

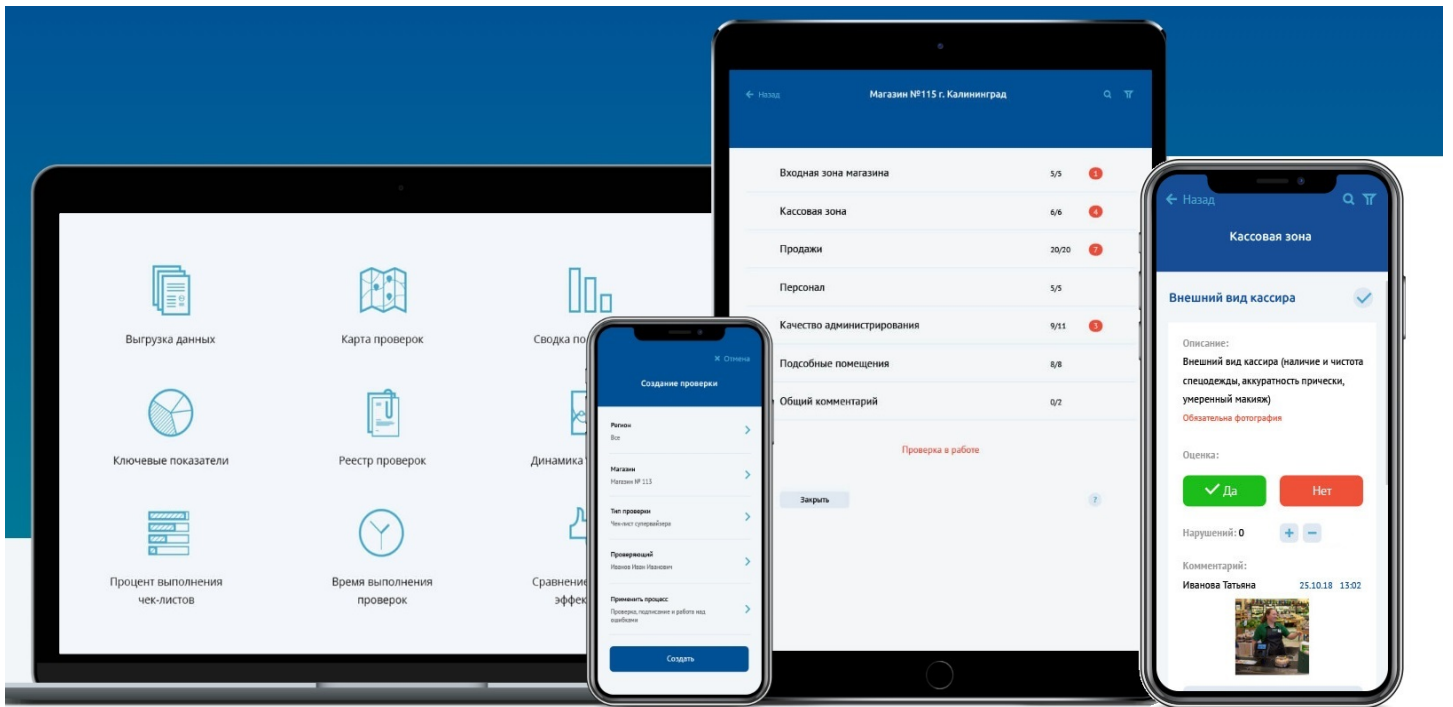


Чек-лист контроля стандартов качества кафе-пекарни международного бренда

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailiq.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 стандартов качества кафе-пекарни международного бренда

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. ПЕКАРНЯ СНАРУЖИ И ВНУТРИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Неудовлетворительное состояние помещений (грязные/поврежденные стены, пол, потолок, плинтусы, вент. каналы, стекла, декор)			
1.2 Загрязнение фасадных элементов (навес/козырек)			
1.3 Отсутствие предупреждающих знаков при проведении уборки (осторожно, мокрый пол)			
1.4 Неисправность или загрязнение приборов/источников освещения.			
1.5 Загрязнение вывески и/или рекламно-маркетинговых материалов.			
1.6 Несвоевременная уборка столов, столы/стулья грязные, с наклепленной жвачкой.			
1.7 Неопрятность зоны с приправами/кондиентами.			
1.8 Неактуальная информация на менюборде, менюборд грязный.			
1.9 Неправильное размещение рекламы, неактуальность рекламных материалов.			
1.10 Несоответствие вывески/логотипа стандартам бренда.			
1.11 Грязь/беспорядок в кассовой зоне.			
1.12 Повреждения на барной стойке.			
БЛОК 2. ПЕРСОНАЛ ПЕКАРНИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Несоблюдение стандартов внешнего вида сотрудниками пекарни (маникюр, макияж, украшения, тату, пирсинг, опрятность), отсутствие сменной обуви, открытая обувь.			
2.2 Отсутствие одетых бейджей.			
2.3 Допуск на смену сотрудников с признаками болезни/инфекции/гнойничковых заболеваний.			
2.4 Прием пищи сотрудниками в непопозволенном месте (рабочей зоне)			
2.5 неопрятный вид униформы (резкий неприятный запах, помятость, грязь, застарелые пятна)			
БЛОК 3. СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Отсутствие минимум одного сотрудника в рабочей зоне для приветствия входящих в пекарню гостей.			
3.2 Отсутствие или запоздалое приветствие гостей со стороны кассира.			
3.3 Использование просроченных образцов для дегустации продукции.			
3.4 Отсутствие допродаж к выпечке и озвучивания промоакций со стороны кассира.			
3.5 Отсутствие улыбки от сотрудников при обслуживании.			
3.6 Ошибки при выполнении заказов.			
3.7 Отсутствие факта выдачи чека гостям.			
3.8 Неубедительное/отсутствующее прощание с гостями.			

3.9 Нарушение стандартов обслуживания гостей кассиром пекарни, принятых в сети (стандарты бренда)			
БЛОК 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Использование в пекарне неразрешенных и/или неутвержденных ингредиентов и продуктов.			
4.2 Использование в пекарне неисправного и/или не утвержденного оборудования.			
4.3 Использование в пекарне неисправного и/или не утвержденного инвентаря.			
4.4 В пекарне выявлены просроченные продукты без спец. маркировки под списание и/или хранящиеся вместе с другой продукцией.			
4.5 Отсутствие в пекарне утвержденной по стандартам системы маркировки сроков годности.			
4.6 Нарушение стандартных процедур приготовления продукции бренда и/или не выполнение часового плана.			
4.7 неправильная упаковка и маркировка шаров теста (не в пищевые пакеты, нет маркировки, истекший срок годности, складирования друг поверх друга)			
4.8 Нарушение времени хранения шаров теста перед использованием (4-36 часов), либо хранение вне холодильника.			
4.9 Приготовление булочек для фирменных сэндвичей не в соответствии со стандартами бренда.			
4.10 Нарушение технологий замешивания ингредиентов (корца, глазурь, коричневый сахар, тесто)			
4.11 Нарушение правил расстойки согласно проходимости пекарни.			
4.12 Несоответствие параметров пружера стандартам влажности и температуры.			
4.13 Неверная расстойка булочек в холодном шкафу.			
4.14 Отсутствие в пекарне должным образом градуированных/калиброванных и дезинфицированных термометров.			
4.15 Нарушение температурного режима выпечки булочек, отсутствие контроля температуры после выпекания.			
4.16 Несоответствие температуры выпечки фирменных мини-булочек "на один укус".			
4.17 Отсутствие на витрине образца фирменной мини-булочки, отсутствие маркировки "образец", либо неаппетитный/непрезентабельный внешний вид.			
4.18 Использование неподходящей упаковки для фирменных мини-булочек.			
4.19 Нарушение технологии приготовления фирменных палочек из слоеного теста (не по стандартам бренда)			
4.20 Отсутствие маркировки при хранении фирменных палочек из слоеного теста в морозилке. Нарушение правила FIFO (First In, First Out - Первым пришел, первым ушел)			
4.21 Нарушение технологии замешивания сахара и			

корицы.			
4.22 Превышение срока хранения смеси сахара и корицы (более 3-х суток)			
4.23 Избыточное дефростирование и выпечка фирменных палочек из слоеного теста без корреляции с планом продаж.			
4.24 нарушение времени дефростации (5-10 минут) и выпечки (10-12 минут) фирменных палочек из слоеного теста.			
БЛОК 5. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННЫЕ БУЛОЧКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Булочки имеют неровную форму, угловатые или не стоят вертикально.			
5.2 Количество витков в булочке не соответствует стандартам, и/или расстояние между витками слишком большое (не по стандартам)			
5.3 Глазурь нанесена неравномерно, недостаточно, имеет кристаллизованную текстуру или выглядит растопленной.			
5.4 Отсутствие контроля времени выкладки булочек на горячей витрине. Продукция не удаляется вовремя.			
5.5 Температура подачи ниже/выше установленного стандартного диапазона температур.			
5.6 Недостаточная пропитка внутренних слоев-завитков влагой, слишком темный цвет.			
5.7 Булочки недопечены, пересушены/передержаны в печи или имеют сырую текстуру.			
БЛОК 6. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ С АРОМАТНОЙ КОРИЦЕЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Отсутствие карамельного топпинга на верхней части, глазурь не стекает по бокам или недостаток посыпки из соленых орехов пекан средней степени прожарки.			
6.2 Использование несвежих булочек с горячей витрины для приготовления.			
6.3 На горячей витрине менее трех булочек даже при отсутствии спроса со стороны гостей, отсутствует маркировка "Образец".			
БЛОК 7. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННЫЕ МИНИ-БУЛОЧКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Неправильная форма мини-булочек на один укус (не круглые, угловатые, неровно стоящие), отсутствие маркировки витринного образца.			
7.2 Превышение допустимого количества витков (более 3)			
7.3 Неравномерное или недостаточное нанесение глазури, сухая текстура.			
7.4 Температура подачи фирменных мини-булочек ниже/выше нормы.			
БЛОК 8. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Неполное покрытие палочек сахарно-коричной смесью.			
8.2 Отсутствие этапа охлаждения готовой продукции перед упаковкой в пакет.			

8.3 Нарушение сроков хранения готовых палочек (не более 6 часов при комнатной t на витрине/полке), отсутствие маркировки с обозначением срока приготовления.			
8.4 Отсутствие маркировки даты на дне упаковки, нарушение 24-часового срока хранения.			
8.5 Конденсат внутри упаковки.			
БЛОК 9. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННЫЙ СЭНДВИЧ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Витринный образец сэндвича без соответствующей маркировки или с плохим/непрезентабельным внешним видом.			
9.2 Отсутствие маркировки срока хранения на готовую продукцию.			
9.3 Меню содержит менее трех видов фирменного сэндвича.			
9.4 Нарушение сроков хранения булочек для фирменного сэндвича (более 72 часов), отсутствие маркировки, приготовление продукта не по технологии (утвержденной рецептуре). Готовая продукция не хранится в холодильнике.			
БЛОК 10. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ОХЛАЖДЕННЫЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ БУЛОЧКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Несоответствие граммовки продукта фирменным стандартам.			
10.2 Отсутствие маркировки или просроченный продукт (истекший срок годности или неверная/отсутствующая маркировка)			
10.3 Нарушение температурного режима разогрева в СВЧ, отсутствие/не передача инструкций по разогреву для гостей, забирающих продукцию с собой.			
БЛОК 11. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ / ФИРМЕННОЕ ПИРОЖНОЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Температура выпечки фирменного пирожного ниже установленного стандарта.			
11.2 Использование неподходящей упаковки для фирменного пирожного и/или подача не по стандартам бренда.			
11.3 Менее трех видов фирменного пирожного на витрине.			
11.4 нарушение 48-часового срока хранения фирменного пирожного либо отсутствие маркировки с датой/временем приготовления.			
БЛОК 12. НАПИТКИ / ЭСПРЕССО			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Нарушение рецептуры (ТТК) кофейных напитков.			
12.2 Температура нагрева молока ниже 65С, нарушение сроков хранения молока в открытой упаковке, отсутствие дабл-маркировки.			
12.3 Несоблюдение правил очистки при каждом использовании трубки подачи пара (тряпочка с дез. средством)			

12.4 Превышение срока хранения кофейных зерен в бункере (более 2-х дней), отсутствие маркировки.			
12.5 Неисправная или грязная кофемашина.			
12.6 Отсутствие чистки компонентов кофемашины.			
БЛОК 13. НАПИТКИ / ЛИМОНАДЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Наличие осадка в сокоохладителе.			
13.2 Недостаточный уровень жидкости в ваннах сокоохладителя.			
13.3 нарушение рецептуры лимонада (не по стандартам бренда)			
13.4 использование нестандартной посуды для подачи лимонада (подача не в фирменных стаканах бренда)			
13.5 Температура напитков превышает 5С.			
13.6 Отсутствие дабл-маркировки на сокоохладителе или просроченный срок хранения.			
13.7 Несоблюдение процедур очистки сокоохладителя после завершения рабочей смены (оборудование должно разбираться, мыться и дезинфицироваться)			
13.8 Нарушение правил хранения лимонада после завершения рабочей смены (хранение вне холодильника)			
БЛОК 14. НАПИТКИ / ФИРМЕННЫЙ ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 нарушение стандартов приготовления и условий хранения смеси для фирменного фруктового коктейля с дробленным льдом.			
14.2 Отступление от рецептуры (ТТК) приготовления фирменного фруктового коктейля с дробленным льдом.			
14.3 несоблюдение правил очистки при работе с блендерами (блендеры грязные, чаши не мытые, отсутствие сан. обработки после каждых 30 минут использования)			
14.4 Отсутствие полного ассортимента вкусов (клубника, мокка, манго, печенье орео, шоколадно-арахисовая паста, печенье в креме, булочка с корицей)			
14.5 Использование нестандартной посуды для подачи напитка (не фирменные стаканы бренда)			
БЛОК 15. НАПИТКИ / ПРОЧИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Нарушение рецептуры газированных напитков, слабый уровень газации.			
15.2 несоблюдение правил очистки краников сокоохладителя (грязь, отсутствие санитарной обработки раз в сутки)			
15.3 Наличие/подача не утвержденных газированных напитков, отсутствующих в ассортименте. Также, отсутствие в реализации не всех позиций из утвержденного ассортимента.			
15.4 Использование просроченных ингредиентов для напитков (сиропа, основы), отсутствие дабл-маркировки на бутылках.			

15.5 Нарушение условий хранения нарезанных цитрусовых (отсутствие маркировки на контейнерах, нет крышки, закончился обозначенный срок хранения в 24 часа)			
15.6 Наличие просроченных бутилированных напитков.			
15.7 Нарушение принципа ротации при хранении напитков в холодильнике.			
15.8 несоблюдение графика чистки и дезинфекции льдогенератора.			

БЛОК 16. ГЛАЗУРЬ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1 Нарушение технологии приготовления глазури.			
16.2 Глазурь имеет темный оттенок, жесткую текстуру/корку.			
16.3 Несбалансированный вкус глазури (отсутствие лимона/ванили)			
16.4 Неоднородная текстура глазури с кристаллами. При нанесении на горячую булочку глазурь не тает.			
16.5 Температура глазури ниже установленной нормы.			
16.6 Нарушение температурного режима ингредиентов (t маргарина ниже комнатной, а крем-чиз до смешивания хранится не в холодильнике)			
16.7 Неправильная подготовка ингредиентов для глазури (маргарин не режется пополам, а крем-чиз на три части)			
16.8 Отсутствие маркировки каждой партии глазури (наименование, дата, время, фио). Нарушение сроков хранения глазури при комнатной температуре и в условиях холодильника.			

БЛОК 17. КОРИЦА И КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
17.1 Нарушение технологии приготовления смеси.			
17.2 Смесь потеряла свежесть, слабый запах корицы, отсутствие должного уровня сладости, имеет признаки наличия влаги/кристаллов.			
17.3 Температура хранения смеси ниже или выше стандартной.			
17.4 Использование смеси старше 3-х дней, и/или маркировка с датой отсутствует.			
17.5 Отсутствие защиты смеси пищевой пленкой/пластиковой крышкой от внешних воздействий в условиях работы пекарни.			
17.6 Несоблюдение правил хранения смеси (грязная емкость, смешивание свежей смеси с ранее приготовленной)			
17.7 Совок контактирует с продуктом в контейнере.			

БЛОК 18. УПАКОВКИ ФИРМЕННОЙ ВЫПЕЧКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
18.1 Булочки в упаковке не соответствуют стандартам бренда, имеют визуальные дефекты формы (не круглые/угловатые), не свежеют при нагреве, имеют нестандартные размеры.			

18.2 нарушение температуры охлаждения булочек перед упаковкой.			
18.3 Отсутствие временных стикеров на остывающих противнях.			
18.4 Отсутствие повторной глазировки булочек, не заполнены промежутки м/у витками.			
18.5 Нарушение упаковки, не запечатывание коробки куском прозрачной ленты либо стикером.			
18.6 Неудовлетворительное состояние коробки с продукцией (грязная поверхность, вмятины, пятна жира, следы застывшей глазури и т.д.)			
18.7 Отсутствие маркировки на коробках, либо маркировка не по стандартам бренда (нет времени, даты, фео сотрудника)			
18.8 Пергаментная бумага выступает за пределы упаковки.			
18.9 Отсутствие инструкций по разогреву для клиентов.			
18.10 Недостаточное количество упаковок с фирменной выпечкой на полке.			
18.11 Использование неподходящей/не утвержденной упаковки.			
БЛОК 19. ПРОДУКТОВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Отсутствие положенных мер против перекрестного загрязнения.			
19.2 Нарушение правил гигиены и мытья рук (без мыла, не горячей водой, минимум 30 секунд), отсутствие памятки по мытью рук для сотрудников пекарни.			
19.3 Несоблюдение правил использования перчаток при контакте с денежными средствами.			
19.4 Неудовлетворительное санитарное состояние поверхностей и инвентаря, соприкасающихся с продуктами. Неисправный инвентарь.			
19.5 нарушение температурного режима холодильного оборудования, отсутствие/неисправность внутренних термометров, грязь.			
19.6 Несоблюдение маркировки посудомоечных раковин и процедур мытья "трехваннным" методом (мытьё/полоскание/дезинфекция)			
19.7 Температура горячей воды в раковине ниже нормы (52С)			
19.8 Использование неподходящих чистящих средств, отсутствие положенных сертификатов и инструкций по использованию.			
19.9 Признаки наличия в пекарне жизнедеятельности вредителей, отсутствие актов/документов по проведенным мероприятиям по дезинсекции и дератизации.			
19.10 Игнорирование правил уборки рабочих зон за собой.			
19.11 Неправильное хранение сухой и замороженной продукции в кладовой (размещение на полу или ниже 15 см от пола), отсутствие порядка, приводящее к трудностям с доступом к складским и подсобным помещениям.			

19.12 Неудовлетворительное состояние туалетов, отсутствие мыла, салфеток, туалетной бумаги, памятки о правилах мытья рук.			
19.13 Наличие посторонних предметов в санузлах (пищевых продуктов, личных вещей сотрудников)			
19.14 Наличие не подписанных раковин для мытья рук, грязь на раковинах, отсутствие мыла, антисептика, салфеток.			
19.15 Отсутствие журнала проверок со стороны надзорных и контролирующих органов.			
19.16 Отсутствие или неправильное использование дезрастворов для обработки рабочих поверхностей и инвентаря, неправильная концентрация.			
19.17 Отсутствие цветовой маркировки и/или плохое состояние уборочного инвентаря.			
19.18 Нарушение правил хранения личных вещей сотрудников пекарни (не выделена личная зона, уличная одежда хранится рядом с рабочей без чехлов)			
19.19 Небезопасное хранение чистящих средств поблизости от пищевых продуктов, посуды и столовых приборов.			
19.20 Открытые двери в подсобках.			
19.21 Несвоевременный вывоз мусора, контейнеры/бак для сбора мусора грязные, переполненные.			
19.22 Курение прямо в пекарне.			
19.23 Отсутствие гигиенического журнала.			
19.24 Отсутствие бракеражного журнала.			
19.25 Отсутствие актуальных медицинских книжек с пройденными медосмотрами.			
БЛОК 20. МЕНЕДЖМЕНТ И ОБУЧЕНИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
20.1 Отсутствие сертификации бренда (обучения) у менеджера на смене.			
20.2 Отсутствие в пекарне обучающих материалов по стандартам бренда (доступа к инфо-порталу, распечатанного базового комплекта обучающих материалов, хитов-подсказок и т.д.)			
20.3 Не ведение журнала менеджера для протоколирования выполнения чек-листов, заполнения графика уборки, контроля температур)			
20.4 Отсутствие актуального плана действий на главном информационном стенде пекарни. Отсутствие контроля по плану действия, срыв сроков выполнения плана.			
20.5 Незнание сотрудниками корпоративных ценностей бренда "по-памяти".			
БЛОК 21. МЕНЮ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
21.1 Отсутствие обязательных позиций в меню.			
БЛОК 22. ДОКУМЕНТЫ / ДОСКА ПОТРЕБИТЕЛЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

22.1 Отсутствие книги жалоб или ответов, отсутствие ответов со стороны администрации на гостевые записи в положенный по закону срок.			
22.2 Отсутствие актуальной версии закона РФ "О защите прав потребителей".			
22.3 Отсутствие правил торговли.			
22.4 Отсутствие норм и правил СанПин (2.3.6.1079-01)			
22.5 Отсутствие правил обслуживания и оказания услуг в сфере общественного питания.			
22.6 Отсутствие плана эвакуации.			
22.7 Отсутствие информации по обслуживанию отдельных категорий населения Москвы (для пекарен на территории МСК)			
22.8 Отсутствие закона №29 "Об осуществлении торговой деятельности в г. Москва (для пекарен на территории МСК)			
22.9 Отсутствие правил продажи отдельных видов товаров.			
22.10 Отсутствие контактной информации надзорных органов и контролирующих служб (Роспотребнадзор, Управа Района, Администрация города и т.д.)			
22.11 Отсутствие информации о запрете продажи отдельных видов товаров несовершеннолетним (алкогольная продукция, табачные изделия)			
22.12 Отсутствие заверенного меню кафе-пекарни (с печатью юр. лица, датой и подписью директора)			
22.13 Отсутствие реквизитов и графика работы заведения.			
22.14 Отсутствие таблицы калорийности продуктов.			

БЛОК 23. ДОКУМЕНТЫ / БЕЗОПАСНОСТЬ И СОХРАННОСТЬ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
23.1 Отсутствие программы ХАССП.			
23.2 Отсутствие журнала регистрации работы бактерицидной лампы.			
23.3 Отсутствие температурного журнала мониторинга t в холодильном оборудовании.			
23.4 Отсутствие бланка контроля температуры и влажности.			
23.5 Отсутствие журнала регистрации жалоб.			
23.6 Отсутствие журнала регистрации аварий/ЧП.			

БЛОК 24. ДОКУМЕНТЫ / ПРОЧИЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
24.1 Отсутствие договора на вывоз ТБО.			
24.2 Отсутствие сертификатов и инструкций по применению моющих и дез. средств.			
24.3 Отсутствие договора на стирку рабочей одежды сотрудников.			
24.4 Отсутствие договора на утилизацию люминесцентных ламп.			
24.5 Отсутствие антибактериальной лампы (минимум одной)			
24.6 Отсутствие договоров с поставщиками.			

Чек-лист предназначен для контроля стандартов качества и безопасности кафе-пекарни международного бренда. Он охватывает 24 блока, включая внешний вид заведения, технологии производства, качество продукции, обслуживание, документацию и обучение.

Ключевые блоки и критерии:

***Внешний вид пекарни**

Чистота фасада, исправность освещения, отсутствие предупреждающих знаков при уборке, актуальность рекламных материалов.

Пример: «Неисправность или загрязнение приборов/источников освещения», «Несвоевременная уборка столов».

***Персонал**

Соблюдение дресс-кода, наличие бейджей, запрет на работу сотрудников с симптомами заболеваний.

Пример: «Неопрятный вид униформы», «Прием пищи сотрудниками в рабочей зоне».

***Сервис и обслуживание**

Приветствие гостей в течение 15 секунд, допродажи, выдача чека, стандарты сервиса.

Пример: «Отсутствие улыбки у сотрудников», «Нарушение ступеней обслуживания».

***Технология производства**

Использование только утвержденных ингредиентов и оборудования, контроль сроков годности, соблюдение рецептур (например, температура выпечки булочек, маркировка шаров теста).

Пример: «Использование неутвержденных ингредиентов», «Нарушение температурного режима выпечки».

***Качество продукции**

Стандарты внешнего вида булочек (форма, количество витков, глазурь), температурный режим приготовления, отсутствие дефектов.

Пример: «Булочки угловатые/не круглые», «Глазурь с кристаллами».

***Напитки**

Соблюдение рецептур кофейных напитков, лимонадов, температурный контроль, чистота оборудования.

Пример: «Температура молока ниже 65С», «Грязные блендеры».

***Продуктовая безопасность**

Противодействие перекрестному загрязнению, гигиена сотрудников, условия хранения продуктов, наличие документов (ХАССП, журналы).

Пример: «Отсутствие дезрастворов», «Хранение чистящих средств рядом с едой».

***Документация**

Наличие закона «О защите прав потребителей», плана эвакуации, сертификатов, договоров с поставщиками.

Пример: «Отсутствие книги жалоб», «Нет договора на вывоз ТБО».

***Обучение и менеджмент**

Наличие сертифицированного менеджера, доступ к обучающим материалам, контроль выполнения планов.

Пример: «Отсутствие журнала менеджера», «Незнание корпоративных ценностей».

Для чего используется:

+Для аудита соответствия стандартам бренда, санитарным нормам и законодательству.

+Для выявления нарушений в производстве, хранении, обслуживании и документации.

+Для подготовки к проверкам контролирующих органов.

На что направлен:

+На поддержание единых стандартов качества продукции и сервиса в рамках международного бренда.

+На минимизацию рисков, связанных с безопасностью продуктов и нарушением прав потребителей.

+На укрепление репутации заведения через профессиональное обслуживание и прозрачность процессов.

Выгоды для аудитора:

+Системность: Четкая структура по 24 блокам охватывает все аспекты работы пекарни.

+Стандартизация: Единые требования к внешнему виду продукции, технологиям приготовления,

обслуживанию.

+Профилактика нарушений: Раннее выявление проблем с маркировкой, хранением, гигиеной.

+Юридическая защита: Контроль наличия обязательных документов (ХАССП, договоры, сертификаты).

+Повышение лояльности: Обеспечение качества блюд и напитков, дружелюбный сервис.

Итог: Чек-лист помогает поддерживать высокий уровень соответствия международным стандартам бренда, минимизирует риски штрафов и потери репутации, обеспечивает безопасность гостей и сотрудников.