

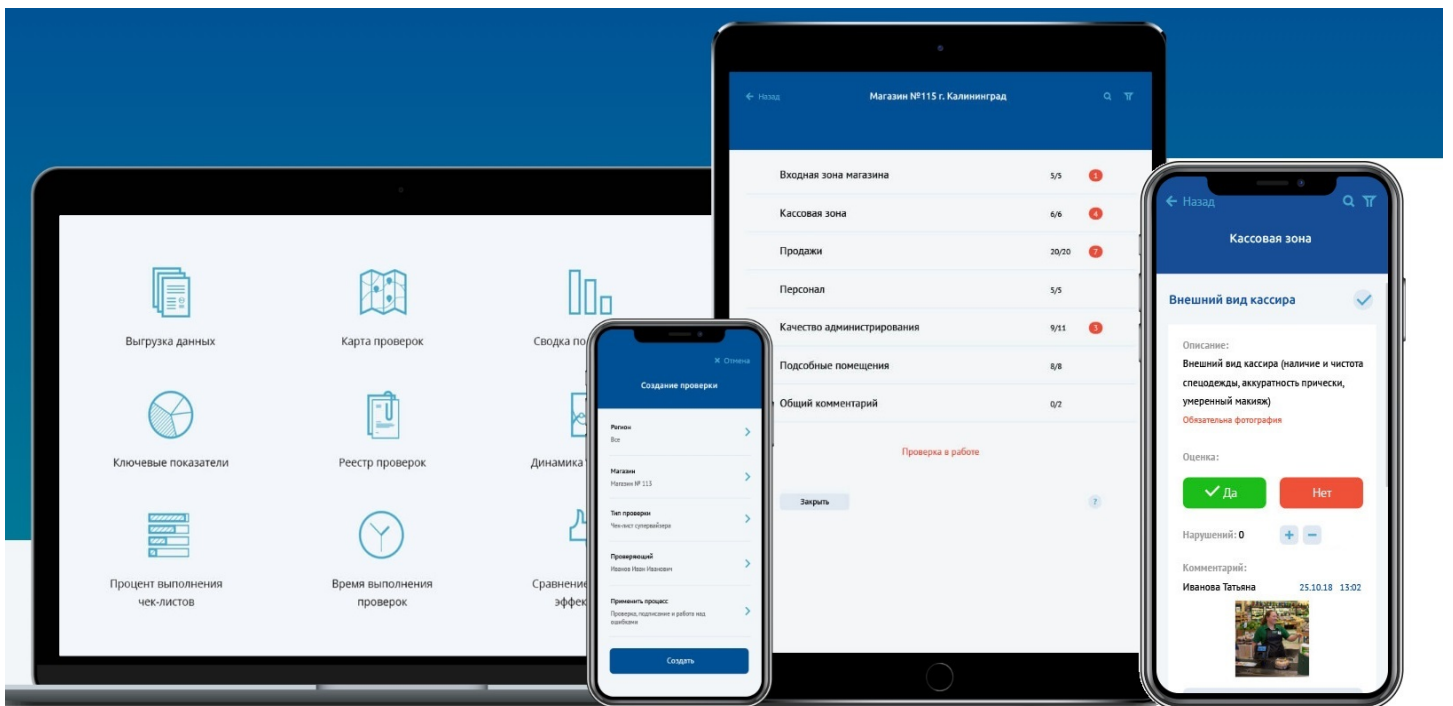


Чек-лист зоны сборки и комплектации заказов хлебопекарного и кондитерского производства

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 зоны сборки и комплектации заказов хлебопекарного и кондитерского производства

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. УЧАСТОК КОМПЛЕКТАЦИИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Состояние стен соответствует санитарным требованиям: отсутствие видимых загрязнений, дефектов покрытия.			
1.2 Дверные конструкции чистые, отсутствие механических повреждений.			
1.3 Рольставни функционируют без нареканий, поверхность очищена от пыли.			
1.4 Напольное покрытие и плинтусы сухие, без следов износа/повреждения.			
1.5 Сотрудники соблюдают правила личной гигиены, внешний вид соответствует стандартам компании.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 2. ВХОД/ТАМБУР

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Отсутствие мусора и влаги на полу, пол и плинтусы чистые.			
2.2 Стены в чистом состоянии.			
2.3 Рольставни в чистом состоянии, механизмы исправные.			
2.4 Тепловая завеса в рабочем состоянии, чистая.			
2.5 Двери и фурнитура исправные, чистые, проход свободен для перемещения.			

БЛОК 3. УЧАСТОК ЗАГРУЗКИ (УЛИЦА)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Площадка для разгрузки в надлежащем санитарном состоянии.			
3.2 Двери в надлежащем санитарном состоянии.			
3.3 Осветительные приборы обеспечивают достаточную видимость в темное время суток.			

БЛОК 4. ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА (ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Термометр целый, поверен, журнал ведется.			
4.2 Внутри холодильной камеры чисто.			
4.3 Продукция размещена на стеллажах/поддонах/тележках.			
4.4 Информационные листы со сроками годности заполнены, упаковка не нарушена.			
4.5 Упаковка целая, чистая.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 5. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА (ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Термометр целый, поверен, журнал ведется.			
5.2 Температурные показатели соответствуют условиям хранения продукции.			
5.3 Сырье/товары размещаются на стеллажах/поддонах.			

5.4 Внутри морозильной камеры поддерживается надлежащее санитарное состояние.			
5.5 Информационные листы содержат четкие данные о сроках годности, упаковка без деформаций.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. КОРИДОР УЧАСТКА ПРИЕМКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Рольставни закрыты в нерабочее время, исправные, поверхность без загрязнений.			
6.2 Полы/плинтусы чистые, напольное покрытие в хорошем состоянии.			
6.3 Осветительные приборы обеспечивают равномерное освещение по всей протяженности коридора, не работающие источники освещения отсутствуют.			
БЛОК 7. ЗОНА МОЙКИ/ДЕЗИНФЕКЦИИ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Тара для готовой продукции проходит обязательную санобработку, чистая, отсутствие посторонних запахов.			
7.2 При возврате оборотной тары выполняется сортировка по степени загрязнения.			
7.3 Хранение чистой оборотной тары осуществляется на отведенном для этого участке с маркировкой "ЧИСТАЯ ЗОНА".			
7.4 Раковины и смесители очищены от известкового налета, функционируют без нареканий.			
7.5 Стены, пол, плинтусы в чистом состоянии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 8. КЛИНИНГ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Сотрудники клининга соблюдают правила личной гигиены.			
8.2 Уборочный инвентарь промаркирован по направлениям применения.			
8.3 Персонал ознакомлен с регламентами обработки поверхностей в помещениях и уборочного инвентаря.			
8.4 Сотрудники знают правила приготовления моющих и дез. средств.			
8.5 Наличие действующих медицинских книжек у всего клинингового персонала.			

Чек-лист представляет собой детальный контрольный список для аудита зон сборки, комплектации и логистики хлебопекарного и кондитерского производства. Основной фокус - обеспечение санитарной безопасности, сохранение качества продукции и соблюдение стандартов хранения/транспортировки.

Назначение:

- +Проверка санитарного состояния помещений (стены, полы, двери, окна, рольставни).
- +Контроль технической исправности оборудования (тележки, тепловые завесы, моечные машины, холодильные/морозильные камеры).
- +Оценка соблюдения правил хранения продукции (температурный режим, маркировка сроков годности, изоляция «условного брака»).
- +Мониторинг гигиены персонала и документации (медкнижки, журналы учета).
- +Проверка организации работы с оборотной тарой (сортировка, мойка, хранение).

Выгоды и преимущества для аудитора:

- +Комплексность: Позволяет охватить контроль всех этапов производственной цепочки Ч от загрузки сырья до отгрузки готовой продукции.
- +Профилактика рисков: Выявление нарушений (например, неисправность холодильников, просроченная продукция, грязная тара) предотвращает порчу товара, штрафы и репутационные потери.
- +Стандартизация: Единые критерии оценки для всех зон (склады, коридоры, моечные помещения) упрощают сравнение данных и выявление системных проблем.
- +Документирование: Фиксация состояния оборудования, наличия актуальных журналов и подписей сотрудников облегчает понимание проблемных мест в работе производства.
- +Оптимизация процессов: Обнаружение узких мест (например, нарушение графика мойки тары, перегруженность коридоров) помогает улучшить работу производства и сократить простои.

Ключевые направления:

- +Санитария и порядок (чистота поверхностей, отсутствие посторонних предметов).
- +Исправность оборудования и соблюдение температурных режимов.
- +Маркировка продукции и тары, контроль сроков годности.
- +Гигиена персонала и документооборот.
- +Безопасность хранения и транспортировки (изоляция брака, правильная упаковка).