

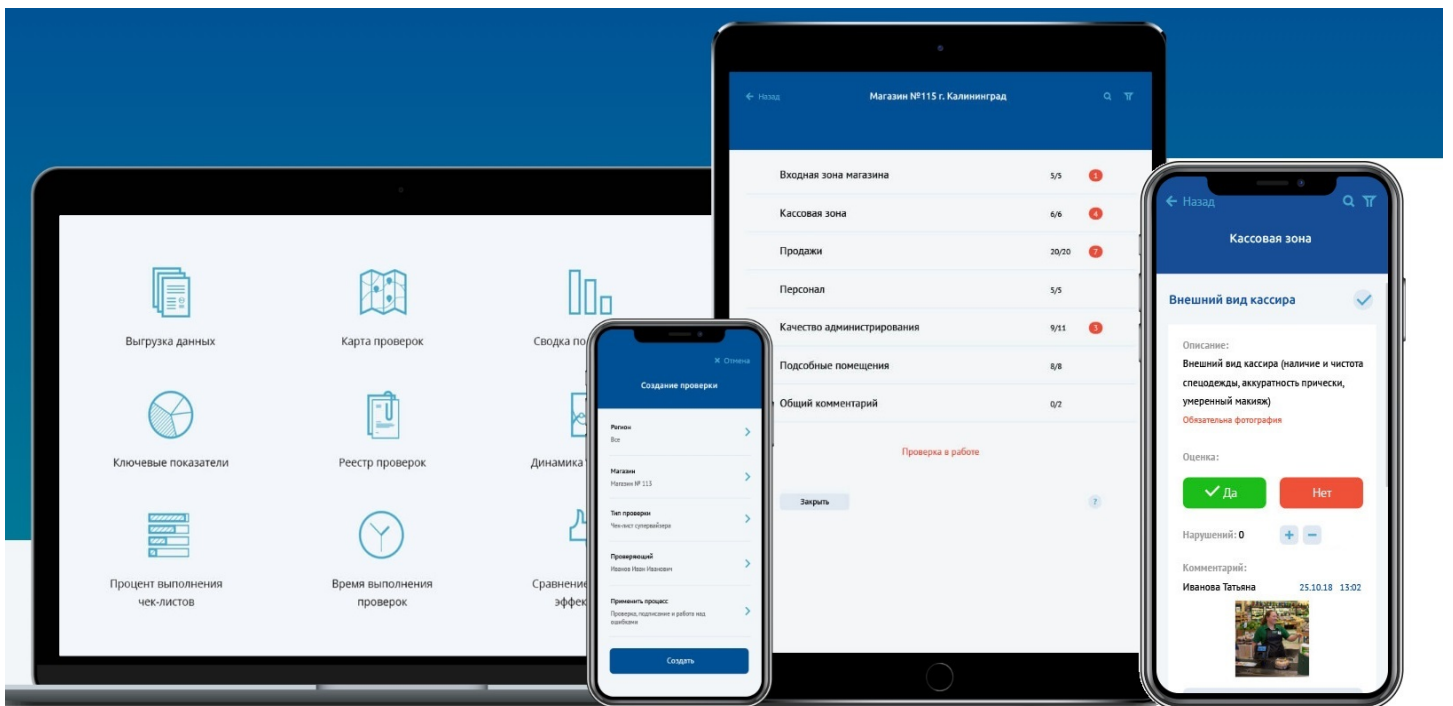


Чек-лист закрытия кафе-кондитерской

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 закрытия кафе-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 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. 20:00 / ПОДГОТОВКА К ЗАКРЫТИЮ ТТ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Наружное освещение активировано в соответствии с регламентом.			
БЛОК 2. 21:00 / ЗАКРЫТИЕ ТТ / ДОКУМЕНТАЦИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 г-кеерер: списания по сроку годности, питание персонала и рекламные акции сделаны.			
2.2 Сняты Z-отчеты, кассы посчитаны, недостачи/излишки определены.			
2.3 Разменные средства перемещены в сейф для безопасного хранения.			
2.4 Кассовый день закрыт, выполнено формирование отчетов в г-кеерер.			
БЛОК 3. 21:15 / ЗАКРЫТИЕ ТТ / ДОКУМЕНТАЦИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Данные из R-кеерер экспортированы в систему 1С.			
3.2 Заполнен ДДС/дневной отчет компании.			
3.3 Выполнена печать кассовых документов и ДДС.			
3.4 Распечатана кассовая книга, ДДС и остаток на конец дня сверены.			
3.5 Распечатан ПКО на размен следующего дня.			
БЛОК 4. 21:25 / ЗАКРЫТИЕ ТТ / ДОКУМЕНТАЦИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Подготовлен пакет документов для отправки в офис (кассовые документы и накладные)			
4.2 Отправлены сканы подписанных накладных (поставщики, склад сырья/упаковки)			
4.3 Отправлен скан кассовых документов в бухгалтерию			
4.4 Собрана инкассация.			
БЛОК 5. 21:30 / ПОДГОТОВКА К НОВОЙ СМЕНЕ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Пополнены запасы сырья в баре добавок (корица, сахар, мешалки, салфетки, крышки/манжеты)			
5.2 На столе и барной стойке наведен порядок и чистота, все поверхности тщательно продезинфицированы.			
5.3 Запас стаканов, крышек и подставок проверен на достаточность для следующей смены.			
5.4 Кофемолка заправлена свежими зернами, в емкость добавлен горячий шоколад.			
5.5 Ведро для мусора в чистом состоянии, пустые мешки заправлены.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. 21:35 / ПОДГОТОВКА К НОВОЙ СМЕНЕ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Кофемашина промыта с использованием таблеток, трубки и капучинатор замочены в дезинфицирующем растворе и оставлены так на ночь, списаны остатки молока.			

6.2 Запас средств для обслуживания кофемашины проверен на достаточность.			
6.3 Емкости для молока тщательно вымыты.			
6.4 Холодильник для молока отключен, внутренние и внешние поверхности чистые, дверца оставлена открытой.			
6.5 Запас молока в холодильнике соответствует потребностям следующей смены.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 7. 21:45 / ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Продукция с истекшим сроком годности снята с витрин, торты размещены по ротации и плануграмме.			
7.2 Стеллажи с печеньем проверены: просроченные позиции удалены, ротация соблюдена.			
7.3 Витрины очищены от крошек и разводов, подсветка отключена.			
7.4 Фирменная продукция кафе-кондитерской перемещена в холодильник для хранения.			
7.5 Остатки продукции убраны в холодильник, коробки промаркированы датами.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 8. 21:55 / ЧИСТОТА И ПОРЯДОК			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 В кассовой и прикассовой зоне чистота и порядок.			
8.2 Пакеты подготовлены, мусорки при кассах освобождены от мусора, вставлены новые пакеты.			
8.3 СВЧ в чистом состоянии.			
8.4 Выполнена заправка чековой ленты в кассе.			
8.5 В санузле и подсобке чисто, наведен порядок.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 9. ЗАКРЫТИЕ ТТ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 После проверки закрытия всех окон и дверей (+черный вход), объект поставлен на охрану.			

Чек-лист закрытия кафе-кондитерской представляет собой список задач, которые необходимо выполнить перед закрытием заведения. Он включает в себя пункты, связанные с документацией, подготовкой к новому рабочему дню, контролем чистоты и другими аспектами завершения рабочего процесса.

Цель чек-листа: обеспечить качественное завершение работы кафе-кондитерской, контроль за соблюдением порядка и стандартов работы при закрытии.

Для чего используется чек-лист:

- * для систематизации процессов закрытия заведения;
- * для контроля выполнения задач персоналом перед закрытием;
- * для обеспечения порядка и готовности заведения к следующему рабочему дню.

На что направлен чек-лист:

- * на проверку и подготовку документации;
- * на контроль состояния кассовой зоны и оборудования;
- * на подготовку к следующему рабочему дню (например, пополнение запасов, уборка);
- * на обеспечение чистоты и порядка в заведении.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- * чёткая структура задач, необходимых для выполнения перед закрытием;
- * возможность отслеживания выполнения всех необходимых мероприятий;
- * предотвращение ошибок при закрытии заведения.

Выгоды и преимущества для компании:

- * обеспечение высокого уровня порядка и готовности заведения к следующему дню;
- * снижение риска ошибок и недочётов в процессах закрытия;
- * улучшение координации между сотрудниками;
- * повышение общей эффективности работы кафе-кондитерской.