

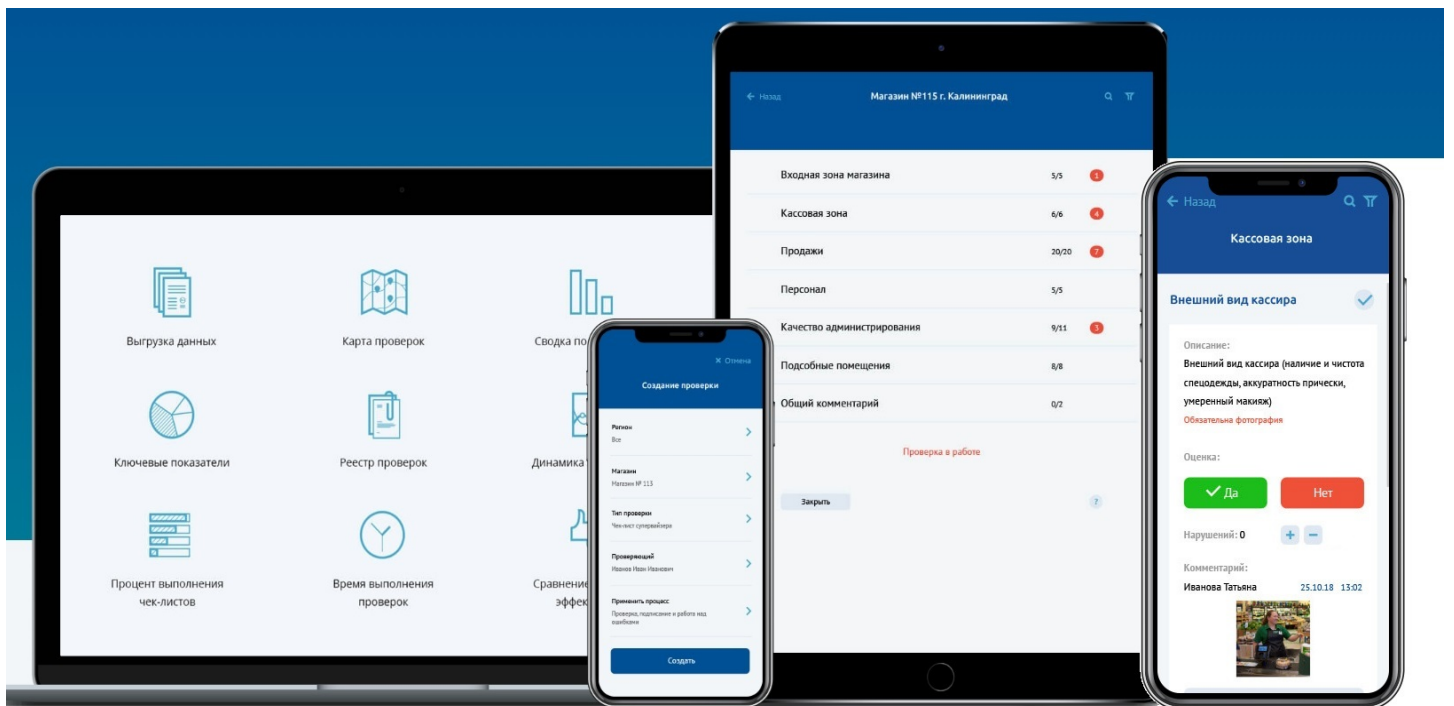


Чек-лист оценки состояния и санитарии пекарни-кондитерской

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
- * Брендинг 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 оценки состояния и санитарии 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 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. ФАСАД И ВХОДНАЯ ГРУППА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Фасад здания поддерживается в чистоте: отсутствие сосулек зимой, вывеска без деформаций, козырек очищен от мусора, покрашен и исправен.			
1.2 Окна в чистом состоянии.			
1.3 Прилегающая территория ухожена: газон подстрижен, цветы в вазонах цветущие, отсутствие мусора. Скамьи и вазоны окрашены, тротуар без повреждений, зимой - убраный снег.			
1.4 Пандус отремонтирован, поручни чистые. В зимний период отсутствует обледенение.			
1.5 Урна у входа закреплена жгутом, внутри - одноразовый пакет. Поверхность урны окрашена, отсутствуют загрязнения.			
1.6 На входной двери размещена информация о режиме работы с логотипом компании, юридическим адресом, запрещающими знаками (курение, вход с животными, вход с алкоголем, вход с мороженым) и информационными наклейками (ведется видеонаблюдение, ведется аудиозапись, объект находится под охраной) Все элементы целые, чистые.			
1.7 Прозрачный пластиковый карман с табличкой "Открыто/Закрыто" размещен на входной группе.			
1.8 Карман для информации целый, размещен в доступном месте. Табличка без дефектов, буквы и пленка целые.			
1.9 В зоне входной группы отсутствует не утвержденная/не фирменная полиграфия и посторонняя реклама.			
1.10 Кнопка вызова для маломобильных посетителей исправна, сопровождается хорошо видимым указателем. Персонал готов оказать помощь по запросу.			
БЛОК 2. ТАМБУР ЗАВЕДЕНИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Потолки в тамбуре чистые, без загрязнений.			
2.2 Тепловая завеса исправна, поверхность без пыли.			
2.3 Двери и стекла в тамбуре чистые, целые.			
2.4 Рольставни в рабочем состоянии			
2.5 Доводчик двери отрегулирован, плавно закрывает дверь.			
2.6 Полы и плинтуса в тамбуре чистые, покрытие без повреждений.			
2.7 Стены в тамбуре без пятен, состояние хорошее.			
БЛОК 3. РЕКЛАМНЫЕ НОСИТЕЛИ И МАТЕРИАЛЫ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 В окне пекарни-кондитерской размещен вертикальный фреймлайт (формат А1) с актуальной рекламой. При отсутствии фреймлайтов допускаются пластиковые карманы формата А3.			

3.2 Тейбл-тенты формата А5 с логотипом компании расположены на каждом столике/барной стойке. Информация актуальна и соответствует текущим акциям.			
3.3 Тейбл-тенты формата А4 размещены в зоне видимости покупателей (прикассовая зона, верхние полки витрин). Минимум 4 шт., информация актуальная.			
3.4 Информационный стенд с карманом А4 находится в зоне видимости гостей. Состояние: без деформаций, пленка и буквы целые, дизайн в фирменном стиле.			
3.5 Стенд "Продавец месяца" содержит цветную фотографию сотрудника. Размещен ровно в зоне видимости покупателей, без повреждений, пленка не отслаивается.			
3.6 Стенд с ассортиментом замороженной продукции расположен у холодильника. Цены и информация актуальны, соответствуют ассортименту.			
3.7 Наклейка/листочка "Торты на заказ" размещена на витрине в зоне видимости клиентов.			
3.8 Монетницы у всех касс с вкладкой в фирменном стиле "Если вам не выдали чек". Запрещено использование грязных или поврежденных экземпляров монетниц.			
3.9 Воблеры с информацией о едином номере и подарочных сертификатах установлены на кассах. Исключение - кассы с мониторами.			
3.10 Вывеска полностью исправна и освещена, без перегоревших элементов. Поверхность чистая, отсутствуют подтеки.			
3.11 Визитницы у касс содержат положенный минимум фирменных визиток. Состояние - без дефектов.			
3.12 Муляжи тортов и пирожных размещены на полке в холодильной витрине. При отсутствии продукции муляжи убираются. Чистые, без сколов.			
3.13 Навигационные служебные таблички "Туалет", "Только для персонала" и т.д. оформлены в фирменном стиле. Без повреждений.			
3.14 В пекарне-кондитерской отсутствует сторонняя не согласованная/не фирменная полиграфия.			
3.15 Грифельная доска заполнена актуальной информацией, текст без ошибок.			
3.16 Анкеты от отдела кадров в наличии.			
БЛОК 4. СОТРУДНИКИ ПЕКАРНИ-КОНДИТЕРСКОЙ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Внешний вид сотрудников зала (продавцы-кассиры, администраторы, стажеры) регламентирован стандартом: макияж, маникюр и украшения.			

4.2 Обязательная униформа сотрудников зала включает фартук, водолазку/футболку утвержденного цвета (с коротким рукавом, круглым или V-образным вырезом), черные брюки/юбки (длиной до колен), закрытую обувь черного цвета. Носки/колготки - черные или телесного цвета. Вся одежда должна быть чистой и опрятной.			
4.3 Спецодежда пекаря (фартук, головной убор, обувь) чистая, соответствует стандартам. Внешний вид пекаря опрятный и аккуратный.			
4.4 Технический персонал обеспечен спецодеждой: фартук, одноразовый головной убор, закрытая обувь. Спец. одежда чистая, замечания к внешнему виду отсутствуют.			
4.5 Фирменный бейдж баристы надет с правой стороны, чистый, имя хорошо читаемо.			
4.6 Униформа баристы: клетчатая рубашка в фирменных цветах, темные классические джинсы, закрытая сменная обувь. Одежда чистая, опрятная, волосы убраны в хвост/шишку.			

БЛОК 5. СОСТОЯНИЕ ЗАЛА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Подоконники в зале чистые, поверхность без сколов.			
5.2 Осветительные приборы исправны, плафоны очищены от пыли.			
5.3 Вентиляция и кондиционеры работают, чистые.			
5.4 Столы без загрязнений, не шатаются, отсутствует жевательная резинка.			
5.5 Мебель расставлена аккуратно, подушки чистые, под ними нет мусора.			
5.6 Раковина в зале без налета, смеситель исправен.			
5.7 Тряпки для уборки чистые, неприятный запах отсутствует, хранятся вне зоны видимости гостей.			
5.8 Салфетницы натертые, чистые, заполнены салфетками.			
5.9 Полки в шкафах целые, чистые, промаркированы.			
5.10 Витрины заполнены продукцией согласно стандартам выкладки.			
5.11 Ценники на продукцию оформлены в фирменном стиле. Запрещены небрендовые варианты. Для новинок временно допускаются рукописные ценники.			
5.12 Ценники чистые, информация читаема, оформление аккуратное.			
5.13 Данные на ценниках соответствуют расположенному рядом продукту.			
5.14 Инфолисты на все позиции в наличии, актуальны, соответствуют представленной продукции, прикреплены к индивидуальной упаковке. Отсутствующие инфолисты - основание для утилизации.			
5.15 Подложки, подносы и гостроемкости чистые, состояние хорошее.			

5.16 Декоративные элементы (картины, украшения) очищены от пыли, без повреждений.			
5.17 План эвакуации размещен на видном месте, заверен печатью и подписью руководителя.			
5.18 Огнетушители с актуальным сроком годности, расставлены по плану эвакуации, пронумерованы. Знаками обозначены.			
5.19 Все розетки обозначены целыми наклейками "220В" и "380В".			
5.20 Информационная доска содержит полный пакет документов, поверхность без сколов.			
5.21 Полы и плинтусы в зале сухие и чистые, под оборудованием отсутствует мусор.			
5.22 Вешалка для верхней одежды чистая, крепления исправны.			
5.23 Коврики на входе без загрязнений, состояние хорошее.			
5.24 Стены в зале и рабочей зоне продавцов чистые.			

БЛОК 6. ГОСТЕВОЙ САУЗЕЛ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Электросушилка в туалете функционирует, поверхность без налета.			
6.2 Плитка на стенах туалета чистая, сколы отсутствуют.			
6.3 Напольная плитка без повреждений.			
6.4 Потолок и вентиляционные решетки в туалете очищены от пыли.			
6.5 Розетки промаркированы наклейками "220В".			
6.6 Все лампы в туалете горят, плафоны чистые.			
6.7 Защелка двери туалета исправна.			
6.8 Запас туалетной бумаги и мыла достаточный.			
6.9 Диспенсер для бумажных полотенец заполнен, чистый.			
6.10 Дверь туалета без пятен, доводчик и замок работают корректно.			
6.11 Сантехника, зеркала и хромированные элементы без известкового налета. Посторонние (неприятные) запахи отсутствуют. График уборки заполнен и размещен в специальном кармане.			
6.12 Урны и ершики в туалете чистые.			

БЛОК 7. ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Папка пекаря с технологическими картами на хлебобулочные изделия заверена печатью.			
7.2 Инструкции по обработке рабочих поверхностей и мытью посуды размещены на видных местах, текст четкий.			
7.3 Ёмкости для специй и сырья чистые, в хорошем состоянии, промаркированы, хранятся в отведенных для этого местах.			
7.4 Посуда сотрудников хранится отдельно от остальной посуды, полка для хранения обозначена.			

7.5 Продукты для сотрудников размещены на отдельной полке с соответствующей надписью.			
7.6 Мойка чистая, исправная. Сушилка для посуды без остатков пищи, решетка чистая.			
7.7 Тряпки для уборки чистые, неприятный запах отсутствует, хранятся в ведрах с маркировкой "чистая/грязная ветошь". Использование губок не допускается!			
7.8 Стены и полы в производственной зоне без пятен, покрытие целое, общее состояние хорошее.			
7.9 Вентиляционные решетки чистые, вентиляция исправна.			
7.10 Стеллажи и полки промаркированы, поверхности без загрязнений, общее состояние хорошее.			
7.11 Раздевалка для сотрудников оборудована индивидуальными ящиками. Ящики подписаны, чистые.			
7.12 Стол администратора чистые, содержимое упорядочено: документы хранятся организованно, вся техника в рабочем состоянии, чистая.			
7.13 Туалет для персонала чистый, запас мыла и бумаги достаточный.			
7.14 Стандарты выпечки размещены над рабочим столом пекаря.			
7.15 Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в выделенной зоне, состояние исправное.			
7.16 Розетки в производственной зоне снабжены наклейками "220В" и "380В".			
7.17 Помещение производственной зоны убрано, мусорный бак с пакетом, промаркирован.			
7.18 Ведра для уборки подписаны по помещениям использования: "Зал", "Производство", "Окна", "Туалет".			
7.19 Подписанный раствор для дезинфекции имеется, инвентарь для ручной мойки в чистом состоянии.			
БЛОК 8. ЗОНА ЧАЙ/КОФЕ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Упаковки кофе/чая промаркированы датой фасовки.			
8.2 Наличие специй (корица, сиропы, сахарная пудра) в зоне приготовления.			
8.3 Одноразовая посуда (стаканы с крышками), размешиватели, держатели, бумажные салфетки в достаточном количестве.			
8.4 Чашки и чайники подогреваются в теплом состоянии, размещены на мармите.			
8.5 Вафельные полотенца ничем не пахнут, чистые, хранение аккуратное.			
8.6 Фарфоровая посуда без сколов и налета, столовые приборы чистые (хранение ручками кверху)			
8.7 Стаканы и бокалы без разводов и сколов, чистые.			
8.8 Подносы вытерты насухо, чистые.			
8.9 Весы у касс исправные, поверка актуальная, пломбы целы.			

8.10 Кассовые станции и терминалы в исправном состоянии, чистые.			
8.11 Телевизор исправный, чистый, идет трансляция актуального медиаконтента			
8.12 Музыкальное оборудование в рабочем состоянии, чистое, громкость звука адекватная.			
8.13 Кофемашины чистые (корпус, портафильтры, форсунки, слив, мармит), параметры температуры/давления соответствуют стандартам.			
8.14 Кофемолки чистые, включая бункер для зерна и молотого кофе. Кофейная шуба отсутствует в ячейках дозатора в бункере для молочного кофе.			
8.15 Бойлеры чистые, подтеки воды отсутствуют.			
8.16 Накопитель для чайных пакетиков заполнен аккуратно, чистый.			
8.17 Заранее смолотый кофе отсутствует, хранение осуществляется в форме зерна.			
БЛОК 9. РАБОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРОЧАЯ ТЕХНИКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Расстойка чистая внутри и снаружи, состояние рабочее.			
9.2 Весы в производственной зоне чистые, поверены, пломбы сохранены, исправное состояние.			
9.3 Прочее непромышленное техническое оборудование (видеонаблюдение, датчики, роутер) функционирует, чистое.			
9.4 Холодильники и морозильники чистые снаружи и внутри, температурные режимы соответствуют нормам (+2...+8С, -15...-18С). Вентиляционные решетки без налетов пыли, все полки промаркированы, на дверцах расположены таблицы-памятки сроков хранения продукции.			
9.5 Микроволновки, бутербродницы, мармиты чистые, без нагара, в исправном состоянии.			
9.6 Холодильные и морозильные витрины чистые со всех сторон, температура соответствует стандарту (+2...+6/+8С, -15-18С)			
9.7 Тестомесы и миксеры исправные.			
9.8 Печь без нагара, чистая со всех сторон.			
БЛОК 10. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДОСКА ПОТРЕБИТЕЛЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Книга отзывов и предложений - в наличии.			
10.2 Правила торговли - в наличии.			
10.3 Информация о ближайшем отделении ЗПП - в наличии.			
10.4 Закон РФ "О защите прав потребителей" - в наличии.			
10.5 Реквизиты юридического лица (ИНН, ОРГН/ОГРНИП) - в наличии.			
10.6 Заверенный печатью организации и подписью директора преискурант - в наличии.			
10.7 Декларация на внешних поставщиков - в наличии.			

БЛОК 11. ЖУРНАЛЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Журнал бактерицидных ламп - в наличии, ведется.			
11.2 Журнал фиксации показаний приборов учета КУ - в наличии, ведется.			
11.3 Журнал проведения инструктажа по ПБ на рабочем месте - в наличии, ведется.			
11.4 Журнал здоровья сотрудников - в наличии, ведется.			
11.5 Журнал учета температур холодильного оборудования - в наличии, ведется.			
11.6 Журнал передачи дел новой смене - в наличии, ведется.			
11.7 Журнал фиксации поломок оборудования и факта обращения к техническим специалистам - в наличии, ведется.			
11.8 Журнал профилактического осмотра противопожарного состояния помещений до закрытия объекта - в наличии, ведется.			

БЛОК 12. ДОКУМЕНТЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 Табель учета рабочего времени с печатью организации - в наличии.			
12.2 Инструкция по ОТ для администратора - в наличии.			
12.3 Инструкция по ОТ для продавца-кассира - в наличии.			
12.4 Инструкция по ОТ для пекаря - в наличии.			
12.5 Инструкция по ОТ для технического работника - в наличии.			
12.6 Инструкция о мерах пожарной безопасности - в наличии.			
12.7 Инструкция о действиях сотрудников при ЧП/пожаре - в наличии.			
12.8 Инструкция об оказании первой помощи при несчастных случаях - в наличии.			
12.9 Договор аренды помещения (заверенный скан) - в наличии.			
12.10 Лист согласования внешнего вида фасада (заверенный скан) - в наличии.			

Чек-лист предназначен для комплексной оценки состояния пекарни-кондитерской, включая санитарные нормы, безопасность, внешний вид, работоспособность оборудования, соответствие фирменному стилю и требованиям по документации.

Направленность:

- +Контроль состояния помещений и оборудования: проверка чистоты, исправности фасада, тамбура, зала, производственной зоны, туалетов.
- +Соблюдение стандартов: униформа сотрудников, оформление рекламных материалов, наличие актуальных ценников, инфолистов, правил торговли.
- +Безопасность и документооборот: наличие плана эвакуации, огнетушителей, журналов учета, инструкций по охране труда, договоров.
- +Корпоративный стиль: соответствие вывесок, табличек, визиток, стендов фирменному дизайну.

Выгоды для аудитора:

- +Системность: структурированный подход к проверке всех ключевых зон и процессов.
- +Экономия времени: готовый перечень критериев для быстрого выявления нарушений.
- +Снижение рисков: обеспечение соответствия санитарным, пожарным и юридическим нормам.
- +Повышение качества: поддержание чистоты, порядка, корпоративного внешнего вида сотрудников и заведения.
- +Улучшение сервиса: контроль актуальности рекламы, наличия информации для клиентов, исправности оборудования.

Итог: Чек-лист служит инструментом для поддержания стандартов работы пекарни-кондитерской, минимизации нарушений и создания положительного имиджа заведения.