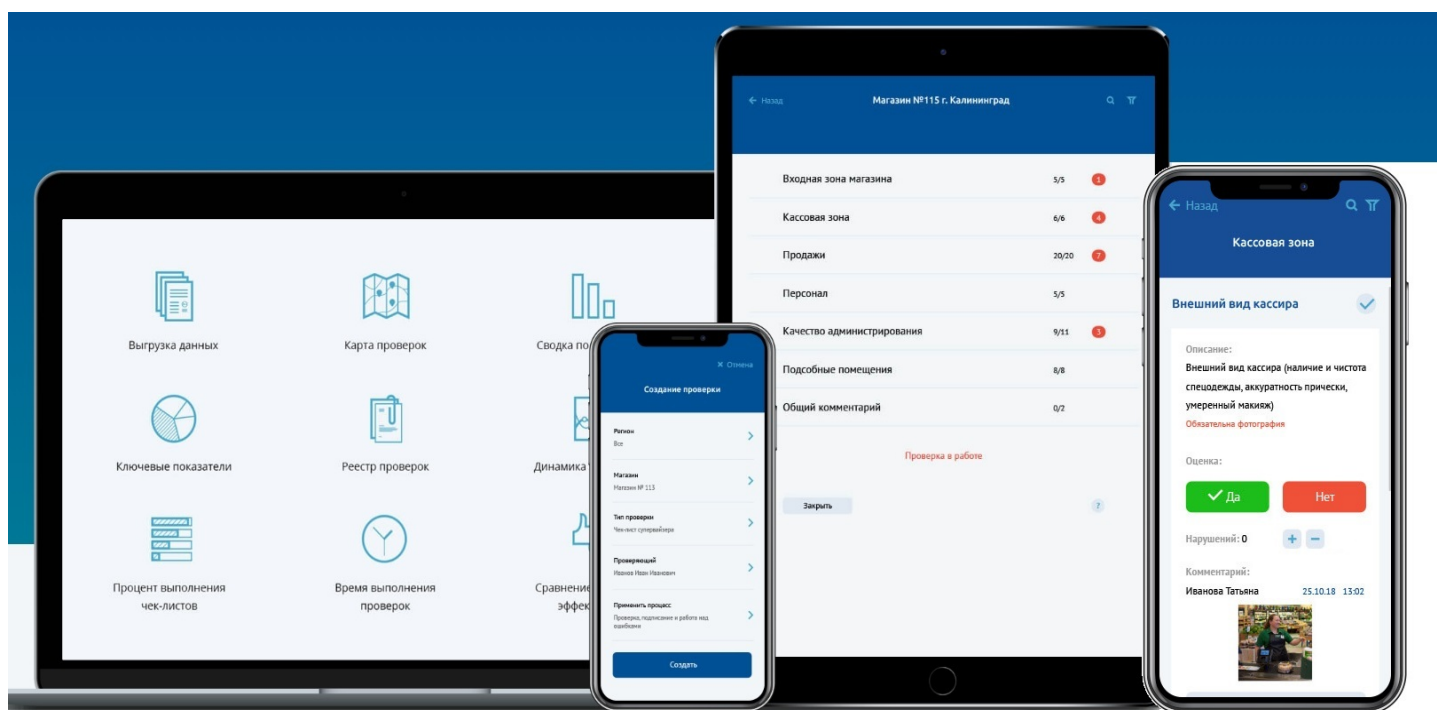


Чек-лист контроля работы пекарни-кондитерской

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 контроля работы пекарни-кондитерской

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. Прилегающая территория и вход в пекарню			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Указатели и штендеры установлены в предусмотренных местах, стрелки направлены на входную дверь. Состояние: чистые, без повреждений.			
1.2 Чистота территории: мусорные баки заполнены не более чем наполовину, крупный мусор (банки, бутылки) отсутствует.			
1.3 Отсутствие сторонней рекламы на территории.			
1.4 Свободный доступ к торговой точке: отсутствие препятствий для посетителей.			
1.5 Торговая точка хорошо просматривается, дополнительные меры для улучшения видимости не требуются.			
1.6 Вывеска без царапин и трещин, закреплена ровно. Подсветка активирована в темное время суток.			
1.7 Фасад соответствует утвержденному макету, не требует ремонта или покраски. Дополнительная подсветка не требуется.			
1.8 Тамбур (при наличии): чистые полы, исправный доводчик, коврик в удовлетворительном состоянии.			
1.9 График работы соответствует режиму работы, размещен на уровне глаз, повреждения отсутствуют.			
1.10 Двери и окна: пол чистый, урны заполнены до 50%. Подсветка исправна, окна и баннеры без дефектов.			
Блок 2. Торговый зал пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Освещение равномерное, все лампы исправны. Потолок без пятен, плафоны чистые. Уровень освещения над порталом достаточный.			
2.2 Портал исправен и чист. Информация на досках оформлена разборчиво, указано актуальное время скидок.			
2.3 Стены: декоративные элементы (рамки, фото) чистые, без повреждений, размещены с соблюдением стандартных интервалов. Полки без пыли и повреждений, стены без подтеков. В случае необходимости, для шпильки смонтирован отбойник.			
2.4 Декор стен: рамки, банки, коробки, шкатулки, растения размещены согласно стандарту, целые, чистые. Банки заполнены на 2/3. Расстояние между элементами декора выдержано.			
2.5 Столы и стулья: чистые, без повреждений. На каждый стол 4 два стула. Наличие салфетницы. В размещении дополнительных столов нет необходимости.			
2.6 Полы чистые, плитка без сколов и трещин.			
2.7 Урна заполнена не более чем наполовину, содержится в чистоте.			
2.8 Уголок потребителя: наличие документации (книга жалоб, учредительные документы, ЗОЗПП, контакты контролирующих органов). Все обращения в книге отработаны администрацией заведения.			

2.9 Пожарная безопасность: план эвакуации с печатью и подписью ответственного за ПБ, огнетушитель на положенном месте, имеется указатель «Запасной выход».			
Блок 3. Состояние витрины			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Продукция выложена ровными рядами на подносах. Запрещена выкладка "в навал" и хранение товаров «в низах» витрин при наличии места. Наличие всего ассортимента на витринах, недопустима ситуация когда на витрине продукции не видно, а на шпильке она есть.			
3.2 В хот-зонах размещена самая ходовая мелкоштучка.			
3.3 Ценники присутствуют на всех позициях и соответствуют товарам, оформлены согласно брендбуку: хорошо читаемые, шрифт одинаковый, целые, без ошибок.			
3.4 Витрины чистые: отсутствие отпечатков пальцев, крошек, следов муки.			
3.5 Шпилька выставлена в зале, приоритетная выкладка Ч на уровне глаз (подносы в хот-зоне)			
3.6 Подсветка витрин исправна, витрины хорошо подсвечены, дополнительное освещение не требуется.			
3.7 Отсутствие сопутствующих позиций (сок, вода, кофе, чай) и сторонней рекламы на витрине.			
3.8 Кассовая зона: отсутствие посторонних предметов (калькуляторы, ручки, записки). Емкость для чеков заполнена на 30%. Монетница соответствует стандарту. Денежный ящик в исправном состоянии.			
3.9 Наличие брендированной упаковки (бумажные пакеты для выпечки, стаканы для горячих напитков) и расходников (салфетки для подносов, одноразовые перчатки) в достаточном количестве.			
Блок 4. Продукция			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Морсы размещены на кассе, бутылки промаркированы датой производства.			
4.2 Ассортимент: на витрине представлены ТОП-20 позиций (без учета хлеба), новинки. Витрина наполнена согласно товарному коридору. Количество SKU Ч не менее 50 в течение смены.			
4.3 Вся представленная на витринах продукция органолептически и соответствует эстетическим стандартам: отсутствие дефектов, подгоревших или сырых изделий.			
4.4 Ежедневный бракераж продукции с фиксацией результатов в журнале (который в наличии). Отмечаются все отклонения в качестве, весе, вкусе.			
4.5 Списание продукции проводится согласно регламенту после 13:30 с обязательной резкой. Журнал списания заполняется.			
Блок 5. Оборудование			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

5.1 Система видеонаблюдения: камеры установлены на улице, кухне, кассе. Отслеживается покупательский поток, вход, место пекаря, касса, витрины и портал. Все устройства исправны, запись со звуком.			
5.2 Интернет-соединение стабильное, кабели проложены в кабель-каналах (нигде не болтаются и не свисают "соплями")			
5.3 Сейф исправен, находится на территории пекарни.			
5.4 Планшет на кассе: рабочее состояние, исправное крепление, актуальное ПО, учетная запись с ФИО кассира. На чеке пропечатывается ФИО кассира.			
5.5 Денежный ящик и терминал оплаты исправны, подключены.			
5.6 Чековый принтер работает без сбоев.			
Блок 6. Продавцы-кассиры			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Внешний вид продавца: чистая форма (фартук+головной убор), бейдж одет, закрытая обувь. Работа ведется в одноразовых перчатках. Отсутствие украшений, сдержанный макияж (женщины)			
6.2 Приветствие входящих гостей: улыбка, фразы «Добрый день! Добро пожаловать в нашу пекарню», установление контакта, "small-talk", завершение покупки благодарностью за визит и приглашение посетить торговую точку снова.			
6.3 Выявление потребностей, консультация по представленной в пекарне продукции: знание состава, сроков хранения, активное предложение новинок и акций. Презентация пекарни, донесение до клиента ее преимуществ.			
6.4 Осведомленность сотрудников пекарни о системе личной мотивации и способах влияния на свой уровень дохода.			
6.5 Знание дневного плана продаж, допустимого процента остатков и норм списания.			
6.6 Наличие списка ТОП-20, оперативное информирование пекарей о низких остатках топовых позиций.			
6.7 Активные допродажи: предложение хлеба к мелкоштучке, напитков Ч к основным позициям. К хлебу предложение новинок либо лидеров продаж.			
Блок 7. Производственные процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Стены и потолки чистые, достаточный уровень освещения, все лампы целые, в рабочем состоянии.			
7.2 Печи: чистота внутри и снаружи, равномерный нагрев и запекание, износ не более 80%.			
7.3 Планшет пекарей закреплен в удобном месте на стене, ПО проапдейтнуто до последней версии.			
7.4 Тестомес и расстойка: чистота, исправность, износ до 80%. Наличие коврика под тестомесом.			
7.5 Рабочие столы и поверхности без повреждений, чистота.			

7.6 Стеллажи и полки чистые, промаркированы, выделено определенное место под размещение продукции. Подтоварники железные.			
7.7 Пекарские листы и формы для хлеба моются после каждой смены. Формы и листы чистые.			
7.8 Наличие всего необходимого инвентаря и расходников (ножи, кондитерские мешки, шпатели и прочее).			
7.9 Чек-лист уборки при передаче смены доступен и заполняется.			
7.10 Комбайны: чистота, исправность, износ до 80%.			
7.11 Чек-лист технического осмотра оборудования заполнен.			
7.12 Весы и измерительные приборы исправны.			
7.13 Зона хранения: металлические подтоварники соответствуют стандартам, в зоне хранения поддерживается чистота и порядок.			

Блок 8. Продукты, сырье

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Сырье хранится в отведенных зонах, перетарка отсутствует. Наличие всего необходимого сырья.			
8.2 Качество сырья: отсутствие просрочки, эстетичный вид готовой продукции. Приемка сырья ведется через исправные напольные весы.			
8.3 Соблюдение инструкций по хранению сырья. Маркировка сырья и начинок датой и временем.			
8.4 Прием товара проводится по регламенту: проверка накладных, сроков, условий доставки.			

Блок 9. Инвентарь и расходники

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Химия хранится в выделенном месте, используются только утвержденные средства (средство для мытья посуды, порошок для очистки сантехники)			
9.2 Уборочный инвентарь (ведро, швабра, метла, совок) в исправном состоянии, место хранения определено.			
9.3 Наличие 2 пар рукавиц на каждого пекаря.			
9.4 Имеется запас бутылок для морсов и этикеток.			
9.5 Сделан запас одноразовой формы (перчатки, фартуки, головные уборы, бахилы) ч не менее 20 шт в наличии.			

Блок 10. Сотрудники хлебопекарного производства

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Внешний вид пекарей соответствует утвержденным стандартам. Форма: белый костюм (жакет+брюки), колпак+фартук, закрытая обувь. Ноги в носках. Вид опрятный, волосы чистые.			
10.2 Внешний вид кухонных работников соответствует утвержденным стандартам. Головной убор одет, закрытая обувь. Ноги в носках. Вид опрятный.			
10.3 План производства: основан на ТОП-20 и хлебе, обеспечивает полную витрину к открытию. Выпечка позиций ТОП-20 производится 3 раза в день.			

10.4 Соблюдение плана производства продукции, учет фактического выхода из печи, отсутствуют пропущенные без причины позиции.			
10.5 Знание пекарями списка актуального ТОП-20.			
10.6 Пекари и кухонные работники знают и понимают из чего состоит их мотивация и как начисляется зарплата.			
10.7 Наличие и использование на производстве актуальных ТТК, использование весов.			
10.8 Знание алгоритма действий при ЧП и внештатных ситуациях (отключение света, проверки, травмы, нет воды). Контакты для экстренных случаев доступны.			
Блок 11. Инфраструктура пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Вентиляция и канализация в рабочем состоянии.			
11.2 Электропроводка изолирована, автоматы промаркированы, пломбы на счетчиках. Все включатели в рабочем состоянии, провода не болтаются, изолированы.			
11.3 Освещение в помещениях исправно, все лампы горят.			
11.4 Наличие системы пожарной безопасности.			
Блок 12. Склад и служебные помещения			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Туалет: чистота, наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги. Вода в умывальнике и унитазах имеется.			
12.2 Гардеробная зона: вешалки для одежды, место для переодевания.			
12.3 Склад суточного хранения: чистота, достаточное количество полок.			