

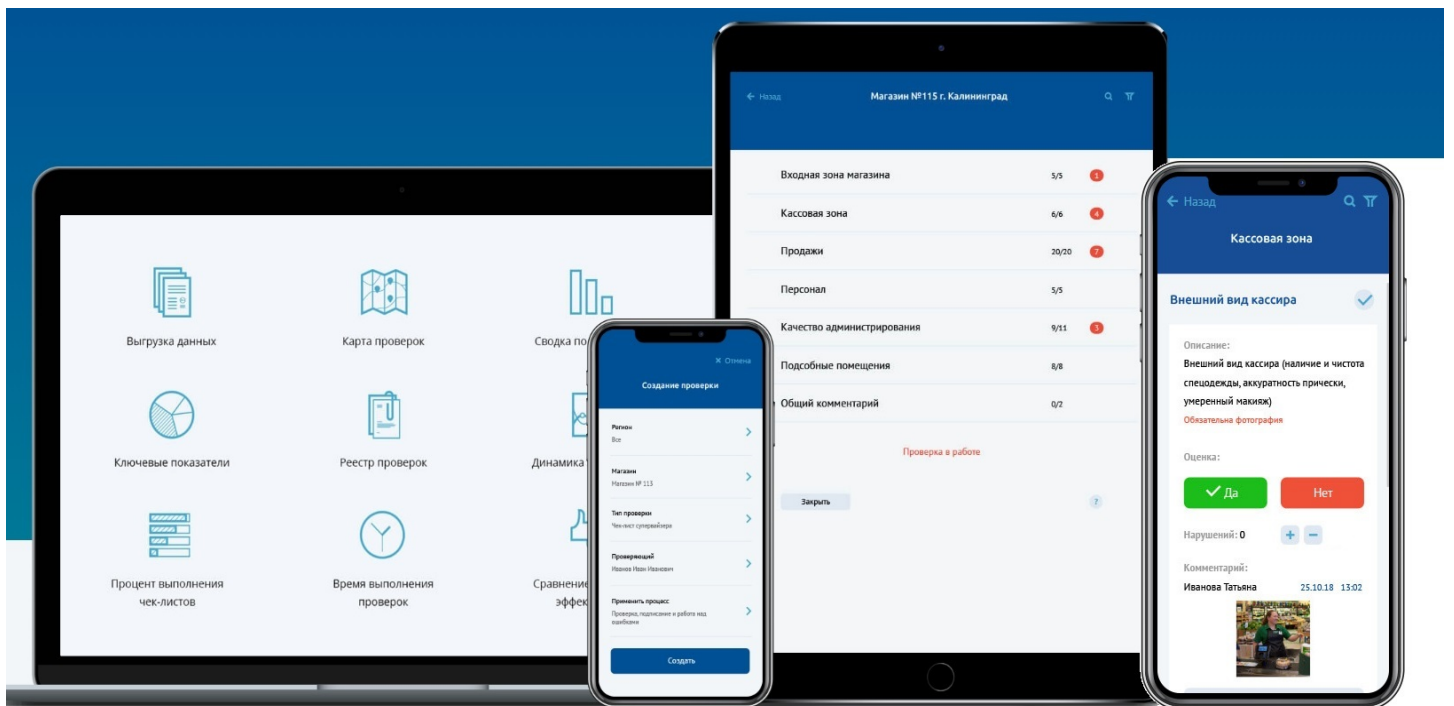


Чек-лист генеральной уборки кондитерского производства

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 генеральной уборки кондитерского производства

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 RETAILIQA

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 RETAILIQA

БЛОК 1. УБОРКА ХОЛОДНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Холодильное оборудование (+камера) в холодном цехе: чистота дверей, шторок, полок, пола.			
1.2 Технологическое оборудование (весы, столы, шпильки, слайсер), шкафы, стеллажи, полки очищено от остатков продуктов, в исправном состоянии.			
1.3 Зона раздачи: транспортировочные столы и шпильки в чистом состоянии.			

БЛОК 2. УБОРКА ГОРЯЧЕГО/ПИРОЖКОВОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Технологическое оборудование (весы, печи, вытяжки, рабочие столы, шпильки, шкафы, полки) очищено от загрязнений, исправно функционирует.			
2.2 Шпильки: все секции и колеса тщательно чистые, отсутствуют остатки продуктов или налет.			
2.3 Тепловое оборудование (плиты, сковороды, гриль, фритюр, пароконвектомат, тарталетница) очищено внутри и снаружи. Фильтры вытяжек чистые, без жировых отложений.			
2.4 Зона раздачи: упаковочные материалы хранятся аккуратно, рабочие поверхности в чистом состоянии.			
2.5 Моечная зона: раковины чистые, без известкового налета, чистая посуда размещена на промаркированных стеллажах. Мелкий инвентарь обработан и рассортирован.			
2.6 Холодильное оборудование, камера и шторы в чистом состоянии.			

БЛОК 3. УБОРКА ЯЙЦЕБИТНИ/ОВОЩНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Холодильное оборудование в овощном цехе: полки, дверцы и стенки в чистом состоянии.			
3.2 Техоборудование овощного цеха (овощерезки/овощечистки, весы, слайсер, производственные столы/стеллажи) чистые, состояние исправное.			
3.3 Моечная для овощей: раковины очищены от остатков грязи, чистые, следы ржавчины отсутствуют.			
3.4 Ванна для чистки/обработки овощей в чистом состоянии (пол/стенки)			

БЛОК 4. УБОРКА МЯСНОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Холодильное оборудование в мясном цехе чистое (стенки/стеллажи/шторки)			
4.2 Техоборудование мясного цеха (весы, производственные столы/стеллажи) чистые, состояние исправное.			
4.3 В моечной полы, стены, окна и стеллажи для хранения инвентаря в чистом состоянии.			
4.4 Раковины для дефроста в чистом состоянии.			

4.5 Холодильное оборудование в мучном цехе чистое, размещение продукции соответствует плануграмме, лист минимальных остатков в наличии, актуален.			
4.6 Техоборудование мучного цеха (тестомесы, тестораскаточные машины, весы, рабочие столы/стеллажи) исправное, в чистом состоянии.			
4.7 В моечной чистота и порядок, в наличии на видном месте все положенные инструкции по обработке/мытью зелени и овощи. Емкости для ветоши и разведения дез. раствора в наличии, в хорошем состоянии.			
БЛОК 5. УБОРКА ЦЕХА КОНСЕРВАЦИИ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Тепловое оборудование цеха консервации (печи, котлы, пароконвектоматы) в чистом состоянии, исправное.			
5.2 Технологическое оборудование: рабочие столы и стеллажи вымыты, чистые.			
5.3 Моечная зона: полы, раковины, стены и посудомоечная машина в чистом состоянии.			
5.4 Вытяжки: внешние и внутренние поверхности очищены, фильтры чистые.			

Чек-лист предназначен для организации генеральной уборки кондитерского производства, охватывая все ключевые зоны: холодный, горячий, овощной, мясной, мучной цеха и цех консервации. Он направлен на контроль чистоты, исправности оборудования и соблюдение санитарных норм.

Направленность:

- +Чистота и порядок: проверка холодильного и теплового оборудования, рабочих поверхностей, полок, стеллажей, раковин, вытяжек, фильтров.
- +Исправность техники: оценка состояния весов, тестомесов, печей, слайсеров, посудомоечных машин и другого оборудования.
- +Соблюдение стандартов: соответствие плану хранения, маркировка, наличие инструкций по обработке продуктов, контроль минимальных остатков.
- +Организация зон: аккуратное хранение упаковки, разделение инвентаря, чистота моечных зон и ванн для дефростации.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- +Системность: структурированный подход к проверке всех производственных зон и оборудования.
- +Предотвращение нарушений: минимизация рисков, связанных с санитарными и технологическими нормами.
- +Повышение качества продукции: чистота оборудования и рабочих зон снижает риск загрязнения продуктов.
- +Экономия времени: готовый перечень задач для быстрого выявления и устранения недостатков.
- +Документирование: возможность фиксации состояния цехов для дальнейшего анализа и улучшений.

Итог: Чек-лист служит инструментом для поддержания гигиенических и технологических стандартов на кондитерском производстве, обеспечивая безопасность продукции и эффективность рабочих процессов.