

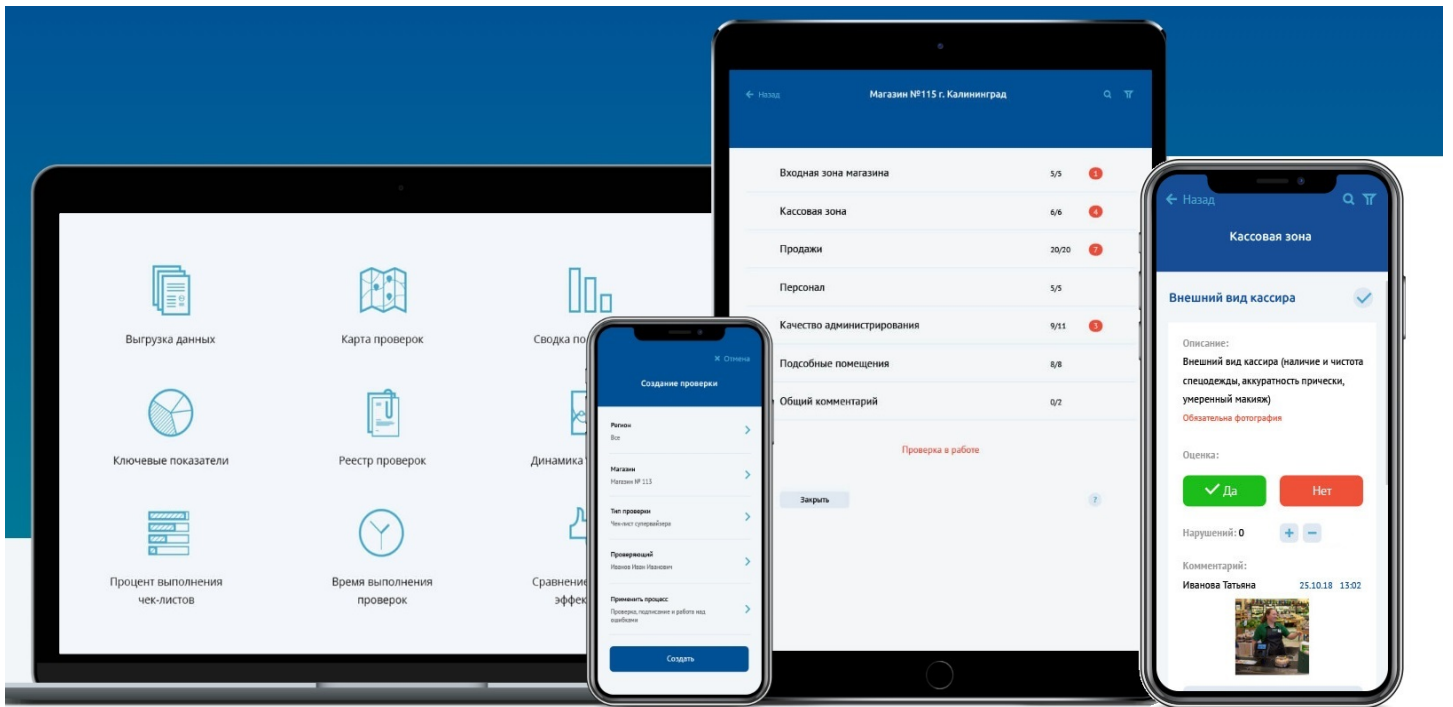


## Чек-лист самопроверки управляющих пекарни

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 самопроверки управляющих пекарни**

<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. Чистота в пекарне</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
1.1 Соблюдение стандарта чистоты (8-ка).			
1.2 Санитарное состояние кухни: чистота рабочих поверхностей, оборудования, зон хранения.			
<b>Блок 2. Внешний вид персонала и гигиена</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
2.1 Сотрудники соответствуют стандартам внешнего вида: чистая форма, наличие бейджа, маска закрывает нос. Использование одноразовых перчаток при отдаче готовой продукции.			
2.2 Обеспеченность расходными материалами: дезинфицирующее мыло, бумажные полотенца.			
<b>Блок 3. Рекламные носители и материалы</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
3.1 Рекламные материалы (вывески, гирлянды) активированы и соответствуют текущим акциям. Информационные доски заполнены актуальными данными, отсутствие повреждений.			
<b>Блок 4. Качество полуфабрикатов и готовой продукции</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
4.1 Соответствие продукции и полуфабрикатов требованиям: отсутствие признаков порчи, свежесть ингредиентов.			
4.2 В десертах свежие ягоды			
4.3 Наличие корректной маркировки на всей продукции.			
<b>Блок 5. Условия хранения и выкладка готовой продукции</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
5.1 Отсутствие сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с истекшим сроком годности.			
5.2 Актуальность, читаемость и видимость ценников для клиентов.			
5.3 Соблюдение планограммы выкладки: витрины заполнены полностью, отсутствуют пустоты.			
<b>Блок 6. Сервис и обслуживание</b>			
<b>Критерий проверки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Комментарий</b>	<b>Срок устр.</b>
6.1 Наличие столовых приборов, одноразовой посуды (при необходимости), сахара в стиках, размешивателей, трубочек для кофенепитков, салфеток. Менажницы чистые и заполнены.			
6.2 Наличие кувшина с питьевой водой.			
6.3 Заполненность прикассовой зоны пекарни.			
6.4 Наличие разменных средств в кассе в достаточном объеме.			
6.5 Фоновая музыка включена, уровень громкости комфортный для восприятия.			
6.6 Поддержание комфортной температуры в зале (работа системы кондиционирования/отопления).			

6.7 Контроль соблюдения речевого модуля: приветствие, выявление потребностей клиента, допродажи, предложение программы лояльности, завершение обслуживания.			
---	--	--	--