

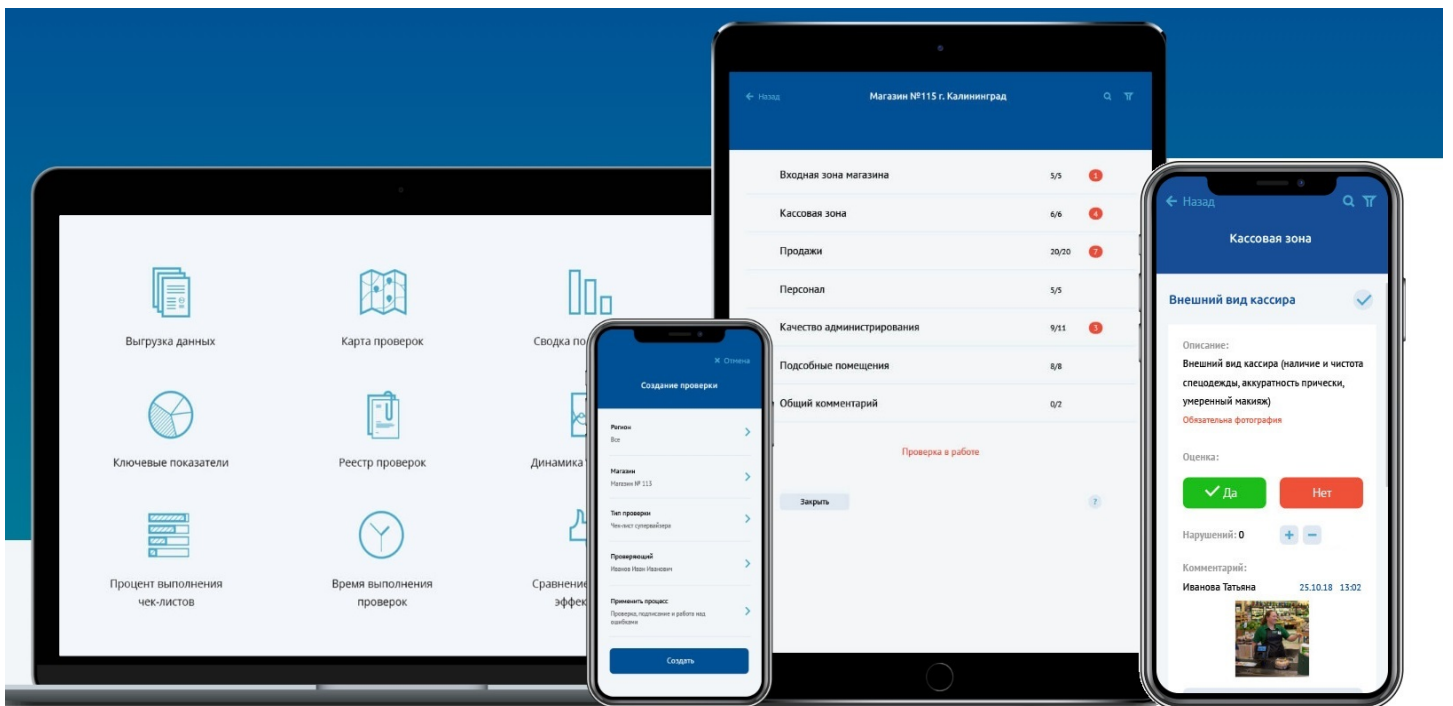


## Чек-лист проверки и аудита кондитерского цеха

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 [info@retailqa.ru](mailto: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 проверки и аудита кондитерского цеха**

<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 RETAILIQА

<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 RETAILIQА

<b>БЛОК 1. ТЕРРИТОРИЯ С УЛИЦЫ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Уличная территория: зона разгрузки сырья в чистом состоянии, ящики и ёмкости аккуратно сложены.			
1.2 Территория курилки без окурков и мусора.			
1.3 Зона ТБО организована, в чистом состоянии, контейнеры не переполнены.			
1.4 На территории возле складских контейнеров чистота и порядок, поддоны аккуратно сложены.			
1.5 Уборочный инвентарь для улицы хранится в установленном месте, исправен.			
<b>БЛОК 2. ЗОНА ПРИЕМКИ ПОСТУПАЮЩЕГО СЫРЬЯ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Зона приёмки сырья: стены, полы, двери, плинтуса чистые.			
2.2 Стеллажи и тележки для транспортировки очищены от загрязнений.			
2.3 В зоне приёмки сырья отсутствуют посторонние объекты.			
2.4 Роллерные ворота функционируют, чистые.			
2.5 Приёмочное крыльцо без повреждений, исправное техническое состояние.			
<b>БЛОК 3. СКЛАД СУХОГО ХРАНЕНИЯ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Сухой склад: наличие исправного гигрометра с действующим сроком поверки, ведение журнала учета.			
3.2 Соблюдение норм товарного соседства. Сырье размещено на стеллажах/поддонах. Вскрытые упаковки/мешки промаркированы стикерами с датой вскрытия. Отсутствие просроченной продукции.			
3.3 В емкостях/мешках с сухими продуктами отсутствуют посторонние предметы или забытый инвентарь.			
3.4 Соблюдение FIFO (очередности выдачи сырья) при передаче на производство.			
3.5 Поверхности (стены, полы, плинтуса, стеллажи, поддоны) очищены от загрязнений.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 4. СКЛАД "МУКА"</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Склад хранения муки: гигрометр исправен, проверка актуальная, журнал учета заполняется регулярно.			
4.2 Мукопросеиватель исправен, в чистом состоянии (с учетом фактически идущей эксплуатации)			
4.3 Журналы учета схода примесей с сит и проверки силы магнитов ведутся в соответствии с графиком.			
4.4 Стены, полы, плинтуса и поддоны в чистом состоянии (с учетом фактически идущей эксплуатации)			
4.5 Воздуховоды и коммуникации под потолком без накоплений пыли, в хорошем техническом состоянии.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 5. СКЛАД РАСТАРИВАНИЯ СЫРЬЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОИЗВОДСТВУ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
5.1 Участок растаривания и подготовки сырья к производству: гигрометр исправен, срок поверки актуальный, журнал учета ведется.			
5.2 Просеиватель в чистом состоянии.			
5.3 Журналы учета схода примесей с сит и проверки силы магнитов заполнены, данные актуальны.			
5.4 Стены, полы и плинтуса в чистом состоянии, отсутствуют следы сырья.			
5.5 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в хорошем техническом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 6. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (МОЛОКО/ЖИР)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
6.1 Камера холодильная (молочно-жировая): температура соответствует требованиям.			
6.2 Наличие исправного термометра с действующей поверкой, журнал учета заполняется.			
6.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны в камере очищены от остатков продукции, чистые.			
6.4 Дверные ручки и замки исправны, уплотнители без повреждений.			
6.5 Сырье выдается на производство в порядке FIFO.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 7. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (ЯГОДА СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
7.1 Камера морозильная для замороженных ягод: температура соответствует стандартам.			
7.2 Термометр исправен, поверен, данные заносятся в журнал.			
7.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны очищены от остатков ягод, чистые.			
7.4 Дверные механизмы исправны, поверхность дверей без загрязнений.			
7.5 Сырье на производство выдается согласно принципу FIFO.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 8. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (МЯСО СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
8.1 Камера морозильная для замороженного мяса: термометр исправен, поверен, журнал учета ведется.			

8.2 Температура соответствует требованиям.			
8.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны в чистом состоянии.			
8.4 Дверные ручки и замки функционируют, поверхность дверей чистая.			
8.5 Соблюдается порядок очередности отправки сырья в производство			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 9. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ПОЛУФАБРИКАТЫ СУТОЧНОГО ХРАНЕНИЯ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
9.1 Холодильная камера для п/ф суточного хранения: термометр исправен, поверен, журнал заполняется.			
9.2 Температура соответствует нормативам.			
9.3 Полки и дверцы холодильника очищены, без следов загрязнений, в исправном состоянии.			
9.4 Соблюдение товарного соседства при хранении сырья. Сырье и товары хранятся на поддонах и стеллажах.			
9.5 На вскрытом сырье присутствуют стикеры с датой вскрытия, посторонние предметы и просрочка отсутствуют.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 10. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (ДЛЯ СУТОЧНОГО ХРАНЕНИЯ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
10.1 Морозильная камера для суточного хранения: температура соответствует стандартам.			
10.2 Термометр исправен, поверен, журнал учета ведется.			
10.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны чистые.			
10.4 Двери и дверные механизмы исправны, поверхность чистая.			
10.5 Соблюдение товарного соседства при хранении сырья. Сырье и товары хранятся на поддонах и стеллажах. Вскрытые упаковки/мешки "простикированы" датой вскрытия, просроченная продукция отсутствует.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 11. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ РЫБЫ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
11.1 Морозильная камера хранения рыбной продукции: температура соответствует требованиям.			
11.2 Термометр исправен, поверен, данные заносятся в журнал.			
11.3 Стены и полы очищены от остатков продукции.			
11.4 Стеллажи и поддоны в чистом состоянии.			
11.5 Двери, дверные ручки и замки исправны, поверхность дверей чистая.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 12. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ ЯЙЦА)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
12.1 Холодильная камера хранения яйца: температура соответствует установленным нормам.			
12.2 Термометр исправен, поверен, журнал учета заполняется.			
12.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны в чистом состоянии.			
12.4 Двери, дверные механизмы исправны, поверхность дверей чистая.			
12.5 Сырье на производство выдается в порядке очередности.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 13. ЗОНА ОБРАБОТКИ ЯИЦ / ФОРМИРОВАНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
13.1 Зона обработки яиц: сотрудники соблюдают правила гигиены (отсутствие украшений, короткие ногти, волосы убраны).			
13.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые, работа в перчатках.			
13.3 Рабочие места в надлежащем санитарном состоянии, свободны от личных вещей и посторонних предметов.			
13.4 Использование металлических губок на участке запрещено.			
13.5 Яичная масса размещена на стеллажах/поддонах в холодильной камере.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 14. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
14.1 Холодильная камера хранения овощной продукции: температура соответствует требованиям.			
14.2 Термометр исправен, поверен, журнал учета заполняется.			
14.3 Стены, полы, стеллажи и поддоны очищены от остатков продукции.			
14.4 Двери, дверные ручки и замки исправны, поверхность дверей чистая.			
14.5 Сырье в производство выдается по принципу FIFO.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 15. ЗОНА ГОТОВКИ КУЛИНАРНЫХ НАЧИНОК</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>

15.1 Участок готовки кулинарных начинок: сотрудники соблюдают правила гигиены (украшения сняты, волосы убраны под головной убор, ногти короткие неокрашенные)			
15.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые, работа ведется в перчатках.			
15.3 Шкаф шоковой заморозки в чистом состоянии.			
15.4 Тепловое оборудование (плиты, пароконвектоматы, сковородки) и вытяжные зонты чистые, в рабочем состоянии.			
15.5 Электрооборудование (мясорубки, овощерезки, весы) исправно, в чистом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 16. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ П/Ф В ЗОНЕ ГОТОВКИ КУЛИНАРНЫХ НАЧИНОК)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
16.1 Холодильная камера для п/ф на участке готовки начинок: температура соответствует требованиям.			
16.2 Термометр исправен, поверен, журнал учета ведется.			
16.3 Холодильные агрегаты без наледи/снежной шубы, освещение работает, состояние исправное.			
16.4 Емкости с п/ф промаркированы.			
16.5 Соблюдение правил хранения полуфабрикатов (товарное соседство, FIFO).			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 17. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ (ЗОНА ГОТОВКИ КУЛИНАРНЫХ НАЧИНОК)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
17.1 Моечное отделение на участке готовки начинок: сотрудники соблюдают гигиенические нормы (нет украшений и длинных окрашенных ногтей, волосы убраны под головной убор)			
17.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые, работа ведется в перчатках.			
17.3 Моющие и дезинфектанты хранятся в промаркированных емкостях в отведенном месте.			
17.4 Инструкция по обработке рук актуальна, сотрудники ознакомлены под подпись.			
17.5 Инструкции по мойке посуды, инвентаря, производственных емкостей и тех. комплектующих оборудования в наличии, актуальные, размещены на видном месте, подписи сотрудников имеются.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 18. ЗОНА "ПЕСОЧКИ" (ТЕСТО, ВЫПЕЧНЫЕ П/Ф, МУЧНАЯ КОНДИТЕРКА)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>

18.1 Участок приготовления теста, выпечных п/ф и мучной кондитерки: сотрудники соблюдают правила гигиены (украшения сняты, волосы спрятаны под головной убор, ногти короткие, неокрашенные).			
18.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые.			
18.3 Отсадочная машина для хлебопекарного производства в чистом и рабочем состоянии.			
18.4 Взбивальные машины и другое оборудование функционируют, чистые.			
18.5 Сырье хранится согласно стандартам, подготовка к производству соответствует регламенту.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 19. ЗОНА ВЫПЕЧКИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
19.1 Участок выпечки: сотрудники соблюдают правила гигиены (украшения сняты, волосы спрятаны под головным убором, ногти короткие неокрашенные).			
19.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые.			
19.3 Печи чистые, исправные, температурные режимы соответствуют нормативам.			
19.4 Инструкции по эксплуатации и обработке газовых печей доступны, сотрудники ознакомлены под подпись.			
19.5 Правила хранения продукции/сырья соблюдаются.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 20. ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ОСТЫВАНИЯ ПРОДУКЦИИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
20.1 Остывочное отделение: стены, полы, плинтуса очищены от крошек и остатков продукции, чистые.			
20.2 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
20.3 Емкость "Санитарный брак" в наличии, промаркирована, удовлетворительное санитарное состояние.			
20.4 Двери в остывочном отделении исправны, поверхность чистая.			
20.5 Шпильки чистые, в исправном техническом состоянии (шильдики с номерами, отсутствие деформации направляющих для противней, исправность колес)			
<b>БЛОК 21. ЗОНА ЗАЧИСТКИ ЛИСТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
21.1 Зона зачистки листов для выпечки: стены, полы, плинтуса чистые.			
21.2 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
21.3 Двери целые, поверхность чистая.			

21.4 Шпильки чистые, в исправном техническом состоянии (шильдики с номерами, отсутствие деформации направляющих для противней, исправность колес)			
21.5 Машина для зачистки листов для выпечки чистая, в исправном состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 22. ЗОНА ГОТОВКИ ТРУБОЧЕК/ОРЕШКОВ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
22.1 Зона готовки трубочек/орешков: сотрудники соблюдают правила личной гигиены (украшения отсутствуют, волосы убраны под головной убор, ногти короткие и неокрашенные)			
22.2 Тепловое оборудование и вытяжные зонты чистые, функционируют должным образом.			
22.3 Диспенсеры с жидким мылом, бумажными полотенцами в наличии, промаркированные средства для дезинфекции рук доступны для сотрудников.			
22.4 Инструкция по обработке рук в наличии, актуальна, сотрудники ознакомлены под подпись.			
22.5 Персонал знает правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, руководствуется инструкциями при обработке рабочих мест, производственного инвентаря, оборудования и его комплектующих.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 23. УЧАСТОК ОТДЕЛКИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
23.1 Участок отделки: сотрудники соблюдают правила личной гигиены (украшения отсутствуют, ногти без лака короткие, волосы спрятаны под головной убор)			
23.2 Взбивальные машины в рабочем состоянии, чистые.			
23.3 Машина для наполнения эклеров исправная, чистая.			
23.4 Индукционные плиты чистые, в рабочем состоянии.			
23.5 Инструкции по правилам эксплуатации всего имеющегося на кондитерском производстве оборудования и правилам его обработки в наличии, все сотрудники ознакомлены под роспись.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 24. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ (ЗОНЫ П/Ф И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
24.1 Моечное отделение участков готовой продукции/приготовления полуфабрикатов: сотрудники соблюдают правила личной гигиены (украшения отсутствуют, ногти короткие без лака, волосы собраны под головным убором)			

24.2 Санитарная одежда и обувь сотрудников чистые, работа осуществляется в перчатках.			
24.3 Моющие и дезинфекционные средства хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенной для этого зоне хранения.			
24.4 Диспенсеры с жидким мылом и бумажными полотенцами в наличии, средства для мытья и дезинфекции рук - в наличии, промаркированы.			
24.5 Инструкция по обработке рук актуальна, сотрудники ознакомлены под подпись.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 25. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ П/Ф НА УЧАСТКЕ ОТДЕЛКИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
25.1 Холодильная камера п/ф на участке отделки: температура соответствует нормативам.			
25.2 Термометр в наличии, поверен, исправен, журнал учета ведется.			
25.3 Стены и полы в камере очищены.			
25.4 Емкости с п/ф промаркированы.			
25.5 Соблюдение товарного соседства при хранении п/ф. Полуфабрикаты хранятся на поддонах и стеллажах. Вскрытые упаковки промаркированы датой вскрытия, просроченная продукция отсутствует.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 26. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (ХРАНЕНИЕ П/Ф НА УЧАСТКЕ ОТДЕЛКИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
26.1 Морозильная камера п/ф на участке отделки: температура соответствует требованиям.			
26.2 Термометр исправен, поверен, журнал учета ведется.			
26.3 Стены и полы в камере чистые.			
26.4 Стеллажи и поддоны без следов загрязнений.			
26.5 Двери, дверные механизмы (ручки, замки) исправны, поверхность дверей чистая.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 27. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА "КРЕМА" (УЧАСТОК ОТДЕЛКИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
27.1 Холодильная камера "Крема" (участок отделки): температура соответствует нормативам.			
27.2 Сырье и товары размещены на стеллажах/поддонах.			
27.3 Термометр исправен, поверен, журнал учета ведется.			
27.4 Стены и полы в холодильной камере чистые.			
27.5 Холодильные агрегаты без наледи/снежной шубы, освещение работает.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 28. ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ СУТОЧНОГО ХРАНЕНИЯ (УЧАСТОК ОТДЕЛКИ)</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
28.1 Холодильный шкаф суточного хранения продукции (участок отделки): термометр исправен, поверен, журнал заполняется.			
28.2 Температура соответствует требованиям.			
28.3 Полки и дверцы шкафа, без следов загрязнений, исправные.			
28.4 Правила хранения продукции/сырья соблюдаются.			
28.5 Холодильный агрегат без наледи/снежной шубы, исправен, освещение работает.			
<b>БЛОК 29. ЗОНА ФАСОВКИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
29.1 Раковины, оборудование и весы в чистом состоянии.			
29.2 Шпильки чистые.			
29.3 Стеллажи чистые.			
29.4 Тележки и лотки в хорошем состоянии, чистые.			
29.5 Продукция промаркирована стикерами, сроки годности в норме.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 30. ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПОВ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
30.1 Участок приготовления сиропов: стены, полы, плинтуса в чистом состоянии.			
30.2 Стеллажи, весы в рабочем состоянии, чистые.			
30.3 Емкости для сиропа чистые.			
30.4 Котлы и емкости для остывания сиропа в чистом состоянии.			
30.5 Емкости для сахара чистые.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 31. УЧАСТОК ОТГРУЗКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
31.1 Зона отгрузки: стены, полы, двери, плинтуса, роллерные ворота в чистом состоянии.			
31.2 Стеллажи и тележки в чистом состоянии.			
31.3 В помещении отсутствуют посторонние предметы.			
31.4 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
31.5 Продукция и упаковочные материалы размещены на стеллажах упорядоченно (согласно стандартам), стеллажи промаркированы, чистые.			
<b>БЛОК 32. ЗОНА ПРИЕМА ПИЦЦЫ СОТРУДНИКОВ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>

32.1 Зона приема пищи сотрудников: стены, полы, двери, плинтуса, окна и подоконники в чистом состоянии.			
32.2 Обеденные столы и стулья в чистом состоянии.			
32.3 Моечные раковины без грязной посуды, чистые.			
32.4 Линия раздачи, микроволновая печь и водонагреватель в чистом состоянии.			
32.5 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 33. ЖЕНСКАЯ РАЗДЕВАЛКА</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
33.1 В помещении женской раздевалки поддерживается чистота и порядок (включая индивидуальные шкафчики)			
33.2 Санитарная и личная обувь размещена и хранится в положенном месте.			
33.3 Шкафчики исправны, замки функционируют.			
33.4 Личные вещи не размещены на поверхностях шкафчиков (вне пространства шкафов)			
33.5 Стены, полы, двери, плинтуса в чистом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 34. ТУАЛЕТЫ/ДУШЕВЫЕ В ЖЕНСКОЙ РАЗДЕВАЛКЕ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
34.1 Стены, полы, двери, плинтусы в чистом состоянии.			
34.2 Сантехника и зеркала без загрязнений.			
34.3 Диспенсеры с туалетной бумагой, жидким мылом и бумажными полотенцами заправлены, диспенсеры промаркированы.			
34.4 Инструкция по обработке рук размещена на видном месте.			
34.5 Корзины для мусора не переполнены, опорожняются своевременно.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
<b>БЛОК 35. МУЖСКАЯ РАЗДЕВАЛКА</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
35.1 В помещении мужской раздевалки поддерживается чистота и порядок (включая индивидуальные шкафчики)			
35.2 Санитарная и личная обувь размещена и хранится в положенном месте.			
35.3 Шкафчики исправны, замки функционируют.			
35.4 Личные вещи не размещены на поверхностях шкафчиков (вне пространства шкафов)			
35.5 Стены, полы, двери, плинтуса в чистом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

<b>БЛОК 36. ТУАЛЕТЫ/ДУШЕВЫЕ В МУЖСКОЙ РАЗДЕВАЛКЕ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
36.1 Стены, полы, двери, плинтусы в чистом состоянии.			
36.2 Сантехника и зеркала без загрязнений.			
36.3 Диспенсеры с туалетной бумагой, жидким мылом и бумажными полотенцами заправлены, диспенсеры промаркированы.			
36.4 Инструкция по обработке рук размещена на видном месте.			
36.5 Корзины для мусора не переполнены, опорожняются своевременно.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 37. ПРАЧЕЧНАЯ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
37.1 Стены, полы, двери, плинтуса, подоконники, раковины и смесители в чистом состоянии.			
37.2 Корзины для чистой/грязной ветоши в наличии, промаркированы, используются по назначению.			
37.3 Корзины для грязной санитарной одежды промаркированы, использование по назначению			
37.4 Стиральные и сушильные машины, утюг, гладильные доски исправные, чистые.			
37.5 Чистая санитарная одежда развешана на предназначенных для этого вешалках.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 38. КЛИНИНГОВАЯ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
38.1 Стены, полы, двери, плинтуса, сливные поддоны и смесители в чистом состоянии.			
38.2 Корзины для чистой/грязной ветоши промаркированы, используются по прямому назначению.			
38.3 Поломоечные машины исправны, размещаются и паркуются в положенном месте.			
38.4 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
38.5 Уборочный инвентарь промаркирован, в хорошем состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
<b>БЛОК 39. ЗОНА ХРАНЕНИЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ РАСТВОРОВ</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
39.1 Стены, полы, двери, плинтуса, ванны и смесители в чистом состоянии.			
39.2 Полки и стеллажи промаркированы, техническое состояние удовлетворительное.			

39.3 Правила хранения уборочного инвентаря соблюдаются, весь производственный уборочный инвентарь промаркирован.			
39.4 Воздуховоды и коммуникации под потолком без загрязнений, в исправном техническом состоянии.			
39.5 Инструкция по обработке уборочного инвентаря доступна, сотрудники ознакомлены.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			

Чек-лист представляет собой структурированный перечень критериев для аудита кондитерского цеха, охватывающий все ключевые зоны и процессы: от уличной территории и складов до производственных участков, холодильных камер, моечных помещений и зон отдыха персонала.

Назначение:

- +Проверка соблюдения санитарных норм, правил хранения сырья (включая FIFO и товарное соседство), технического состояния оборудования, чистоты помещений и документации.
- +Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников, наличием маркировки, инструкций и журналов учета.
- +Оценка организации рабочих процессов и соответствия стандартам безопасности.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- +Системность: Позволяет последовательно проверить все зоны цеха, минимизируя риск упущения важных деталей.
- +Профилактика нарушений: Выявление несоответствий (например, переполненные контейнеры ТБО, отсутствие маркировки, просроченная продукция) помогает предотвратить риски порчи сырья, аварий или санкций от контролирующих органов.
- +Документирование: Фиксация состояния оборудования, наличия актуальных инструкций и подписей сотрудников упрощает подготовку отчетов и доказательств соответствия требованиям.
- +Оптимизация процессов: Обнаружение слабых мест (например, нарушение графика уборок, неисправность техники) способствует улучшению эффективности производства.
- +Стандартизация: Обеспечивает единый подход к аудиту, что особенно важно для крупных компаний или регулярных проверок.

Ключевые направления:

- +Санитария и порядок (чистота поверхностей, отсутствие посторонних предметов).
- +Техническое состояние оборудования.
- +Соблюдение правил хранения и маркировки сырья/продукции.
- +Документооборот (журналы, инструкции, подписи сотрудников).
- +Гигиена персонала и организация рабочих мест.