

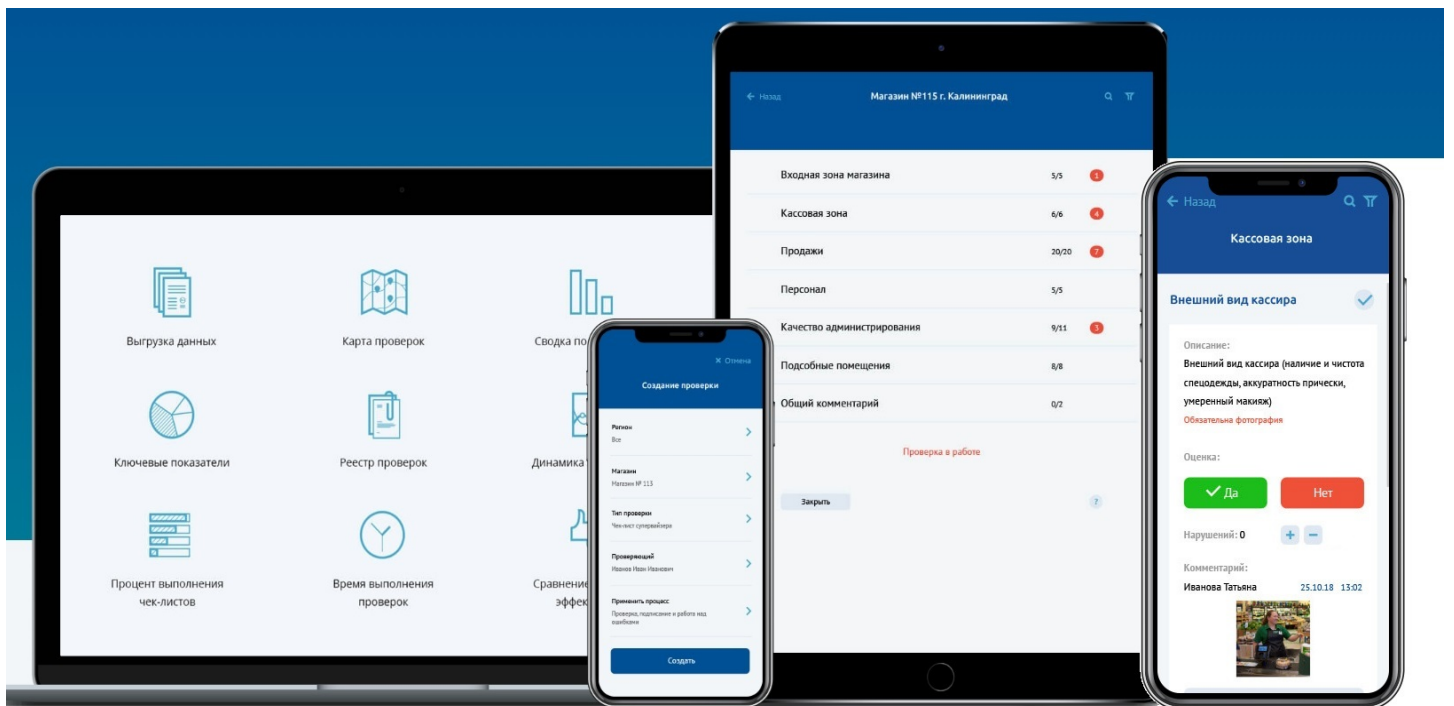


Чек-лист аудита пекарни (торговая точка)

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQ

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
- * Брендирование 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 аудита пекарни (торговая точка)

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 группа

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Чистота входных дверей, стекол и тамбура.			
1.2 Крыльцо и ступени содержатся в чистоте, мусор убран.			
1.3 Наличие рабочего санитайзера и антисептика для гостей.			
1.4 Урна у входа в пекарню со вставленным пакетом, не переполнена, без ржавчины и видимых повреждений.			

Блок 2. Пекарня: гостевой зал

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Сервис-поинт укомплектован. Ящик для приборов, тумба для мусора содержатся в чистоте, пакет мусором не переполнен.			
2.2 Зона выдачи и микроволновая печь для гостей чистые. Инструкция по эксплуатации доступна для ознакомления.			
2.3 Гостевая мебель (столики, стулья и диваны) содержатся в чистоте.			
2.4 Чистота подстолий и полов.			
2.5 Подоконники и стены без загрязнений.			
2.6 Грязные подносы отсутствуют (при наличии трёх и более не убраных столиков).			
2.7 Гостевой санузел чистый, обеспечен расходными материалами. График уборки соблюдается.			

Блок 3. Пекарня: зона прилавка

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Рабочие поверхности в зоне прилавка содержатся в чистоте.			
3.2 Кофемашина и капучинатор очищаются своевременно. Холодильник для молока чистый (допустимы незначительные следы капель в часы пик).			
3.3 Микроволновая печь для разогрева блюд содержится в чистоте.			
3.4 Холодильники и витрины со стороны продавцов чистые, решетки свободны.			
3.5 Наличие исправных термометров в витринах и холодильниках.			
3.6 Шкафы, полки и подкассовая тумба для расходников чистые, хранение содержимого упорядочено и организовано.			
3.7 Полы в зоне прилавка чистые (допускаются единичные крошки).			
3.8 Инвентарь (ножи, доски) для нарезки хлебобулочной продукции и сдобы чистые, маркировка присутствует.			
3.9 Раковина и тумба под ней чистые. Химические средства хранятся упорядочено.			

Блок 4. Пекарня: внешний вид персонала

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

4.1 Полный комплект формы (чистые фартук, шапочка, поло, бейдж). Обувь закрытая (носок), подошва плоская. Наличие актуальных и не просроченных медицинских документов у сотрудников на смене (сан. книжки и справки)			
4.2 Запрещены крупные украшения, инкрустированные камнями, со стразами. Допустимо ношение небольших и компактных ювелирных изделий, скрытых под формой.			
4.3 Соблюдение санитарных норм: шапочка при готовке, своевременная смена перчаток. Фартук используется только в рабочей зоне при работе на прилавке или с продукцией.			
4.4 Медицинские документы сотрудников актуальны и доступны для проверки.			

Блок 5. Пекарня: общая атмосфера и стандарты обслуживания

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Персонал пекарни приветствует покупателей первым, демонстрируя доброжелательность и дружелюбие.			
5.2 При очереди из 4+ гостей используется схема «кассир-сборщик», сотрудники активно помогают друг другу. При отсутствии покупателей персонал пополняет витрины и поддерживает чистоту в гостевом зале.			
5.3 Время обслуживания одного покупателя не превышает установленного норматива в одну минуту.			
5.4 Персонал следует стандарту обслуживания компании при взаимодействии с гостями-покупателями.			
5.5 Персонал озвучивает рекомендации и дает ответы на вопросы по составу представленной на витрине продукции.			
5.6 Предложение дополнительных напитков к заказу при отсутствии данных позиций в заказе.			
5.7 Информирование гостей о новинках, акциях, предложение хлебобулочных изделий с собой.			
5.8 Уточнение формата заказа («ем здесь» или «возьму с собой») перед оформлением.			
5.9 Предложение пакета с ручками для заказов формата «возьму с собой».			

Блок 6. Пекарня: подача и сборка заказа

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Сборка заказа осуществляется по чеку сборщика.			
6.2 Соблюдение стандартов комплектации заказа.			
6.3 Разогрев блюд выполняется в соответствии с установленными нормами.			
6.4 Чек передается кассиром гостю удобным способом (в руки, с сдачей и т.д.).			

Блок 7. Пекарня/витрины: хлеба

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Соответствие выкладки ассортимента планограмме, контроль расположения и компоновки продукции в вечерние часы.			

7.2 Наличие актуальных ценников (чистые, корректные). При отсутствии продукции ценники своевременно убираются.			
7.3 Контроль качества: соответствие внешнего вида и веса стандартам, отсутствие брака, корректная сборка сэндвичей.			
7.4 Нарезка продукции выполняется по стандарту (ровные края). Размер порций пирогов соответствует установленным нормам.			
7.5 Все поверхности, включая доски, корзины, витрины, полки, подставки, холодильники, стекла в зоне видимости гостей содержатся в чистоте.			

Блок 8. Пекарня/витрины: пироги

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Контроль выкладки продукции по плануграмме. Проверка расположения продукции в вечернее время на компоновку и отсутствие смещения.			
8.2 Ценники актуальны, чистые и соответствуют продукции. При отсутствии товара удаляются.			
8.3 Проверка качества: соответствие веса, внешнего вида, отсутствие дефектов, декор.			
8.4 Нарезка пирогов выполняется ровно, размер порций соответствует стандарту.			
8.5 Все элементы витрины (полки, корзины, стекла, подставки) в зоне видимости гостей поддерживаются в чистоте.			

Блок 9. Пекарня/витрины: продукция из слоеного теста

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Контроль ассортимента и расположения продукции согласно плануграмме. Вечерняя проверка компоновки и смещения продукции.			
9.2 Наличие корректных и чистых ценников. Удаление при отсутствии товара.			
9.3 Контроль качества слоев: соответствие декора, веса, отсутствие брака.			
9.4 Технология декорирования слоев строго соблюдается (подготовка и нанесение декора по стандартам).			
9.5 Соблюдение ротации и принципа FIFO: продукция с более ранним сроком изготовления реализуется в первую очередь.			
9.6 Использование калькулятора для точного расчета объема выпекаемой продукции для дефроста.			
9.7 Все элементы витрины + холодильники в зоне видимости гостей содержатся в чистоте.			

Блок 10. Пекарня/витрины: сэндвичи

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Соответствие ассортимента и выкладки плануграмме. Вечерний контроль компоновки и смещения продукции.			
10.2 Наличие чистых и актуальных ценников. Удаление при отсутствии товара.			

10.3 Контроль качества и внешнего вида сэндвичей: сборка, вес, отсутствие брака.			
10.4 Маркировка с датой изготовления на этикетках. Для кондитерских изделий указание продукции второго дня реализации.			
10.5 Нарезка сэндвичей и пирогов выполняется ровно, размер порций соответствует нормативам.			
10.6 Приоритетная реализация продукции с более ранним сроком изготовления (соблюдение ротации)			
10.7 Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует на витрине.			
10.8 Расчет объема выпекаемой продукции, которая достается на дефрост производится с использованием калькулятора.			
10.9 Все поверхности в зоне видимости гостей (доски, холодильники, витрины, стекла, подставки) содержатся в чистоте.			
Блок 11. Пекарня/витрины: сдоба, киш, пай			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Соблюдение ассортимента и выкладки продукции по плануграмме для сдобы, пая, киша. Вечерний контроль компоновки и смещения продукции.			
11.2 Наличие актуальных, корректных и чистых ценников. Удаление при отсутствии товара.			
11.3 Контроль качества сдобы/пая/киша: соответствие веса, внешнего вида, отсутствие брака. Продукция соответствует паспорту качества.			
11.4 Имеется маркировка или этикетка с датой изготовления. Для кондитерских изделий указание продукции второго дня реализации.			
11.5 Принципы ротации представленных на витрине позиций соблюдаются, реализация продукции в порядке поступления/приготовления (FIFO).			
11.6 Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
11.7 Все элементы витрины (доски, корзины, витринные полки, стекла, подставки) и холодильники содержатся в чистоте.			
Блок 12. Пекарня/витрины: печенье			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Соблюдение ассортимента и выкладки по плануграмме для полки с печеньем. Вечерний контроль компоновки и смещения продукции.			
12.2 Наличие актуальных, чистых и корректных ценников. Удаление ценников при отсутствии товара.			
12.3 Контроль качества печенья: соответствие веса, внешнего вида, декора, отсутствие лома на полке с печеньем (все в соответствии с паспортом качества продукции)			

12.4 Маркировка с датой изготовления. Для кондитерских изделий указание второго дня реализации продукции.			
12.5 Реализация продукции с соблюдением принципа ротации, в порядке поступления/изготовления (FIFO).			
12.6 Просроченная продукция с истекшим сроком отсутствует.			
12.7 В зоне прямой видимости гостей на постоянной основе поддерживается чистота витрин, досок, корзин, подставок, полок, стекол и холодильников.			

Блок 13. Пекарня/витрины: напитки

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
13.1 Соблюдение ассортимента и выкладки по плануграмме для напитков. Вечерний контроль расположения продукции.			
13.2 наличие корректных, чистых и актуальных ценников. Удаление при отсутствии товара.			
13.3 Контроль качества напитков: соответствие внешнего вида, отсутствие брака.			
13.4 Имеются этикетки (маркировка) с датой изготовления			
13.5 Принципы ротации продукции соблюдаются, реализация осуществляется по принципу FIFO.			
13.6 Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
13.7 Все элементы витрины с напитками содержатся в чистоте.			

Блок 14. Пекарня/витрины: прочая продукция кухни

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
14.1 Соблюдение ассортимента и плануграммы для кухонной продукции. Вечерний контроль компоновки и смещения позиций.			
14.2 Наличие актуальных, чистых и корректных ценников. Удаление при отсутствии товара.			
14.3 Контроль качества кухонной продукции: вес, внешний вид, отсутствие брака.			
14.4 Маркировка с датой изготовления. Для кондитерских изделий указание продукции второго дня реализации.			
14.5 Реализация продукции с соблюдением ротации, в порядке поступления/приготовления (FIFO).			
14.6 Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
14.7 Все поверхности витрины (включая холодильники) в зоне видимости гостей содержатся в чистоте.			

Блок 15. Пекарня/запасы: продукция кухни

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
15.1 Соблюдение температурных режимов хранения продукции.			
15.2 Наличие заводских этикеток с указанием даты и времени вскрытия/приготовления.			
15.3 Соблюдение ротации и принципа FIFO: продукция с ранним сроком изготовления используется первой.			

15.4	Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
15.5	Соблюдение принципов товарного соседства, раздельное хранение продуктов по категориям (сырье для сэндвичей, пироги, пирожные)			
Блок 16. Пекарня/запасы: фреш, дефрост, заморозка				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1	Контроль температурных режимов для заморозки, дефроста и фреш-продукции.			
16.2	Наличие заводской маркировки и этикетки с датой и временем вскрытия/приготовления.			
16.3	Соблюдение принципов ротации продукции, реализация позиций в порядке поступления (FIFO).			
16.4	Просроченная продукция отсутствует.			
16.5	Соблюдение товарного соседства: разделение по категориям.			
Блок 17. Пекарня/запасы: хлеб, мультизлаки, пай, булочки, фокачча, багеты, чабатта, пироги				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1	Соблюдение температурных условий хранения для запасов продукции категории хлебобулочные изделия.			
17.2	Наличие заводских этикеток и маркировки с датой и временем вскрытия/приготовления.			
Блок 18. Пекарня/запасы: сэндвичи				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1	Соблюдение температурных режимов для хранения запасов продукции категории "сэндвичи".			
18.2	Наличие заводских этикеток и маркировок с датой и временем вскрытия/приготовления.			
18.3	Реализация продукции в порядке поступления (FIFO), согласно принципам ротации позиций			
18.4	Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
18.5	Правило товарного соседства в отношении разных категорий продукции соблюдается.			
Блок 19. Пекарня/запасы: сырье для сэндвичей				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1	Соблюдение температурных условий для хранения запасов сырья для сэндвичей.			
19.2	Наличие заводских этикеток и маркировок с датой и временем вскрытия/приготовления.			
19.3	Реализация сырья в порядке поступления (FIFO) с соблюдением принципов ротации (позиции с ранним сроком хранятся в стопке сверху)			
19.4	Просроченное сырье отсутствует.			
19.5	Соблюдение принципов товарного соседства: раздельное хранение продукции по категориям.			
Блок 20. Пекарня/запасы: кофе, какао, молоко				
	Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1	Соблюдение температурных условий хранения кофе, молока, какао.			

20.2 Наличие заводских этикеток и маркировок с датой и временем вскрытия/приготовления.			
20.3 Соблюдение принципов ротации продукции, реализация позиций в порядке поступления (FIFO).			
20.4 Просроченная продукция отсутствует.			
Блок 21. Пекарня/запасы: напитки			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Соблюдение температурных условий хранения запаса напитков.			
21.2 Наличие заводских этикеток и маркировок с датой и временем вскрытия/приготовления.			
21.3 Реализация напитков в порядке поступления (FIFO), с выполнением ротации.			
21.4 Продукция с истекшим сроком реализации отсутствует.			
21.5 Напитки хранятся отдельно от других категорий, с соблюдением принципов товарного соседства.			
Блок 22. Пекарня/запасы: сиропы, ингредиенты, сопутка			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
22.1 Соблюдение температурных условий для запасов сиропов и сопутствующей продукции.			
22.2 Наличие заводской маркировки и этикетки с датой и временем вскрытия/приготовления.			
22.3 Реализация продукции в порядке поступления (FIFO).			
22.4 Просроченная продукция отсутствует.			
22.5 Сиропы и сопутствующая позиция хранятся с соблюдением правила товарного соседства.			
Блок 23. Питание сотрудников пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Служебное питание хранится отдельно от основной продукции (на отдельно выделенной полке или в специальной гастроемкости)			
Блок 24. Пекарня: состояние печи			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 Печь (внутри и снаружи) чистая. Стекло и дверца без загрязнений, промывка выполнена.			
24.2 Полки и пространство под печью содержатся в чистоте, следы застарелой грязи отсутствуют.			
24.3 Шпильки и противни промыты.			
Блок 25. Пекарня: подсобка			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
25.1 Холодильники и морозильники в подсобке чистые, как внутри, так и снаружи.			
25.2 Стеллажи, шкафы, полки чистые. Товарно-материальные ценности размещены упорядоченно. Нет перезатарки расходников.			
25.3 Столы и рабочие поверхности чистые, выполняется обработка поверхностей после работы. Личные вещи и посторонние предметы не хранятся в рабочей зоне.			
25.4 Кухонный инвентарь (ножи, ножницы, доски, емкости, весы) содержится в чистоте.			

25.5 Уборочный инвентарь доступен, хранится в отведенной зоне, чист и исправен.			
25.6 Полы, двери и зона черного входа содержатся в чистоте.			
25.7 Раздевалка чистая. Обувь и форма хранятся согласно регламенту хранения обуви и одежды сотрудников.			