

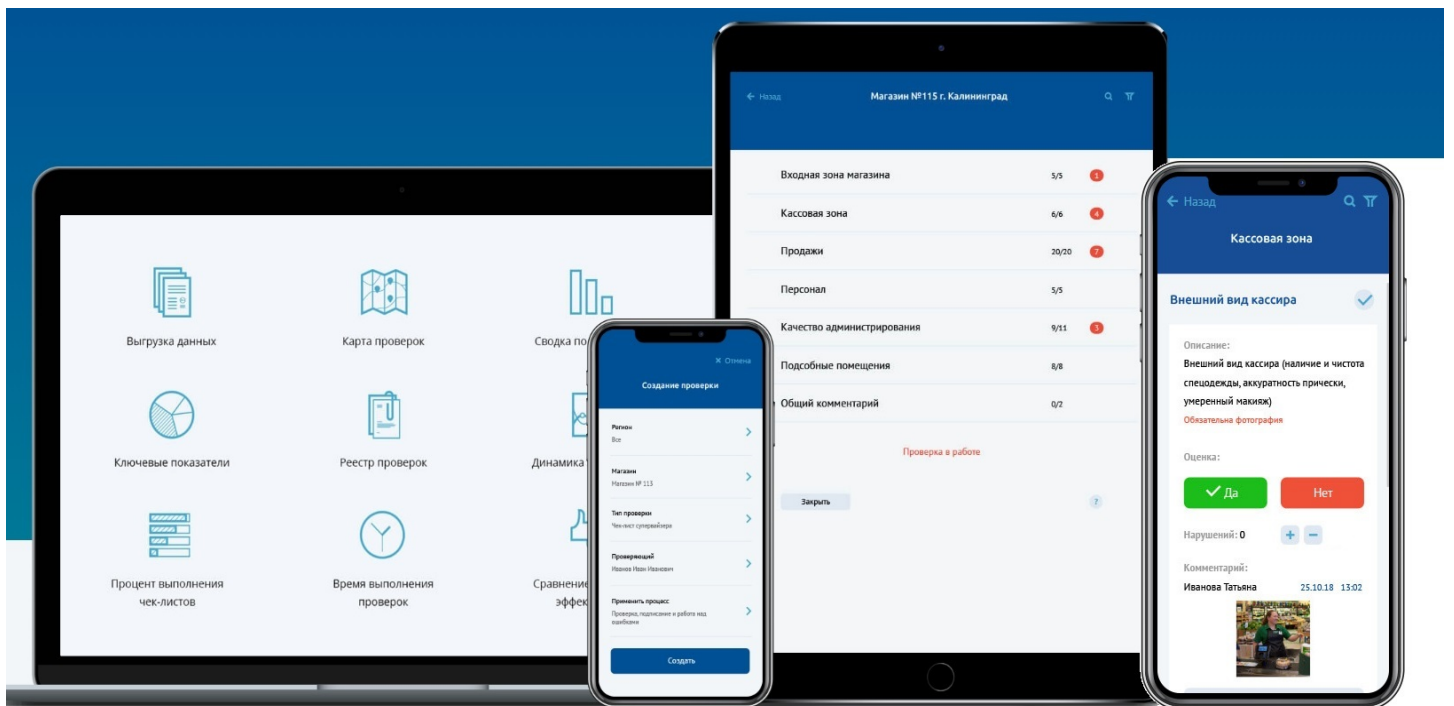


Чек-лист супервайзера сети пекарен-кондитерских

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 супервайзера сети пекарен-кондитерских

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. Пекарня снаружи			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Фасад, окна, стены и входная группа содержатся в чистоте.			
1.2 Вывеска функционирует, все элементы подсветки активны.			
1.3 Прилегающая территория при входе чистая: отсутствие воды, снега зимой, мусора.			
1.4 Наличие официальной информации на входе: тип предприятия, юридический адрес, контакты, график работы.			
Блок 2. Пекарня внутри / тамбур			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Чистота плафонов, исправность ламп.			
2.2 Полы, стены, потолок чистые. Чистый грязезащитный коврик на месте.			
2.3 Информационный стенд для гостей содержит актуальные данные.			
Блок 3. Пекарня внутри / помещение зала			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Чистота напольного покрытия (паркет/плитка).			
3.2 Стены, потолок, зеркала, стеклянные элементы, декорации без загрязнений.			
3.3 Комфортная атмосфера: температура, фоновая музыка, отсутствие посторонних запахов.			
3.4 Освещение: все лампы исправны, теплый свет, плафоны чистые.			
3.5 Мебель (столы, стулья, диваны) чистая, устойчивая. Уборка проводится с использованием двух тряпок (сухой и влажной). Столы с грязной посудой отсутствуют.			
3.6 Емкости для специй и салфеток заполнены, чистые.			
3.7 Меню-книжка доступна гостям: актуальные цены, названия блюд. Меню чистое без повреждений, имеет "незатасканный" внешний вид.			
3.8 Рекламные материалы на столах соответствуют стандартам размещения, чистые и не помятые.			
Блок 4. Пекарня внутри / гостевой санузел			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Чистота дверей, стен, унитазов, плинтусов. Отсутствие посторонних запахов.			
4.2 Держатели туалетной бумаги чистые, бумага в наличии.			
4.3 Раковины, зеркала, смесители без следов загрязнений.			
4.4 Диспенсер для жидкого мыла чистый, наполнен.			
4.5 Все осветительные приборы и элементы исправны.			
4.6 Наличие сушилки для рук или бумажных полотенец.			
4.7 Мусорные корзины чистые, заполнены не более чем наполовину.			
4.8 Ершики для унитаза чистые.			
4.9 График уборки туалетов размещен на положенном месте, заполняется своевременно.			

Блок 5. Пекарня внутри / витрины

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Витрины чистые, подсвеченные. Коврики, подносы, корзины в идеальном состоянии. Термометры установлены во всех витринах.			
5.2 Продукция на витрине свежая, соответствует стандартам качества, признаки заветренности отсутствуют.			
5.3 Ассортимент соответствует актуальному меню.			
5.4 Сэндвичи выложены согласно регламенту.			
5.5 Выпечка размещена по стандартам, количество соответствует нормированию.			
5.6 Хлеб размещен по стандартам, муляжи без визуальных дефектов			
5.7 Выкладка кондитерских изделий по стандартам.			
5.8 Зона пасты укомплектована заготовками, оформление соответствует требованиям.			
5.9 Зона бара/кулинарии: чистота инвентаря (ложки, щипцы), соблюдение оформления и выкладки.			
5.10 Зона пиццы соответствует стандартам оформления.			
5.11 Ценники/ценникодержатели чистые, внешний вид стандартный. Обратная сторона содержит печать организации и подпись руководителя.			

Блок 6. Пекарня внутри / касса и линия раздачи

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Подносы без повреждений (сколов и трещин), чистые			
6.2 Емкости для приборов целые и чистые, приборы натертые, следы разводов отсутствуют.			
6.3 Фарфоровая и стеклянная посуда без визуальных дефектов и повреждений.			
6.4 Одноразовая посуда и упаковка соответствует стандарту бренда.			
6.5 Оборудование линии раздачи содержится в чистоте.			

Блок 7. Внешний вид сотрудников пекарни

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Спецдежда чистая, выглаженная, полный комплект. Обувь закрытая.			
7.2 Бейдж размещен слева, данные читаемы.			
7.3 Волосы убраны под колпак.			
7.4 Отсутствие украшений (кроме обручального кольца).			
7.5 Руки и ногти чистые, ногти коротко пострижены, маникюр нейтральный.			
7.6 Личные вещи сотрудников хранятся вне рабочих зон.			
7.7 Наличие моющих и дезинфицирующих средств для рук в доступных местах.			

Блок 8. Стандарты обслуживания гостей

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Открытая поза сотрудников, отсутствие лишних жестов.			
8.2 Приветствие гостя кассиром: «Добрый день/вечер/утро!».			

8.3 Активное выявление потребностей гостя речевым шаблоном («Что для Вас?»).			
8.4 Внимательное выслушивание потребностей гостя, презентация блюд и напитков с использованием красочных описательных фраз.			
8.5 Приоритетное предложение блюд более высокого ценового сегмента, увеличение среднего чека путем применения техники продаж.			
8.6 В рамках выявления потребностей гостя предложение сопутствующих товаров (напитки, десерты).			
8.7 Предложение гостю новинок из меню.			
8.8 Обязательное предложение хлебной продукции.			
8.9 Уточнение наличия карты лояльности: "У Вас есть наша ? Хотите/желаете копить бонусы или потратить?".			
8.10 Уточнение формата оплаты: «Оплата наличными или картой?».			
8.11 Проговаривание суммы заказа и сдачи: "С Вас ___ рублей", "Ваша сдача ___", "Ваш чек"			
8.12 Выдача чека каждому гостю.			
8.13 При необходимости, вежливое информирование гостя о времени ожидания заказа: «Номер Вашего заказа ___ по готовности сообщим».			
8.14 Передача заказа гостю с пожеланием: «Приятного аппетита! Хорошего дня/вечера!».			

Блок 9. Производство / сырье и п/ф

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Качество поступившего сырья соответствует стандартам и нормам, полуфабрикаты в достаточном количестве.			
9.2 На производстве соблюдаются условия хранения и обработки сырья.			
9.3 Маркировка (ярлыки) на полуфабрикатах: дата, время изготовления. Сроки хранения строго соблюдаются.			
9.4 Запрет на смешивание свежих и ранее приготовленных партий полуфабрикатов. Соблюдение принципов ротации и правила чистой посуды.			
9.5 Дефростация сырья (мясо, рыба, птица, мучные полуфабрикаты) проводится по регламенту.			
9.6 Своевременная и корректная процедура растаривания.			

Блок 10. Производство / технологии приготовления

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления позиций категории "горячие блюда"			
10.2 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления позиций категории "выпечка"			
10.3 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления позиций категории "сэндвичи"			
10.4 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления позиций категории "салаты"			
10.5 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления позиций категории "напитки"			

10.6 Соблюдение температурных режимов подачи блюд.			
10.7 Контроль сроков реализации готовой продукции.			
10.8 Соблюдение правил товарного соседства в холодильниках.			
10.9 Наличие цветных маркеров-подсказок для сотрудников по меню.			
Блок 11. Производство / оборудование, посуда, инвентарь			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Санитарное состояние оборудования, посуды, инвентаря. Соблюдение правил мытья, обработки и хранения.			
11.2 Все используемое оборудование в исправном состоянии			
11.3 Исправность весов и измерительных приборов.			
11.4 Инвентарь промаркирован.			
11.5 Маркировка инвентаря соответствует типу выполнимых операций.			
11.6 Чистота разделочных досок, соответствие санитарным нормам.			
Блок 12. Служебные помещения пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Чистота рабочих зон соответствует санитарным стандартам.			
12.2 Чистота мусорных контейнеров соответствует санитарным стандартам.			
12.3 Стены, пол, плинтуса и потолок чистые.			
12.4 Соблюдаются правила хранения моющих и дезинфицирующих средств.			
Блок 13. Журналы и инструкции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Журнал здоровья и выявления гнойничковых заболеваний в наличии, заполняется корректно.			
13.2 Журнал проведения работ по дезинфекционным мероприятиям в наличии, заполняется корректно			
13.3 Журнал проведения генеральных уборок в наличии, заполняется корректно			
13.4 Бракеражный журнал в наличии, ведется согласно требованиям.			
13.5 Журнал регистрации t-режимов холодильного оборудования в наличии, заполняется корректно			
13.6 Журнал регистрации остатков продуктов питания в наличии, заполняется корректно			
13.7 Журнал по дефросту кондитерки в наличии, заполняется корректно			
13.8 В наличии имеются инструкции по обработке рук, мытью продуктов (яиц, зелени)			
13.9 В наличии есть инструкции по эксплуатации оборудования.			