

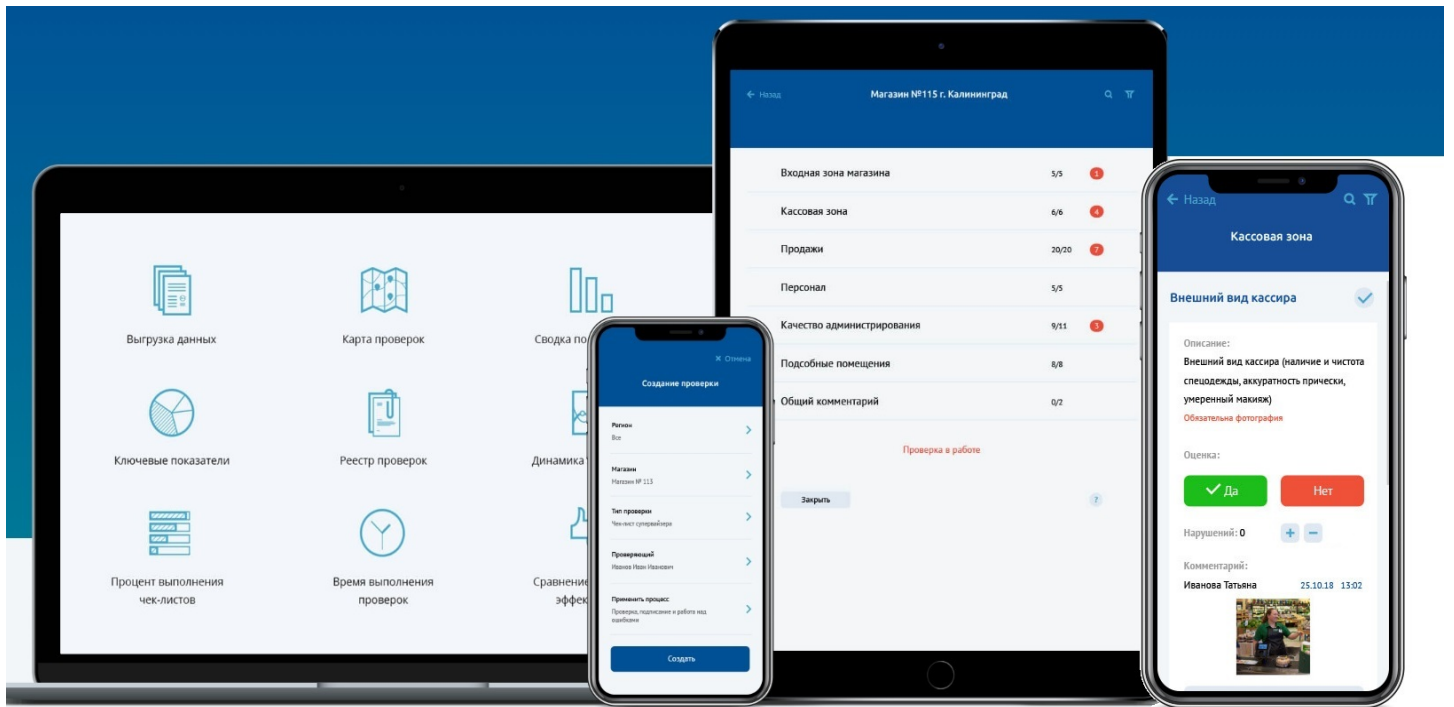


## Чек-лист контроля продавцов пекарни-кондитерской по системе видеонаблюдения

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 [info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, VI-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 контроля продавцов пекарни-кондитерской по системе видеонаблюдения**

<b>ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ</b>	
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

<b>ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ</b>	
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. САНИТАРИЯ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Нарушение санитарных норм: контакт с продукцией без использования одноразовых перчаток.			
1.2 Транспортная тара размещена на полу без подставки/колес.			
1.3 Поднятие продукции с пола и размещение на витрине или в таре.			
1.4 Проведение влажной уборки полов без использования защитных перчаток.			
1.5 Применение уборочного инвентаря (тряпки, ведра, швабры) не в соответствии с маркировкой.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			

**БЛОК 2. ВНЕШНИЙ ВИД СОТРУДНИКОВ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Несоблюдение требований к причёске: волосы не убраны под головной убор.			
2.2 Ношение запрещенных украшений: кольца, серьги, пирсинг, браслеты.			
2.3 Маникюр сотрудниц не соответствует стандартам (длина/цвет ногтей).			
2.4 Отсутствие идентификационного бейджа с именем сотрудника.			
2.5 Нарушение правил ношения униформы: несоответствие элементов фирменной одежды (чепец, фартук, обувь, юбка/брюки, колготы и т.д.)			

**БЛОК 3. СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Отсутствие приветствия клиента при входе в торговый зал.			
3.2 Неоказание помощи покупателю в выборе продукции или в запросе на консультацию.			
3.3 Ведение посторонних разговоров/междусобойчиков между сотрудниками в присутствии клиентов.			

**БЛОК 4. ПРОЧИЕ НАРУШЕНИЯ**

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Отсутствие продукции при наличии ценников.			
4.2 Отклонение от рецептуры при приготовлении ромовых бабок (например, нарушение пропорций ингредиентов)			
4.3 Прием товара без контрольного взвешивания.			

Чек-лист представляет собой контрольный список для аудита работы продавцов пекарни-кондитерской через систему видеонаблюдения. Основная цель - обеспечение соблюдения санитарных норм, стандартов обслуживания, внешнего вида сотрудников и технологических процессов.

Назначение:

- +Контроль санитарии: Выявление нарушений гигиены (работа без перчаток, неправильное использование уборочного инвентаря, контакт продукции с полом).
- +Проверка внешнего вида: Оценка соответствия униформы, прически, маникюра и наличия идентификационных бейджей.
- +Оценка обслуживания: Мониторинг качества взаимодействия с клиентами (приветствие, помощь в выборе, запрет на посторонние разговоры).
- +Выявление технологических нарушений: Контроль за соблюдением рецептуры (например, ромовых бабок), наличием товара под ценниками, правильностью приемки продукции.

Выгоды для аудитора:

- +Объективность: Видеозаписи позволяют фиксировать нарушения без субъективных искажений.
- +Системность: Четкая структура чек-листа охватывает все ключевые аспекты работы (санитария, внешний вид, сервис).
- +Эффективность: Возможность анализировать работу в реальном времени или постфактум, выявляя повторяющиеся проблемы.
- +Документирование: Фиксация нарушений упрощает подготовку отчетов и рекомендаций для корректирующих действий.

Преимущества для компании:

- +Снижение рисков: Предотвращение нарушений санитарных норм, что минимизирует штрафы и репутационные потери.
- +Повышение качества: Улучшение стандартов обслуживания и соблюдения технологий, что укрепляет доверие клиентов.
- +Дисциплина сотрудников: Регулярный контроль мотивирует персонал соблюдать правила, снижая количество ошибок.
- +Оптимизация процессов: Выявление системных проблем (например, отсутствие перевеса товара) помогает корректировать логистику и учет.

Ключевые направления:

- +Гигиена и безопасность продукции.
- +Профессиональный внешний вид сотрудников.
- +Качество клиентского сервиса.
- +Соблюдение технологических стандартов и правил хранения/учета.

Чек-лист служит инструментом для постоянного улучшения работы пекарни-кондитерской, обеспечивая соответствие внутренним и внешним требованиям.