

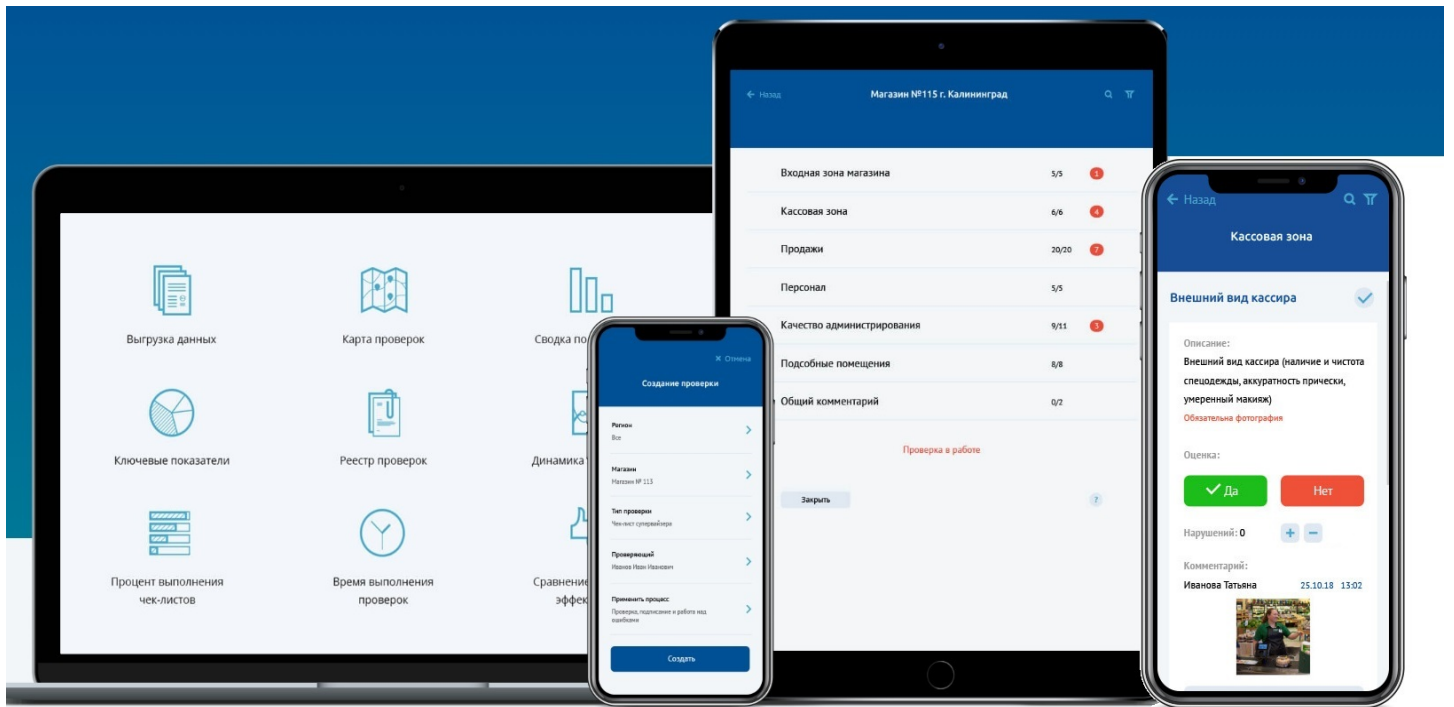


Чек-лист территориального управляющего сети пекарен-кондитерских

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 территориального управляющего 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 / процесс приемки сырья			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Контроль качества и объема поступающего сырья и полуфабрикатов. Срок выбоа пшеничной муки Ч не менее 30 дней. Обязательная маркировка сырья.			
1.2 Соблюдение холодной цепи: сырьё, требующее охлаждения, хранится вне холодильников не более 30 минут.			
Блок 2. Пекарня / хранение сырья и п/ф			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Соблюдение температурных режимов хранения сырья и полуфабрикатов: охлажденная продукция (+2/+4С), замороженная (-18/-22С), склад сухого хранения (+18/+22С).			
2.2 Регулярный мониторинг температуры/влажности (2 раза в сутки) - холодильное и морозильное оборудование. Данные фиксируются в журнале. Термометры/психрометры установлены в зоне видимости.			
2.3 Сырьё и полуфабрикаты размещаются на стеллажах или пластиковых поддонах. Хранение на полу запрещено.			
2.4 Отсутствие просроченного сырья. Соблюдение сроков годности.			
2.5 Маркировка внутрицеховых ёмкостей: дата, время перетаривания. Производственные этикетки сохраняются до полного использования сырья.			
2.6 Вскрытые упаковки маркируются (название, дата и время вскрытия). Соблюдение товарного соседства и условий хранения.			
2.7 Запрет на хранение сырья в транспортной таре в производственных зонах и помещениях.			
2.8 Объем сырья и упаковки соответствует производственным потребностям. Перетарка не допускается.			
Блок 3. Пекарня / подготовка сырья			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Ёмкости для сыпучих продуктов подписаны (вид, сортность).			
3.2 Проверка и мойка зелени, фруктов перед использованием (контроль сохранности)			
3.3 Санитарная обработка куриных яиц перед применением.			
3.4 Осуществляется подготовка сырья в пекарне соответствии с санитарными нормами.			
3.5 Соблюдение ротации сырья с учетом срока годности по принципу FIFO (первый пришёл Ч первый ушёл).			
Блок 4. Пекарня / технологические процессы			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Наличие исправных весов (настольных и напольных).			
4.2 Тестомесильное оборудование содержится в чистоте. Дежи тестомесильных машин без повреждений, работа на тестомесах ведется на двух скоростях.			

4.3 Ручное деление теста с использованием весов в соответствии с ТТК (по типу продукции)			
4.4 Округление тестовых заготовок выполняется на чистых рабочих поверхностях без дефектов и загрязнений.			
4.5 Формовка изделий по ТТК: плотная структура, правильная форма, отсутствие надрывов поверхности.			
4.6 Пекарские листы и хлебопекарные формы без остатков жира. Багеты формируются выпекаются без использования пергамента.			
4.7 Расстойная камера: рабочее состояние, исправное освещение, чистое стекло, температурный режим 40-65С.			
4.8 Печи в исправном состоянии, освещение работает, остекление прозрачное и чистое. ПО выпечки соответствует режимам, прописанным в сопроводительной тех. документации			
Блок 5. Пекарня / технологический контроль			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Дефростация проводится в цехе (+18±2С) или холодильной камере (+4±2С). Маркировка полуфабрикатов: название, дата, время старта дефростации.			
5.2 Актуальные скомплектованные технологические карты на начинки. Запрет на рукописные варианты ТТК.			
5.3 Обновленные ТК для хлебобулочных изделий, комплектация выполнена согласно каталогу. Строгое соблюдение технологии приготовления продукции. Запрет на рукописные экземпляры технологических карт и блокнотов с рецептурами.			
5.4 Своевременное внесение данных о выпусках в систему "МойКассир".			
5.5 Соблюдение технологии приготовления продукции в отношении формовки, нарезки и оформления. Эффективное использование ТО.			
5.6 Соответствие веса заготовок, начинок и готовой продукции данных технологических карт.			
5.7 Ведение бракеражного журнала и контрольных листов ХАССП (контроль качества готовой продукции и п/ф)			
5.8 Работа с фритюрными жирами по санитарным нормам. Ведение журнала учета фритюрных жиров.			
5.9 Тестирование нового ассортимента с фиксацией результатов бракеражной комиссией.			
Блок 6. Пекарня / витринная выкладка			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Качественное и "эстетичное" оформление промо-товаров: "массивность", визуальная привлекательность.			
6.2 Соблюдение ассортиментной матрицы и планограммы выкладки. Заполнение витрин согласно прогнозу продаж.			

6.3 Наличие чистых и хорошо читаемых ценников. Поверхности и витринные стекла чистые, без крошек, стеллажи для хлеба и хлебобулочных изделий чистые. Исправное освещение.			
6.4 Своевременная замена салфеток на подносах (не реже 1 раза в день).			
Блок 7. Пекарня / продавцы-кассиры			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Внешний вид: чистая форма, головной убор бейдж, закрытая обувь, закрытые плечи, одноразовые перчатки. Отсутствие украшений, сдержанный макияж.			
7.2 Приветствие гостей с установление зрительного контакта: "Добрый день/утро/вечер! Добро пожаловать в нашу пекарню". Ведение непринужденного диалога. Завершение покупки благодарностью: "Спасибо за покупку, приходите к нам снова".			
7.3 Выявление потребностей гостя, презентация пекарни и консультация по продукции: знание состава, сроков хранения, предложение новинок и акций.			
7.4 Хорошее знание своей системе мотивации и способах влияния на свою зарплату.			
7.5 Знание дневного плана продаж, допустимых норм остатков и списания.			
7.6 Наличие списка ТОП-20. Оперативное оповещение пекарей о низких остатках ходовых позиций.			
7.7 Активные допродажи: хлеб к мелкоштучке, напитки к основным позициям. Предложение продукции из ТОП-20.			
Блок 8. Пекарня / пекари, работники кухни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Форма пекаря: чистая, белая, жакет+брюки, фартук+колпак, закрытая обувь. Носки одеты. Общая чистота и опрятность.			
8.2 План производства сверстан на основе ТОП-20, включая хлеб. Обеспеченность полной витрины к открытию пекарни. Три ежедневные выпечки ТОП-20.			
8.3 Соблюдение графика выпуска продукции. Отсутствие необоснованных пропусков позиций.			
8.4 Знание пекарями списка ТОП-20 и хлебных позиций.			
8.5 Сотрудники знают алгоритм действий при ЧП и внештатных ситуациях (отключение света, нет воды, пришла проверка, производственная травма). Наличие актуального списка контактов, куда можно обратиться в экстренных случаях.			
Блок 9. Пекарня / документооборот			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Контроль пищевой безопасности и ведение всех положенных журналов (бракеражный, ХАССП, дефростации).			