

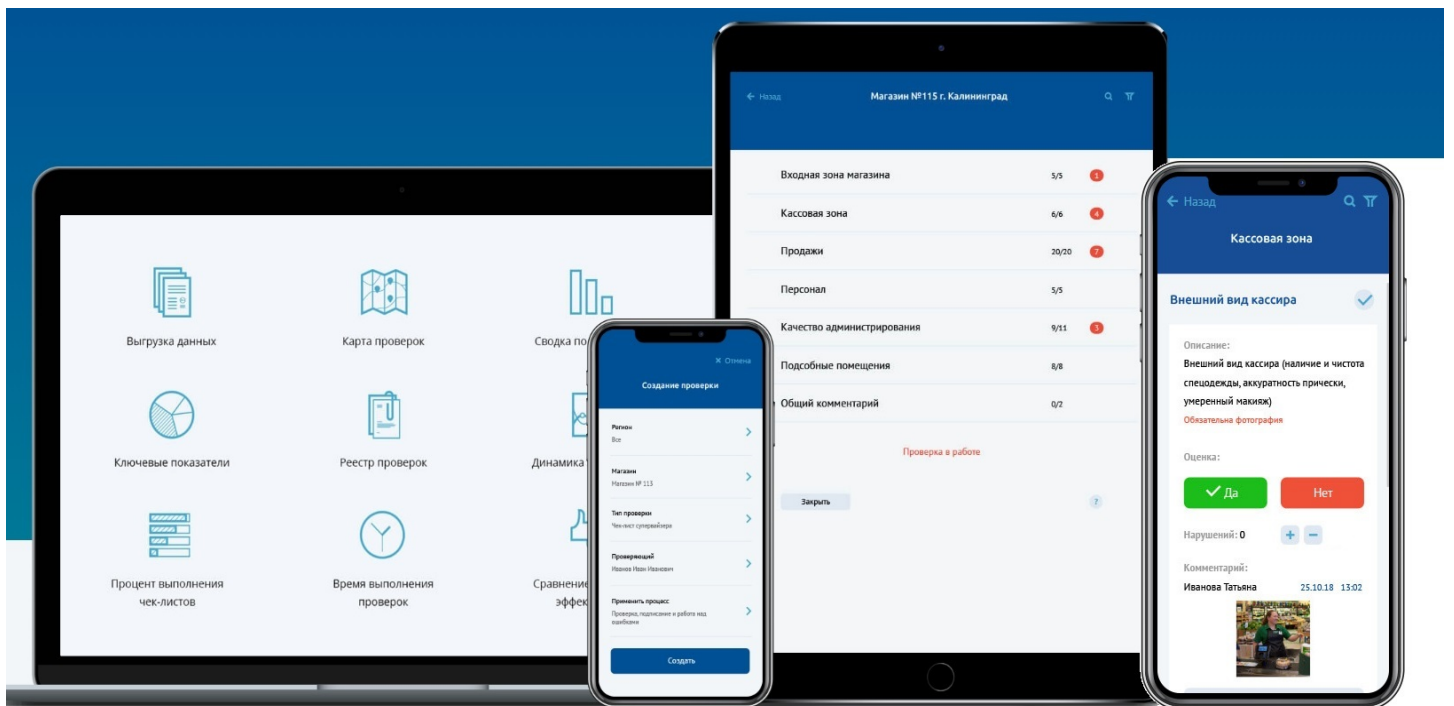


Чек-лист технолога пекарни-кондитерской

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
- * 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 технолога пекарни-кондитерской

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. ВХОД НА ПРОИЗВОДСТВО

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Резиновый коврик у входа. Чистота стен, пола, оборудования в зоне двери ведущей на производство			
1.2 Закрытые мусорные мешки у выхода. Отсутствие запаха, протечек. Место размещения мусора обозначено информационной табличкой. Мусор скрыт из видимости покупателей из торгового зала.			
1.3 Списанная продукция в закрытых мусорных мешках у выхода/на складе. Место хранения списания обозначено табличкой "СПИСАННАЯ ПРОДУКЦИЯ".			

БЛОК 2. ЗОНА КУХНИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Разморозка сырья производится в раковине (рыба свежемороженая, куриное филе, фарш) в отдельных емкостях (ведра/пакеты). Летом Ч в холодильнике.			
2.2 Хранение сыпучего сырья, яиц, маргарина осуществляется в маркированных/подписанных контейнерах/вёдрах. Запрет на использование стеклянной тары!			
2.3 Чистые ножи на магнитной держалке.			
2.4 Чистые и исправные весы без застывших жировых/грязевых отложений.			
2.5 Овощерезка и насадки чистые, вымыты. Хранение в положенном месте.			
2.6 Чистые индукционные плиты с очищенными фильтрами, без следов жира/грязи.			
2.7 Мусорный бак целый, чистый, закрыт крышкой, заполнен не более чем на 2/3. Мусор визуально закрыт от покупателей.			
2.8 Чистая моечная ванна. Отсутствие остатков пищи.			
2.9 Целые чистые контейнеры. Инвентарь чистый, размещен на своих местах. Отсутствие посторонних запахов.			
2.10 Инструкция по применению моющих/дезсредств в цехе в наличии.			
2.11 Правильное хранение и применение (по назначению согласно инструкции) моющих/дезсредств.			
2.12 Изоляция моющих/дезсредств от продуктов питания.			
2.13 Мытье кухонной посуды/инвентаря осуществляется по инструкции в моечных/производственных раковинах.			
2.14 Мочалки/щётки для мытья посуды в наличии, состояние удовлетворительное.			
2.15 Чистые подписанные стеллажи и полки. Хранение содержимого (сырья, хозяйственных товаров, инвентаря) соответствует подписям.			
2.16 Чистые рабочие поверхности, боковины и ножки столов.			
2.17 На производстве контролируется чистота полов и стен. Хранение чего-либо на полу не допускается!			

2.18 Выполняется запрет на хранение сырья в транспортной таре (поставщика), любые посторонние предметы на производстве отсутствуют.			
2.19 Все инструкции и нужная информация для работы повара в папках/на стене (файл, крепление скотчем). Запрет на скрепки и кнопки при скреплении ТТК, производственных планов, графика выпуска продукции.			
2.20 Исправные лампы всего освещения.			
БЛОК 3. ПРОИЗВОДСТВО			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Чистый тестомес (без остатков теста, налета мучной пыли). Пульт управления очищен.			
3.2 Чистая подовая печь (внутри, снаружи, сверху)			
3.3 Чистый расстоечный шкаф без следов жира/грязи (внутри, снаружи, сверху)			
3.4 Чистая конвекционная печь без наличия обгорелостей, жира и грязи (очищена путем применения спец. средств)			
3.5 Чистые и исправные весы, без грязевого/жирового налета			
3.6 Чистые подписанные баки с мукой/опарой. Крышки закрыты.			
3.7 Чистые противни для выпекания.			
3.8 Чистые шпильки без застарелых грязевых следов.			
3.9 Чистые рабочие поверхности, боковины и ножки столов.			
3.10 Чистые подписанные стеллажи и полки. Соответствие хранящегося там содержимого маркировке/подписям.			
3.11 Сыпучие продукты, маргарин, яйца размещаются и хранятся в подписанных чистых контейнерах с крышками.			
3.12 Выполняется запрет на использование стеклянной тары для хранения продуктов/медикаментов.			
3.13 Выполняется запрет на использование деформированного, повреждённого инвентаря, а также кухонной утвари с признаками быстрого "саморемонта"			
3.14 Мусорный бак целый, чистый, закрыт крышкой, заполнен не более чем на 2/3. Мусор визуально скрыт от глаз покупателей и не виден из торгового зала пекарни.			
3.15 Чистая моечная ванна. Отсутствие остатков пищи.			
3.16 Чистая раковина для мытья рук. Жидкое мыло и полотенце в наличии.			
3.17 На производстве контролируется чистота полов, плитусов, стены. Хранение чего-либо на полу не допускается!			
3.18 Все инструкции и нужная информация для работы пекарей, включая ТТК, сводные таблицы в наличии, хранение в папках/на стене (файл, крепление скотчем). Запрет на скрепки и кнопки при скреплении ТТК, производственных планов, графика выпуска продукции.			
3.19 Выполняется запрет на наличие сырья в транспортной таре, на производстве отсутствуют любые посторонние предметы.			

3.20 чистая приточно-вытяжная вентиляция. Исправность системы, отсутствуют следы пыли, копоти и жира.			
3.21 Чистые формы для ромовых бабок, пригоревшее тесто и нагар отсутствуют.			
3.22 Исправные лампы всего освещения.			

БЛОК 4. ХОЛОДИЛЬНИК СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЙ (+2С...+4С)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Холодильник исправен, температура до +6С. Сырьё размещено на полках по инструкции, защищено от внешнего воздействия. Ротация соблюдена. Просрочка и порча отсутствуют. Инвентарь убран (лопатки, ложки, кисточки)			
4.2 Герметичность дверей холодильника. Чистота, отсутствие наледи, воды на полу, стенках и полках. Исправность замков, ручек.			
4.3 Исправные измерительные приборы.			
4.4 Ярлыки производителя на все сырьё в холодильнике. При перемещении сырья в тару ярлык сохранен в кармашке холодильника до размещения новой партии.			

БЛОК 5. ХОЛОДИЛЬНИК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ / МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ (-16С...-18С)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Холодильник исправен. Температура до -16С. Сырьё на полках размещено по инструкции. Отсутствие сырья с признаками порчи (плесневелый вид, осклизлость, неприятных запах), просрочки, внешнего воздействия на сырьё. Принципы ротации соблюдаются. Нет брошенного инвентаря (ложки, кисточки, лопатки).			
5.2 Герметичность дверей. Чистота, отсутствие наледи, воды на полу, стенках, полках. Исправность замков, ручек.			
5.3 Исправные измерительные приборы.			
5.4 Ярлыки производителя на все сырьё в холодильнике. При перемещении сырья в тару ярлык сохранен в кармашке холодильника до размещения новой партии.			
5.5 Исправные лампы освещения.			

БЛОК 6. КОНТРОЛЬ ТЕХПРОЦЕССОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 План производства на текущий день у сотрудников.			
6.2 Очередность выпуска продукции на сегодняшний день соблюдается.			
6.3 План приготовления начинок для повара в наличии.			
6.4 План приготовления п/ф на следующий день в наличии.			
6.5 Объём п/ф на следующий день соответствует плану производства.			
6.6 Слоёное тесто без признаков повторной заморозки (тесто мягкое, есть мука, сделано деление на заготовки)			
6.7 Положение верхнего тэна хлебопекарной подовой печи - "I".			
6.8 Соблюдение списка разрешённых к хранению на следующий день п/ф.			

6.9 Соблюдение температурного режима выпечки по ТТК (нарушение температурного режима происходит при одновременной выпечке изделий, температура приготовления которых отличается более чем на 20С, пример нарушения: выпечка ромовой бабки с t выпекания 230С и пирожков с t выпекания 180С одновременно в пароконвектомате с итоговой дельтой температур в 50С)			
6.10 Допустимое количество хранимого в холодильнике теста соответствует утвержденному регламенту. Тесто не хранится в морозильнике.			
6.11 Сроки годности кондитерской продукции на витрине актуальны.			
6.12 Соответствие кондитерской продукции на витрине этикеткам.			
6.13 Отсутствие устаревших документов (ТТК, планы и т.д.)			
6.14 Взбитое яйцо в холодильнике хранится по весу не более 300 г.			
6.15 Опара на следующий день в объеме не более 20 кг.			
6.16 Бракераж продукции технологом: 5 позиций соответствуют ТТК.			
6.17 Соблюдение графика выпуска переходящей продукции.			

БЛОК 7. САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Лампы от насекомых в рабочем состоянии, расположены наиболее логичным и эффективным способом (склад, производство, торговый зал). Регулярная очистка ламп по мере загрязнения (не менее 1 раза в неделю)			
7.2 Отсутствие вредителей и их следов (насекомые, грызуны, пресмыкающиеся, птицы). Все ловушки только закрытого типа.			

БЛОК 8. ПОМЕЩЕНИЕ СКЛАДА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Овощи хранятся на деревянных поддонах в пластиковых ящиках(морковь, капуста, картофель) Отсутствие порчи и запаха гнили. Хранение на полу не допускается!			
8.2 Хранение муки высшего сорта осуществляется на деревянных поддонах этикеткой наружу. Ограничение по высоте - не более 10 рядов. Отлежка от 21 дня с даты выработки. Хранение на полу не допускается!			
8.3 Хранение запасов соли, сахара, муки 1-го сорта и ржаной осуществляется на деревянных поддонах. Хранение на полу не допускается!			
8.4 Хранение сыпучего сырья (дрожжи, кунжут, кондитерский мак, чиа, миксы, аграм, чабатта) осуществляется на деревянных поддонах либо стеллаже с маркировкой/надписью "Сыпучее сырье". Хранение на полу не допускается!			

8.5 Хранение бакалейных товаров (молоко, горчица, сухофрукты, кетчупы, маринованные продукты, конфитюр, маргарин, майонез и т.д.) осуществляется в транспортной таре поставщика на деревянных поддонах/стеллаже. Место хранения обозначено надписью «Бакалея». Хранение на полу не допускается!			
8.6 Хранения яйца осуществляется в складском помещении в таре поставщика на деревянных поддонах вдали от входа на склад. Максимальная высота складирования не более 4 коробок по высоте.			
8.7 Хранение хозтоваров (средства для мытья и протирки посуды, бытовая химия, упаковочные/мусорные пакеты, кассовая лента) осуществляется на стеллаже с маркировкой/надписью "Хозтовары". Хранение на полу не допускается!			
8.8 Чистота пола, плинтусов, стен. Поддоны очищены от остатков муки и овощей, грязь возле/под поддонами отсутствует.			
8.9 Перемаркированное сырье с продленным сроком годности отсутствует.			
8.10 Нет признаков перезатарки склада большим количеством сырья с подходящим к завершению сроком годности			

БЛОК 9. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Раздельное хранение рабочей/личной одежды. Одноразовая одежда для проверяющих (халаты+фартуки+шапочки) хранится в обозначенном отдельном контейнере. Обувь размещается на коврик/подставке.			
9.2 Чистота санузла (стены, пол, потолок, раковина, унитаз) Жидкое мыло, чистое полотенце, туалетная бумага, освежитель в наличии.			
9.3 Чистота в зоне приёма пищи. Отсутствие грязной посуды и мусора.			

БЛОК 10. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Все сотрудники производства и представители сторонних (проверяющих) организаций одеты в санитарную одежду, головные уборы, закрытая обувь. Чистота одежды. Цвет одежды для сотрудников: белый верх, чёрный/белый низ.			
10.2 Запрет на украшения/часы (кроме обручального кольца). Волосы спрятаны под головной убор. Отсутствие булавок/заколов на форме. Опрятный внешний вид, отсутствие неприятных запахов. Признаки алкогольного/наркотического опьянения отсутствуют.			
10.3 Чистые руки, короткие ногти без яркого лака.			
10.4 Использование одноразовых фартуков ВСЕМИ сотрудниками производства.			

10.5 Обязательное снятие одноразовых фартуков при перерывах/посещении туалета.			
10.6 Выполняется запрет на приём пищи на рабочем месте.			
10.7 Отсутствие на производстве сотрудников с выявленными гнойничковыми заболеваниями (разные абсцессы, нагноения, раны, фурункулез, конъюнктивит), кишечными инфекциями и признаками ЛОР/ОРВИ/ОРЗ-заболеваний. Если есть порезы, то они как следует обработаны и защищены. Одноразовые перчатки используются.			
10.8 Наличие актуальных медицинских книжек сотрудников в соответствии со штатным расписанием (проверить пофамильно)			
10.9 Медкнижки у работающих в день проверки сотрудников актуальны. Все положенные обследования пройдены (проверить выборочно не менее 5-ти человек)			
10.10 Укомплектованная аптечка первой помощи в наличии, ЛС не просрочены.			
БЛОК 11. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания: пронумерован, прошнурован, печать, подпись ответственного лица. Своевременное ведение.			
11.2 Журнал регистрации температур холодильного и морозильного оборудования: пронумерован, прошнурован, печать, подпись ответственного лица. Своевременное ведение.			
11.3 Журнал проведения дезинфекционных мероприятий: пронумерован, прошнурован, печать, подпись ответственного лица. Своевременное ведение.			
11.4 Бракеражный журнал: правильное и своевременное заполнение, пронумерован, прошнурован, печать, подпись ответственного лица.			