

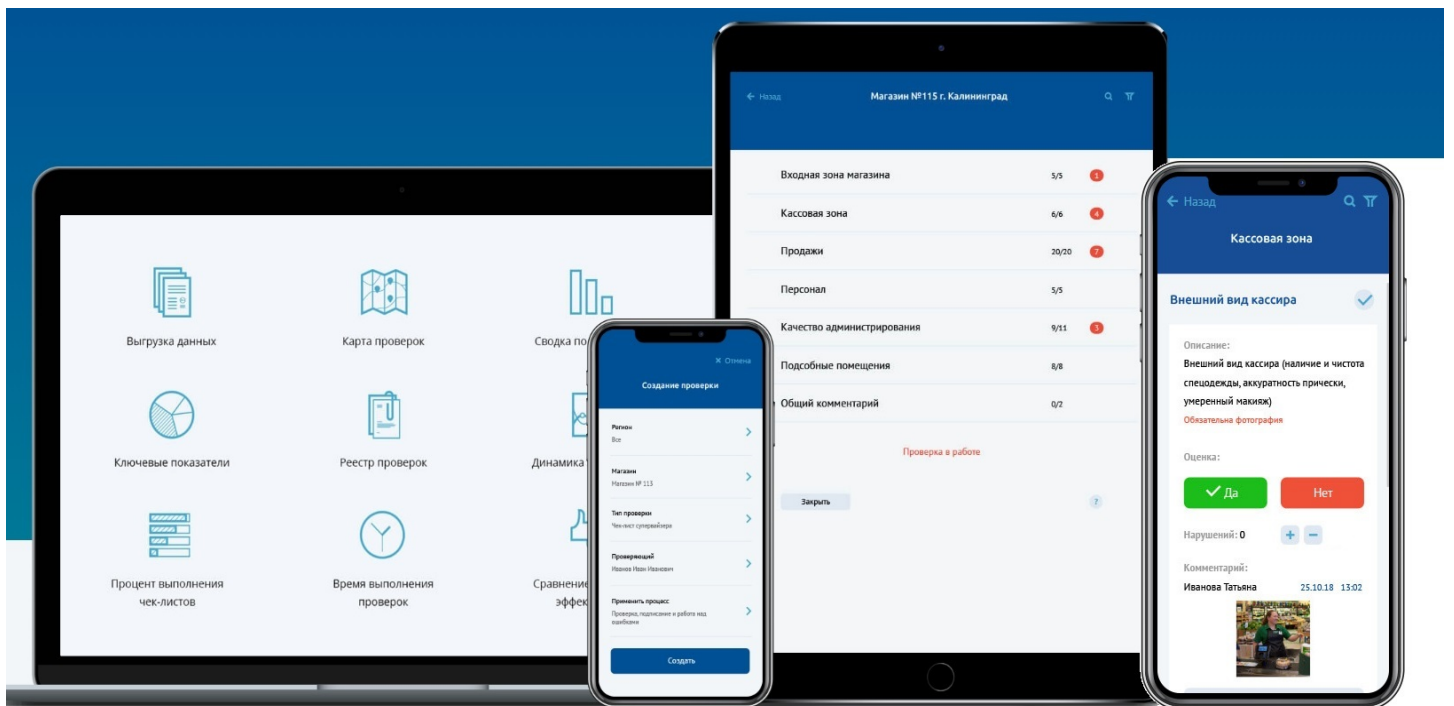


## Чек-лист проверки пекарни аудитором

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
- \* 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 проверки пекарни аудитором**

<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. Кухонная зона / Внешний вид сотрудников</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
1.1 Головные уборы (сетка/кепка) чистые, вид опрятный. Волосы аккуратно убраны.			
1.2 Форменная белая одежда (майка/китель) без повреждений и посторонних предметов вроде булавок, брошек, значков, цветных ниток и т.д.			
1.3 Черные брюки/штаны чистые, без дефектов и повреждений ткани.			
1.4 Фирменный фартук: чистый, отутюженный, без дефектов и повреждений, в карманах отсутствуют посторонние предметы.			
1.5 Закрытая сменная обувь с задником, носки обязательны.			
1.6 Запрещено ношение украшений: кольца, серьги, часы, браслеты, цепочки и т.д.			
1.7 Руки ухожены, ногти коротко подстрижены, без лака.			
<b>Блок 2. Кухонная зона / Обеспечение пищевой безопасности</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
2.1 Отсутствие грызунов и насекомых.			
2.2 Выполняется обработка зон бактерицидными лампами (кондитерская, холодный цех)			
2.3 Личные вещи и медикаменты хранятся вне цеха.			
2.4 Обязательное использование персоналом перчаток при работе с готовой продукцией.			
2.5 Все сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты, СИЗ одеты. СИЗ (маска) полностью закрывает нос и рот.			
2.6 Отсутствие стеклянных / бьющихся предметов на столах.			
2.7 Соблюдение правил товарного соседства и норм хранения продукции.			
2.8 Удаление защитной пленки со стеллажей и полок.			
2.9 Хранение продукции осуществляется на стеллажах/поддонах.			
2.10 По завершении процедуры мойки и дезинфекции тара и инвентарь просушиваются и размещаются на решетчатых (перфорированных) стеллажах, полках, подставках, имеющих спец. маркировку, на расстоянии не менее полуметра от поверхности пола.			
2.11 Наличие сеточек в моечных раковинах.			
2.12 Раздельное хранение чистого и грязного инвентаря на стеллажах.			
2.13 Верхняя одежда и обувь хранятся в специальных зонах. Верхняя одежда хранится в шкафчиках, сумки и пакеты - в зоне для хранения личных вещей. Хранение обуви осуществляется в отдельном контейнере с закрывающейся крышкой.			
2.14 Дезинфицирующий коврик перед входом в чистую зону кухни в наличии.			
<b>Блок 3. Кухонная зона / Правила гигиены</b>			

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Исправная раковина для мытья рук.			
3.2 Наличие дез. мыла и бумажных полотенец.			
3.3 Коврик с дез. средством и информационная табличка перед входом в с/у. Имеется целый крючок для санитарной одежды.			
<b>Блок 4. Кухонная зона / Маркировка кухонного оборудования и инвентаря</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Маркировка ножей, досок (всего разделочного инвентаря)			
4.2 Использование разделочного инвентаря исключительно по назначению (согласно маркировке)			
4.3 Маркировка всех рабочих поверхностей (столов)			
4.4 Маркировка холодильников и морозильников.			
4.5 Маркировка полок в холодильном оборудовании.			
4.6 Маркировка моечных раковин.			
4.7 Маркировка всего уборочного инвентаря.			
<b>Блок 5. Кухонная зона / Контроль сроков годности, качества и условий хранения</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Исправный термометр для контроля температуры в наличии.			
5.2 Отсутствие просроченного сырья, п/ф и продукции.			
5.3 Соблюдение условий хранения для обеспечения пищевой безопасности.			
5.4 Перевес готовой продукции (круассаны) укладывается в допустимую норму			
5.5 Продукты и п/ф укладываются в требования к внешнему виду, признаки порчи отсутствуют.			
5.6 Соответствие веса готовой продукции тех. карте при контрольном взвешивании.			
5.7 Маркировка всех полуфабрикатов.			
<b>Блок 6. Кухонная зона / Контроль чистоты оборудования и рабочих мест персонала</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Чистые стеллажи и рабочие поверхности заготовочных столов, следы жирного налета отсутствуют.			
6.2 Чистые полы и стены.			
6.3 Чистота оборудования кухни: тестомес, миксер, вытяжки, расстойки. Мойка и дезинфекция оборудования в обязательном порядке после рабочей смены.			
6.4 Чистые весы, микроволновка, шпильки, прочий инвентарь.			
6.5 Санитарная обработка тары и инвентаря после смены.			
6.6 Чистота холодильного и морозильного оборудования (дверцы, полки, решетки, резинки)			
6.7 Мусорные баки в надлежащем состоянии, вынос мусора осуществляется своевременно, заполнение баков не более чем на 2/3 от объема			
6.8 Своевременная очистка и дезинфекция мусорных баков.			
6.9 Чистые моечные ванны без засоров и остатков пищи / пищевых ингредиентов.			

6.10 Промывка и обработка уборочного инвентаря после смены с помощью моющего и дез. средства.			
6.11 Надлежащее санитарное состояние санузлов.			
6.12 Уборочный инвентарь в удовлетворительном состоянии, чистый и просушенный			
6.13 Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном для этого месте.			
<b>Блок 7. Кухонная зона / Контроль технического состояния оборудования</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
7.1 Температурный режим холодильного оборудования в пределах нормы: +2...+6С.			
7.2 Температурный режим морозильного оборудования в пределах нормы: -18С.			
7.3 Отсутствие поломок холодильного оборудования.			
7.4 Исправные термометры в охлаждающем оборудовании.			
7.5 Резинки оборудования без деформации.			
7.6 Отсутствие наледи в морозильниках.			
7.7 Исправные осветительные приборы.			
7.8 Отсутствие легковоспламеняющихся предметов возле электрощитов.			
<b>Блок 8. Кухонная зона / Помещение склада</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
8.1 Маркировка стеллажей и полок.			
8.2 Соблюдение норм и условий хранения / складирования.			
8.3 Обеспечивается хранение маркировочного ярлыка до финального расхода сырья.			
8.4 наличие исправного прибора для контроля влажности и температуры.			
8.5 В наличии исправный пирометр для измерения t во время приемки сырья.			
8.6 Товарный запас не превышает норму.			
8.7 Аптечка в наличии, л/с не просрочены			
<b>Блок 9. Кухонная зона / Контроль оборотной тары</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
9.1 Осуществляется перетарка сырья во внутрицеховую тару, маркировочный ярлык в наличии, сохранен до финального расхода сырья.			
9.2 Контейнер в чистом состоянии, следы старой маркировки отсутствуют.			
9.3 Использование целой и недеформированной тары (без сколов, трещин, сбитых краев и прочих следов деформации)			
<b>Блок 10. Торговый зал / Внешний вид сотрудников</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
10.1 На сотрудниках одета белая рубашка, которая застегнута на все пуговицы, без повреждений и присутствия посторонних предметов.			
10.2 Брюки/штаны нейтральных цветов: чистые, выглаженные, без дефектов и повреждений ткани.			

10.3 Фирменный фартук: чистый, выглаженный, без видимых дефектов и повреждений, резких запахов, посторонних предметов в карманах.			
10.4 Закрытая обувь с задником, сменная. Наличие носков обязательно.			
10.5 Ухоженные руки: ногти длиной до 3 мм, лак пастельных оттенков (женщины)			
<b>Блок 11. Торговый зал / Контроль пищевой безопасности</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
11.1 Отсутствие вредителей в торговом зале (грызунов и насекомых)			
11.2 Обработка помещения зала бактерицидными лампами.			
11.3 Личные вещи сотрудников хранятся вне рабочей зоны торгового зала.			
11.4 Использование перчаток при контакте с готовой продукцией в обязательном порядке.			
11.5 СИЗ (маска) полностью закрывает нос и рот. Сотрудники работают используя средства индивидуальной защиты.			
11.6 Соблюдение правил товарного соседства и норм хранения.			
11.7 Хранение продукции осуществляется на стеллажах и поддонах.			
11.8 В торговом зале имеется антисептик для обработки рук.			
<b>Блок 12. Торговый зал / Маркировка оборудования и инвентаря</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
12.1 Имеется маркировка всего разделочного инвентаря (ножи, доски) и рабочих поверхностей			
12.2 Маркировка холодильного и морозильного оборудования.			
12.3 Маркировка полок в холодильном оборудовании.			
<b>Блок 13. Торговый зал / Контроль сроков, условий хранения и качества продукции</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
13.1 В торговом зале отсутствует готовая продукция с истекшим сроком годности.			
13.2 Отсутствие просроченных напитков с истекшим сроком годности.			
13.3 Наличие маркировки на готовой продукции.			
13.4 Готовая продукция: сохранена целостность, отсутствуют признаки заветривания, внешний вид appetitный.			
13.5 Свежие ягоды на десертах.			
13.6 Актуальные, чистые, легко читаемые и информативные ценники.			
13.7 Заполнение (выкладка) витрин согласно плануграмме, без пустот.			
13.8 Контрольное взвешивание готовой продукции проведено в положенные временные интервалы.			
<b>Блок 14. Торговый зал / Общая чистота и порядок</b>			

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
14.1 Чистота входной зоны в торговый зал.			
14.2 Коврик на входе чистый.			
14.3 Чистые полы и стены в помещении			
14.4 Холодильное оборудование и витрины без загрязнений и крошек (включая дверцы, полки, решетки, резинки в ХО)			
14.5 Чистые весы, микроволновка, прочий инвентарь.			
14.6 Мойка и дезинфекция инвентаря после каждой смены (доски, ножи, щипцы)			
14.7 Своевременная очистка мусорных баков (до заполнения на 2/3). Мусорный бак чистый.			
14.8 Чистые подносы, подставки и купола для десертов (без следов старых стикеров)			
14.9 В кассовой зоне поддерживается чистота и порядок.			
14.10 В торговом зале чисто, поддерживается надлежащее санитарное состояние столов и предметов мягкой мебели.			
14.11 Гостевой туалет: чистота, соблюдение графика уборок.			
14.12 Наличие в гостевом с/у расходных материалов (мыло и салфетки/бумажные полотенца в наличии, урна чистая, не переполненная)			
<b>Блок 15. Торговый зал / Техническое состояние оборудования торгового зала</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
15.1 Температура холодильников по номиналу: +2...+6С			
15.2 Температура морозильников по номиналу: -18С.			
15.3 Отсутствие поломок холодильного оборудования.			
15.4 Исправные термометры в охлаждающем оборудовании.			
15.5 Резинки ХО без растяжения и прочих визуальных деформаций.			
15.6 Отсутствие наледи и снежной шубы в морозильных камерах.			
15.7 Исправные осветительные приборы, отсутствуют неработающие источники освещения.			
<b>Блок 16. Торговый зал / Помещение склада</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1 Маркировка стеллажей и полок присутствует.			
<b>Блок 17. Торговый зал / Гостевой сервис</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
17.1 Доступность питьевой воды в зале.			
17.2 Заполненность прикассовой зоны.			
17.3 Наличие мелких купюр для размена в кассе.			
17.4 Фоновое музыкальное сопровождение включено с комфортным для слуха уровнем громкости.			
17.5 Поддержание комфортной температуры в зале, исправность кондиционеров.			
<b>Блок 18. Торговый зал / РИМ</b>			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
18.1 Работающие рекламные носители и подсветка.			

18.2 В наличии актуальные и чистые тейбл-тенты с акциями и спец. предложениями.			
18.3 Заполненные информационные доски, информация актуальная.			
18.4 Актуальный декор.			
18.5 Актуальность и хорошее состояние инфотабличек.			
<b>Блок 19. Торговый зал / Обслуживание покупателей, скрипты и этапы продаж</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
19.1 Соблюдение этапов продаж: приветствие.			
19.2 Соблюдение этапов продаж: выявление потребностей.			
19.3 Соблюдение этапов продаж: ненавязчивая допродажа.			
19.4 Соблюдение этапов продаж: предложение карты лояльности.			
19.5 Соблюдение этапов продаж: завершение покупки и прощание.			
19.6 Знание меню и ассортимента продукции.			
<b>Блок 20. Журналы и документация</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
20.1 Журнал здоровья - в наличии, заполняется.			
20.2 Журнал измерения температуры тела сотрудникам - в наличии, заполняется.			
20.3 Журнал-график по соблюдению масочного режима - в наличии, заполняется.			
20.4 Журнал регистрации и учета посетителей - в наличии, своевременно заполняется.			
20.5 Бракеражный журнал - в наличии, заполняется.			
20.6 Журнал входного контроля качества поступающего сырья и пищевых продуктов - в наличии, своевременно заполняется.			
20.7 Журнал контроля за работой бактерицидного облучателя - в наличии, заполняется.			
20.8 Журнал учета поставщиков - в наличии, своевременно заполняется.			
20.9 журнал учета проведения санитарных дней и генеральных уборок - в наличии, заполняется.			
20.10 журнал контроля температурного режима и влажности на складе - в наличии, заполняется.			
20.11 Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений - в наличии, заполняется.			
20.12 Журнал контроля целостности стеклянных и бьющихся предметов - в наличии, заполняется.			
20.13 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - в наличии, заполняется.			
20.14 Журнал контроля технического состояния оборудования - в наличии, заполняется.			
20.15 Журнал учета аварийных ситуаций - в наличии, заполняется.			
20.16 Журнал учета и контроля за поверкой измерительного оборудования - в наличии, заполняется.			

20.17 Журнал учета изъятой из оборота продукции - в наличии, заполняется.			
20.18 Журнал дезинфекции и проветриваний гостевого с/у - в наличии, заполняется.			
20.19 Журнал дезинфекции и проветриваний производственных помещений - в наличии, заполняется.			
20.20 Журнал регистрации работы с претензиями - в наличии, заполняется.			
20.21 Журнал проведения инструктажа на рабочем месте по пожарной безопасности - в наличии, заполняется.			
20.22 Журнал проведения инструктажа по технике безопасности - в наличии, заполняется.			
20.23 План эвакуации в наличии, размещен на положенном месте			
20.24 Имеется папка ХАССП с инструкциями из которой ознакомлен весь персонал пекарни.			
20.25 Актуальные технологические карты размещены в цехах.			
20.26 Имеется инструкция по использованию дезинфицирующих средств.			
20.27 У всех внештатных аутстафф-работников в наличии медицинская книжка установленного образца со всеми положенными отметками по обследованиям, вакцинациям и результатам лабораторных исследований.			
<b>Блок 21. Уголок покупателя / потребителя</b>			
<b><i>Критерий проверки</i></b>	<b><i>Оценка</i></b>	<b><i>Комментарий</i></b>	<b><i>Срок устр.</i></b>
21.1 Книга отзывов и предложений: пронумерована, заверена печатью и подписью, оставлена обратная связь руководства на каждую запись.			
21.2 Закон РФ «О защите прав потребителей», правила оказания услуг - в наличии (№ 2300-1 от 07.02.1992 г.)			
21.3 Юридические документы (ИНН, ОГРН, Устав, протокол о создании юр. лица, приказ на назначение директора) - в наличии.			
21.4 В наличии имеется заполненная анкета с информацией о заведении: наименование юр. лица или ИП, адрес, режим работы, категория заведения общепита, оказываемые услуги.			
21.5 Свидетельство о постановке юридического лица на учет в налоговом органе - в наличии.			
21.6 Договор аренды помещения - в наличии.			
21.7 Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 - в наличии.			
21.8 Выписка о правилах обслуживания вне очереди из указа Президента РФ от 02.10.92 № 1157 о дополнительных мерах государственной поддержки инвалидов - в наличии.			
21.9 Прайс на все блюда и напитки в ассортименте заведения - в наличии.			

21.10 В наличии имеется информация о КБЖУ всех представленных в меню блюд.			
21.11 Список контролирующих и надзорных органов -в наличии.			
21.12 Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 утвержденные главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 - в наличии.			