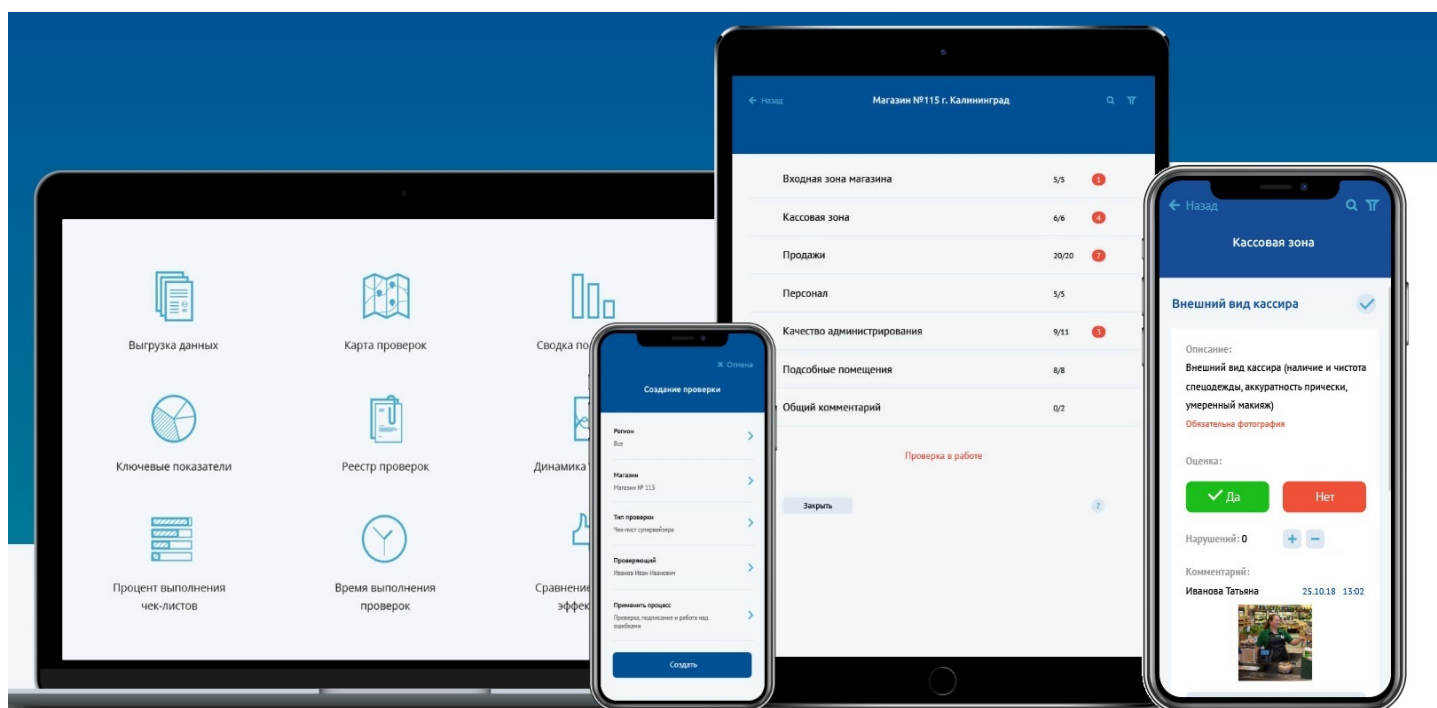


Чек-лист управляющего-директора пекарни-кондитерской

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
- * 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 управляющего-директора 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. Внешний вид пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Состояние стен, постеров, баннеров и стёкол: чистота, отсутствие повреждений			
1.2 Наличие и чистота логотипа, названия, маркизы			
1.3 Чистота прилегающей территории: отсутствие снега, льда, мусора, луж, свободный доступ для гостей			
1.4 Входная группа: чистота, исправность дверей, ручек, доводчиков			
1.5 Наличие уличной подсветки в тёмное время суток			
1.6 Наличие целого указателя на улице			
1.7 Мусорная урна: наличие, заполнение не более 2/3			
1.8 Чистота отливов и парапетов			
1.9 Отсутствие снеговой шапки и сосулек на козырьке в зимний период			
1.10 Режим работы и юр.лицо размещены на входной группе на положенном месте			
1.11 Имеется наклейка "Курить запрещено"			
1.12 Имеется наклейка "Объект под охраной"			
1.13 Имеется наклейка о возможности расчета по банковским картам			
Блок 2. Внутреннее помещение пекарни			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Чистота стен, отсутствие потёртостей			
2.2 Состояние пола, плинтусов, порогов: чистота, целостность			
2.3 Чистота и целостность столов (включая барную стойку)			
2.4 Чистота и целостность стульев (включая барные)			
2.5 Исправность и чистота СВЧ			
2.6 Исправность и чистота термопота			
2.7 Наличие мусорки без переполненности мусором			
2.8 Уголок потребителей в хорошем состоянии, содержит документы: свидетельство о госрегистрации, наименование юр. лица, режим работы, правила торговли о оказания услуг, контакты надзорных органов, закон о защите прав потребителей, книга отзывов и предложений, КоАП, документы СанПин 10.79, контакты администрации торговой точки, прайс-лист и информация о КБЖУ представленной в пекарне продукции			
2.9 Своевременность ответов администрации в книге отзывов и предложений (до 5 дней с момента фиксации гостевого отзыва)			
2.10 Наличие салфеток в салфетницах на столах			
2.11 Чистота и целостность витрины, стекла, портала, подносов, полок			
2.12 Исправность подсветки витрины и портала			
2.13 Состояние логотипа/надписей: целостность, чистота			
2.14 Наклейка "Ведется видеонаблюдение" в наличии			
2.15 Имеется информация об ответственных за противопожарную безопасность			
2.16 Дезинфицирующие средства для рук в наличии			

2.17 Отсутствие личных вещей сотрудников и посторонних предметов в зоне прямой видимости покупателей (телефоны, кружки, курительные принадлежности, косметика, зеркала и т.д.)			
2.18 Термометр в кассовой зоне в наличии			
2.19 Подписи на всех полках в кассовой зоне присутствуют			
2.20 Чистота и целостность кассового/торгового оборудования			

Блок 3. Обеспеченность расходниками

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Минимальный запас одноразовых стаканов и крышек для реализации не менее 20 шт.			
3.2 Наличие одноразовых пакетов (маек)			
3.3 Запас чековой ленты (минимум 2 шт.)			
3.4 Наличие пишущего маркера			
3.5 Минимум 2 ручки в наличии			
3.6 Минимум 1 карандаш в наличии			
3.7 Исправный калькулятор			
3.8 Наличие расходников/канцтоваров			
3.9 Чистота и наличие ценникодержателей			
3.10 Исправность и чистота обогревателя/кондиционера			
3.11 Наличие чая, сахара, сливок для реализации			
3.12 Наличие подложек-салфеток для продукции			
3.13 Большие коробки для пирогов (минимум 3 шт.)			
3.14 Малые коробки для пирогов (при наличии спроса)			
3.15 Пластиковые контейнеры (минимум 3 шт.)			
3.16 Наличие одноразовых мешков			
3.17 Упаковочные материалы для продукции в наличии			

Блок 4. Журналы и документация

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Информационные визитки для заказа продукции в наличии			
4.2 Книга товарных чеков/бланки строгой отчетности			
4.3 Маркетинговая документация и расходные материалы в наличии			
4.4 Журнал проверок надзорных органов в наличии, заполнение ведется			
4.5 Бракеражный журнал (для точек без производства) в наличии, заполнение ведется			
4.6 Наличие актуальных санитарных книжек персонала			
4.7 Температурный журнал в наличии, заполнение ведется			
4.8 Акт приготовления (для точек без производства) в наличии			
4.9 Декларация на готовую продукцию в наличии			
4.10 Журнал передачи смен в наличии, , заполнение ведется			
4.11 Журнал разведения дезинфицирующих средств в наличии, заполнение ведется			
4.12 Журнал здоровья сотрудников в наличии, заполнение ведется			

4.13 График уборки (ежедневный/еженедельный) в наличии, заполнение ведется			
Блок 5. Ассортимент / Общее			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Наличие ТОП-20 позиций ассортимента			
5.2 Заполнение хлебного портала (минимум на 70%)			
5.3 Заполнение витрины (минимум на 70%)			
5.4 Соответствие веса продукции (проверка 3 и 10 позиций, допустимая погрешность от 2 до 10 грамм на изделие)			
5.5 Наличие актуальных ценников на всю продукцию			
5.6 Отсутствие посторонних предметов и выкладки позиций способом, ведущим к деформации продукции			
5.7 Правильное размещение продукции (салфетки/подстилочный материал, упаковка)			
5.8 Использование перчаток/одноразовых мешков при передаче продукции покупателям			
5.9 Упаковка продукции в тару или одноразовый мешок при реализации			
5.10 Актуальные сроки годности на ценниках/упаковке			
Блок 6. Ассортимент / Отдельные позиции			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Фирменный сметанник - в наличии			
6.2 Фирменный пирог с яблоками - в наличии			
6.3 Фирменный пирог с капустой - в наличии			
6.4 Хлеб пшеничный - в наличии			
6.5 Хлеб мультизлаковый - в наличии			
6.6 Шашлык в тесте - в наличии			
6.7 Фирменный пирог с лососем - в наличии			
6.8 Курник - в наличии			
6.9 Сочень - в наличии			
6.10 Сосиска в тесте - в наличии			
6.11 Эчпочмак - в наличии			
6.12 Хачапури по-аджарски - в наличии			
6.13 Печенье морковное - в наличии			
6.14 Киш с курицей и грибами - в наличии			
Блок 7. Кассир			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Кассир: наличие фартука, кепки, бейджика с именем			
7.2 Ухоженные ногти: короткая стрижка, допустимый умеренный маникюр (неяркий лак без страз)			
7.3 Чистота рук (соблюдение правил личной гигиены после каждого похода в туалет или выхода за пределы пекарни)			
7.4 Причёска: аккуратная, длинные волосы собраны в хвост или пучок			
7.5 Отсутствие броских украшений			
7.6 Макияж: естественный / не яркий (вызывающий)			
7.7 Чистота и опрятность рабочей формы			
7.8 Бейдж фирменных цветов установленного образца с именем кассира			
7.9 Обувь без каблучков			

7.10 Отсутствие резких и неприятных запахов (пот, духи, никотин, перегар)			
Блок 8. Клиентские коммуникации			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Приветствие входящего гостя в течение 5 секунд (если нет обслуживаемой очереди)			
8.2 Инициатива в диалоге при неопределённости клиента относительно выбора продукции, выявление потребностей			
8.3 Информирование о свежести продукции (сроки производства)			
8.4 Озвучивание действующих акций и предложений			
8.5 Расширение чека заказа путем предложения дополнительной продукции (допродажа)			
8.6 Завершение коммуникации с покупателем-гостем фразой "Приятного аппетита"			
8.7 Консультация по составу продукции			
8.8 Информирование о сроках и условиях хранения продукции при отсутствии данной информации на упаковке			
Блок 9. Знания и должностные обязанности			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Знание кассиром своего распорядка дня и рабочей недели			
9.2 Навыки работы кассира с рабочим оборудованием, кассой, планшетом и ПО iiko.			
9.3 Знание состава продукции (выборочно на усмотрение проверяющего - киш, курник, эклер, самса и др.)			
9.4 Знание сроков, правил и условий хранения продукции (выборочно по позициям: морковное печенье, лапша, фирменная продукция)			
9.5 Знание кассиром основных положений Закона о защите прав потребителей			
9.6 Знание кассиром основных положений санитарных норм РФ			
9.7 Знание кассиром правил работы с кассовой документацией и ее хранения			
9.8 Знание кассиром правил проверки денежных средств			
9.9 Знание принципа ротации продукции (пример вопроса - у вас после реализации на витрине 1 киш и 2 курника в наличии, какая позиций пойдет в заказ на производство первой ? Правильный ответ - курник, т.к. он в ТОП-20)			
9.10 Знание кассиром процедуры увольнения сотрудников, принятой в компании			
9.11 Знание кассиром актуальных акций и предложений, актуальных в утренние часы работы пекарни.			
9.12 Знание кассиром правил сдачи денежных средств			
9.13 Знание кассиром порядка обслуживания покупателей			
9.14 Владение основными техниками продаж			
9.15 Понимание собственной мотивации и способов влияния на свою ЗП			
9.16 Знание правил заказа продукции и сырья			

9.17 Знание регламента работы с сейфом и хранения ключей			
9.18 Знание порядка допуска посторонних лиц в кассовую зону (в КЗ могут проходить только сотрудники компании либо сотрудники надзорных органов после предъявления служебного удостоверения и получения разрешения о допуске от управляющего)			
9.19 Знание правил хранения денежных средств			
9.20 Знание и соблюдение положений о курении для сотрудников (когда разрешены перекуры, где они разрешены, их длительность)			
9.21 Знание правил использования собственных мобильных устройств в течение рабочей смены			
9.22 Знание регламента ухода на обеденный перерыв			