

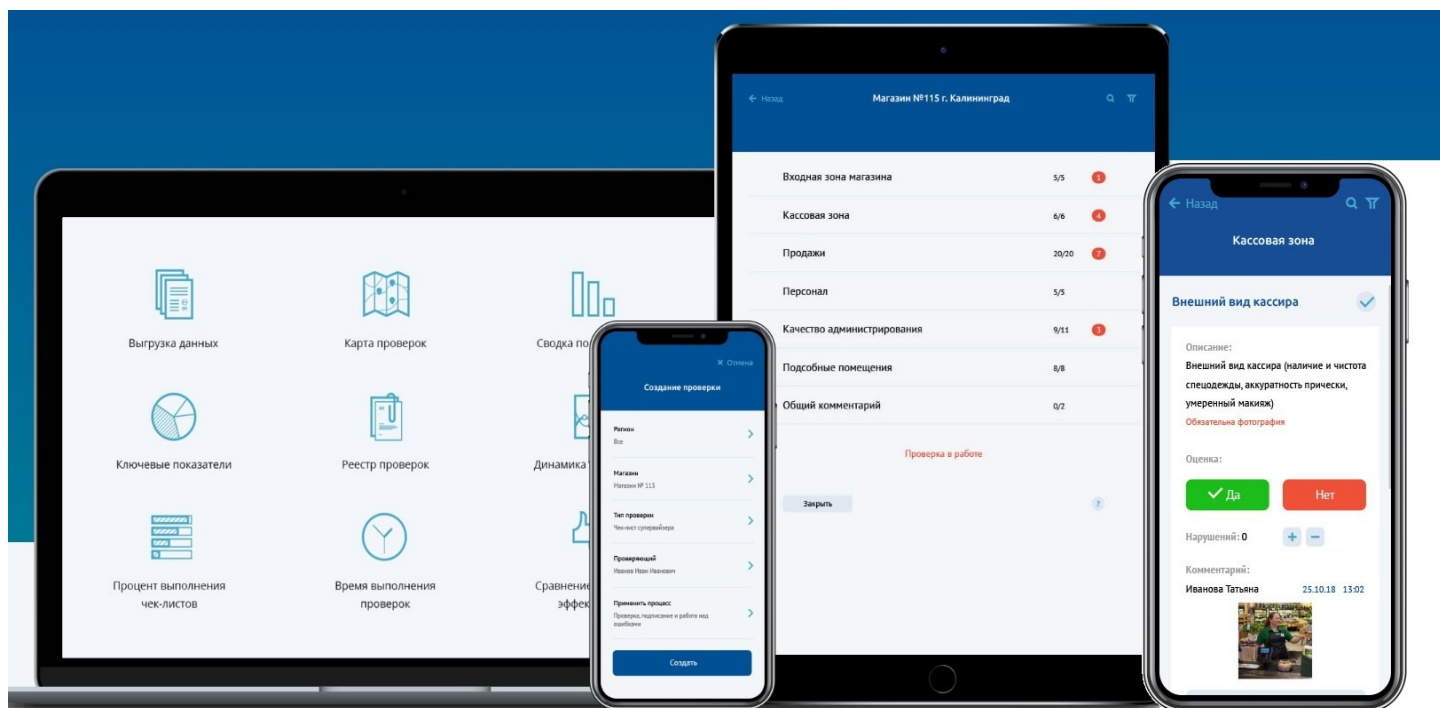


Чек-лист пятиминутка (открытие смены) пекарни-булочной

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 пятиминутка (открытие смены) пекарни-булочной

| 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. ВХОДНАЯ ГРУППА ПЕКАРНИ | | | |
|--|---------------|--------------------|-------------------|
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 1.1 Входная дверь открыта в рабочее время. | | | |
| 1.2 Окна и входная дверь в чистом состоянии. | | | |
| 1.3 Чистота прилегающей территории. Мусорные баки заполнены не более чем на 2/3. | | | |
| 1.4 Исправность освещения здания и вывесок. Чистота вывесок. | | | |
| БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ ПЕКАРНИ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 2.1 Поддержание комфортной температуры в зале для гостей-покупателей. | | | |
| 2.2 Фоновая музыка и видео (утверждённые) включены, уровень громкости комфортен. | | | |
| 2.3 чистые сухие полы и ковры. Отсутствие посторонних запахов. | | | |
| 2.4 Исправность всех светильников. Лампы включены. | | | |
| 2.5 Чистота и устойчивость мебели (столы, стулья, диваны) | | | |
| 2.6 Гостевая стойка укомплектована (сахар, мешалки, салфетки). Чистота микроволновки и бойлера. Бойлер заполнен кипятком. | | | |
| БЛОК 3. ВИТРИНА И ПРОДУКЦИЯ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 3.1 Чистота витрины (внутри и снаружи). Исправность подсветки. | | | |
| 3.2 Выкладка по стандартам. Отсутствие пустот на витринах. | | | |
| 3.3 Полный ассортимент на витринах (исключения допускаются за 1 час до закрытия пекарни) Расширенный фейсинг при отсутствии товара. | | | |
| 3.4 Аккуратное расположение оборудования, инвентаря и продукции. Чистота, отсутствие лишних предметов. | | | |
| 3.5 В пекарне представлена актуальная информация по акциям/новинкам. Наличие корректных, чистых и ровно выставленных ценников по каждой позиции. | | | |
| 3.6 Привлекательный внешний вид продукции пекарни. | | | |
| 3.7 Отсутствие визуальных дефектов у продукции пекарни. | | | |
| 3.8 Корректная расстойка слойки с разошедшимися слоями. | | | |
| 3.9 Хлеб соответствует стандартам внешнего вида данной категории продукции. | | | |
| 3.10 Пироги соответствуют стандартам внешнего вида данной категории продукции. | | | |
| 3.11 Кондитерские изделия имеют привлекательный и аппетитный внешний вид. | | | |
| 3.12 Напитки приготовлены по стандартам (визуальный контроль) | | | |
| 3.13 Наличие топингов в достаточном объёме. | | | |
| 3.14 Чистота питчеров. Молоко не подвергается повторному нагреву. | | | |

| | | | |
|---|----------------------|---------------------------|--------------------------|
| 3.15 Соблюдение рецептур. Внешний вид продукции соответствует визуальным стандартам качества. | | | |
| 3.16 Соблюдение температурного режима и товарного соседства при хранении продукции. | | | |
| 3.17 Герметичная упаковка вскрытых продуктов и частично оставшихся ФРОВ. Соусы под крышкой без ложек. | | | |
| 3.18 Чистота и исправность холодильных камер. | | | |
| БЛОК 4. ПРОДАВЕЦ-КАССИР ПЕКАРНИ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 4.1 Сотрудники в установленной форме (чёрный/белый верх, фартук, головной убор), внешний вид опрятный и аккуратный. | | | |
| 4.2 Наличие бейджей у сотрудников в зоне обслуживания покупателей. Запрет на массивные украшения (кроме обручального кольца). | | | |
| 4.3 Приветствие продавцом-кассиром гостей-покупателей сразу при входе в пекарню. | | | |
| 4.4 Допродажа путем ненавязчивой подсказки в каждом заказе. | | | |
| 4.5 Увеличение среднего чека через дополнительные предложения (+топинги, +пакет, +хлебная продукция с собой/домой) | | | |
| 4.6 Повторение заказа клиента. Упаковка заказа по стандартам. | | | |
| 4.7 Озвучивание суммы денежных средств, принятых у гостя-покупателя с последующей выдачей чека. | | | |
| 4.8 Прощание с гостями и приглашение посетить пекарню снова. | | | |
| 4.9 Личные вещи сотрудников хранятся в установленных местах. Запрет на хранение в производственной зоне. | | | |
| БЛОК 5. САУЗЛЫ | | | |
| <i>Критерий проверки</i> | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
| 5.1 Чистота гостевого туалета. Исправность и целостность зеркал, дверей, замков, крючков. | | | |
| 5.2 Чистота и рабочее состояние сантехники. | | | |
| 5.3 наличие расходников (бумага, мыло). Исправность сушилки и диспенсеров. | | | |
| 5.4 Оперативное заполнение чек-листа уборки туалета. | | | |
| 5.5 Оснащение санузла для сотрудников: мыло, полотенца. Чистота поверхностей. | | | |

Чек-лист предназначен для быстрой проверки готовности пекарни-булочной к открытию смены. Он охватывает 5 ключевых блоков:

- *Входная группа
- *Торговый зал
- *Витрина и продукция
- *Продавец-кассир
- *Санузлы

Для чего используется:

- +Для аудита соответствия стандартам качества, гигиены и обслуживания перед началом работы.
- +Для оперативного выявления и устранения недочетов.

Выгоды для аудитора:

- +Системность: Четкая структура проверки по зонам, минимизация риска упустить важные детали.
- +Эффективность: Сокращение времени на контроль за счет готового перечня критериев.
- +Стандартизация: Единые требования к внешнему виду продукции, обслуживанию и чистоте.
- +Повышение лояльности клиентов: Обеспечение комфортной атмосферы, привлекательного ассортимента и профессионального сервиса.

Итог: Чек-лист открытия смены пекарни-булочной помогает поддерживать высокий уровень работы пекарни, предотвращает нарушения санитарных норм и укрепляет репутацию заведения.