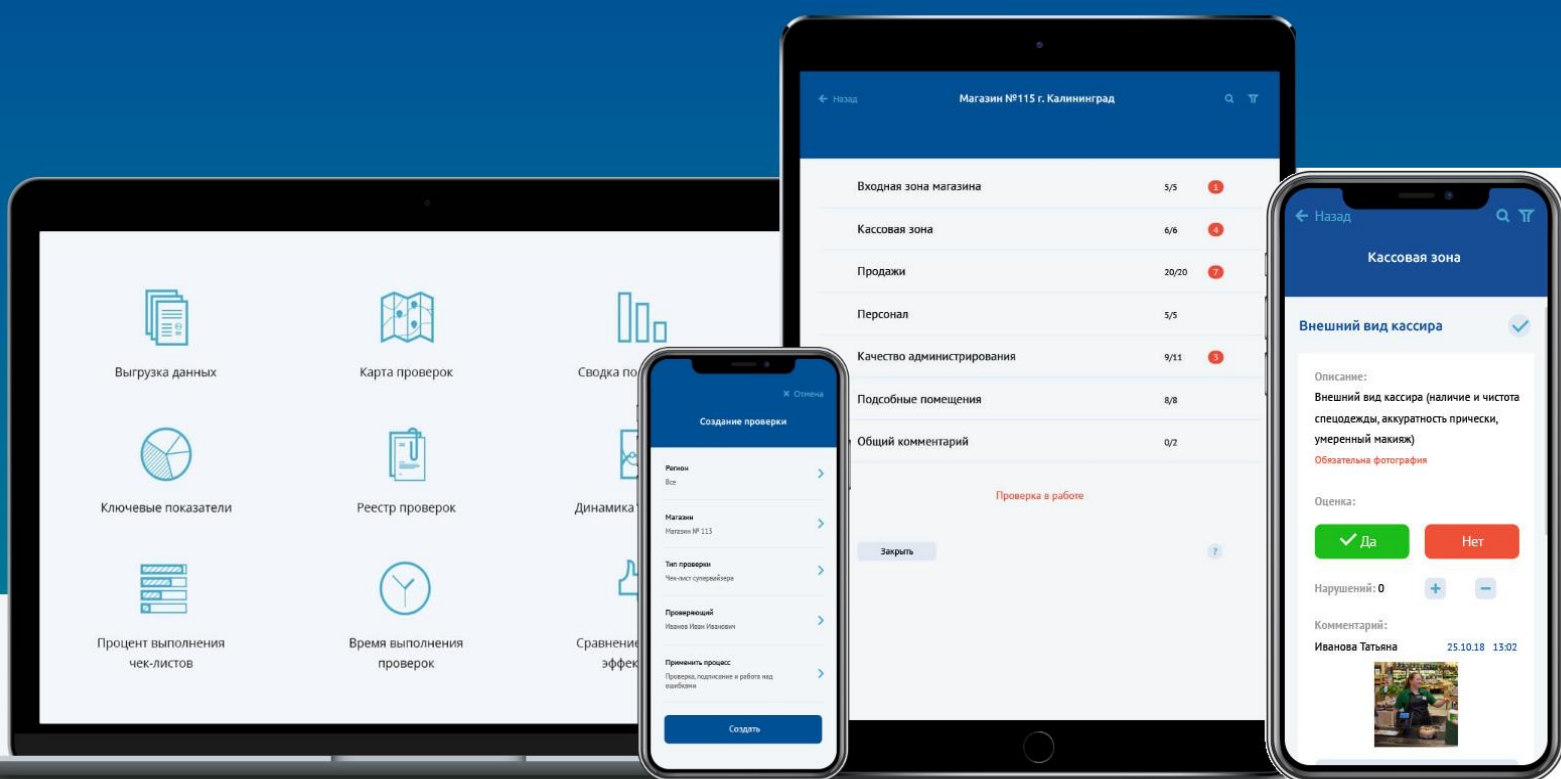
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный КЛН повара кейтеринговой компании (корпоративное питание) 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

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
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

БЛОК 1. CRM И РАБОЧЕЕ МЕСТО

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На рабочем месте повара поддерживается чистота и порядок, посторонние предметы и личные вещи отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар избегает избыточной активности при перемещениях по цеху, его рабочее место организовано таким образом, чтобы оборудование и инвентарь были в прямой доступности (на расстоянии протянутой руки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар ведет себя профессионально, не позволяя себе повышать голос и использовать матерные слова.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар активно сотрудничает с другими станциями, предоставляя помощь (при необходимости включается в работу на других позициях)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
У повара имеется актуальная медицинская книжка	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар соблюдает правила личной гигиены (руки и ногти чистые, ногти коротко подстрижены и без лака) Украшения, часы, браслеты, серьги и кольца отсутствуют (обручальное допускается)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар работает в чистой униформе без следов застаревших пятен. Одета обувь обязательно имеет закрытый нос, а внешний вид сотрудника соответствует корпоративным требованиям. Волосы аккуратно убраны под головной убор.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе работы повар всегда надевает перчатки. Сотрудник меняет перчатки при смене продуктов, станций, тех. процессов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник всегда моет руки после смены перчаток, перекуров, посещений туалета.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар соблюдает стандарты мойки и поддерживает чистоту рабочих поверхностей и инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар использует инвентарь исключительно по прямому назначению с учетом маркировки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

Повар следит за соблюдением правил хранения продуктов (актуальность маркировки, использование крышек и пищевой пленки, размещение в холодильнике и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар соблюдает правила товарного соседства и ротации продуктов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация от изготовителей на продукцию сохранена до завершения реализации продуктово-сырьевой партии, все п/ф корректно промаркированы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки годности продуктов и п/ф строго соблюдаются.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обработка продуктов производится с учетом соблюдения техники безопасности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Приготовление блюд и п/ф выполняется в соответствии с технологическими картами, включая контроль веса готового блюда, норм закладки, стандартов обработки и нарезки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовка блюд осуществляется с использованием весов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Повар не загружает продукции в холодный пароконвектомат (предварительно должен выполняться прогрев камеры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар держит дверцу закрытой, загрузку производит в быстром темпе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повар старается не перегружать оборудование путем размещения емкостей, листов и решеток без учета равномерного интервала работы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция су-вид используется корректным образом и не подвергается избыточной (повторной) тепловой обработке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Замороженные изделия дефростируются поваром согласно правилам разморозки продуктов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--

