

Готовый чек-лист аудита складских помещений (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



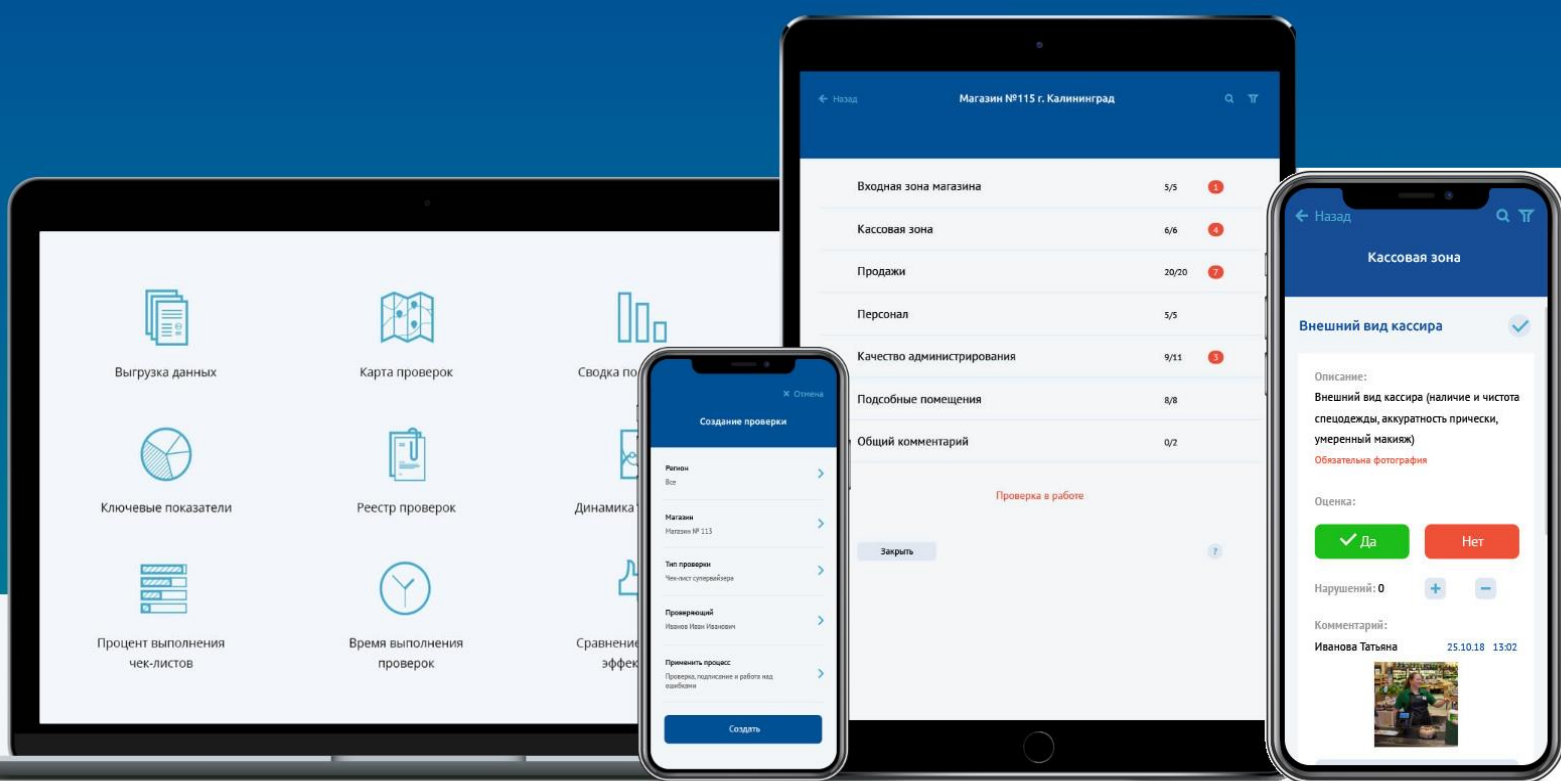
Доступно в RETAILIQА™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailiq.ru

Используйте электронный чек-лист аудита складских помещений (темная кухня, фабрика еды, КОП) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На складе обеспечены все необходимые условия хранения продукции согласно режимам (температура + влажность)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения ТОП продукции выполняются полностью (категория "фреш", рыба, рис)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Неукоснительно соблюдаются условия хранения риса в мешках (температура воздуха не выше +20 градусов Цельсия; влажность не более 70%; размещение штабелями на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, 70 см от стен, 75 см между штабелями)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гигрометр в исправном состоянии, поверхность корпуса и колб целая, трещины отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила товарного соседства соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для хранения потенциально "проблемной" продукции выделена специальная зона	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция, подлежащая возврату или утилизации (с признаками порчи) размещается в специально выделенной для этого зоне	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства (химикаты) размещаются исключительно в отведенном для этого месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал контроля влажности в наличии, данные актуальные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ПРОЦЕССЫ ПРИЕМКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Склад обеспечен полным списком с актуальной информацией об утвержденных поставщиках (брендах) товаров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники склада в процессе приемки продукции (рис, рыба и т.д.) выполняют оценку соответствия поставляемого товара требованиям (с занесением результатов в журнал контроля качества)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура продукции в процессе приемки из транспортного средства на склад соответствует температурным условиям хранения данных позиций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура поступающей на склад замороженной продукции не должна превышать -18 градусов Цельсия (поверхность+толща)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Размороженная продукция (либо продукция с признаками частичной дефростации) на склад не принимается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Грузовые ТС, выполняющие доставку пищевой продукции обеспечены корректно оформленными санитарными паспортами (на транспортное средство)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживаемый температурный режим транспортного средства соответствует требованиям условий хранения доставляемой продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При разгрузке продукции выдерживается правильная очередность, при которой в первой выгружается "заморозка", далее "охлажденка" и в самом конце - "сухая продукция"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал контроля температуры с актуальными данными в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исправный пирометр в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль температуры замороженной продукции с помощью пирометра при открытии дверей ТС выполняется незамедлительно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Замеры температуры с помощью пирометра выполняются в соответствии со схемой замера (с фиксацией данных в журнале контроля температуры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все размещенные в складских помещениях товарно-материальные ценности обеспечены сертификатами качества (декларациями соответствия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ветеринарно-сопроводительная документация в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все размещенные в складских помещениях товарно-материальные ценности обеспечены актуальными спецификациями	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вне специально выделенной зоны не размещается продукция, подлежащая возврату или утилизации (просроченные позиции, товар с признаками порчи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстановка продукции выполнена таким образом, чтобы ближе всего были доступны позиции с наименьшим запасом срока годности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс нарезки и фасовки сыров проводится в отдельном, специально оборудованном помещении	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Помещение для нарезки и фасовки сыров оборудовано холодильником, столом из нержавеющей стали, моечной ванной и всем необходимым промаркированным инвентарем (нож, разделочная доска, весы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В помещении для нарезки и фасовки сыров поддерживается чистота и порядок, инвентарь чистый, СИЗ, бумажные полотенца, моющие и дез. средства в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал носит рабочую спец. одежду (шапочка, халат, бахилы и перчатки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В холодильном, морозильном оборудовании и бакалейных камерах поддерживается нормативно установленная температура / влажность	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дверные уплотнители на камерах без повреждений, следы оттайки, наледи и подтеков отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Складское оборудование, предназначенное для подъема и перемещения грузов в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное, морозильное оборудование, и сухие кладовые оснащены исправными приборами контроля температуры / влажности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На постоянной основе ведется отслеживание показаний температуры всего холодильного и морозильного оборудование с занесением данных в температурные листы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. СБОР И ОТГРУЗКА ЗАКАЗОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Отсутствуют случаи размещения пищевой продукции, химии и хозяйственных товаров в одной транспортировочной таре при комплектации заказа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сборка грузов грузчиком осуществляется согласно принципу FIFO в утвержденной последовательности (сухие товары -> "охлажденка" -> "заморозка")	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ВНУТРЕННЯЯ ИНФРАСТРУКТУРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Складские помещения в надлежащем состоянии, стены и пол целые, следы влаги и плесени отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В местах хранения сырья отсутствуют следы конденсации от кондиционеров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все источники освещения закрыты небьющейся защитой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

На складе достаточно места для складирования продукции и ТМЦ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для отдыха и приема пищи сотрудниками склада выделено отдельное помещение, в помещении поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мебель и элементы системы хранения чистые, целые (стеллажи, паллеты, вспомогательное оборудование и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей из числа грызунов и насекомых отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии акт выполненных работ по проведению дезинсекции и дератизации сроком давности не больше 3-х месяцев	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Места размещения приманок / ловушек известны сотрудникам склада	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
МОПы оборудованы умывальниками с наличием горячей / холодной воды, жидкого мыла, дез. средств и одноразовых полотенец	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вся сантехника в рабочем состоянии, чистая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В раздевалках для сотрудников поддерживается чистота и порядок, личная (уличная) и рабочая спец. одежда (обувь) хранятся отдельно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График уборки составлен, размещен на видимом месте с отметками о проведенных уборках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь инвентарь для проведения уборок размещен в отдельной зоне, промаркирован, в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для уборки туалетов и помещений используется отдельный инвентарь	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. ПЕРСОНАЛ СКЛАДА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Персонал ведет себя профессионально, до работы не допускаются сотрудники с признаками интоксикации (алкогольного или наркотического опьянения), запахом перегара, неадекватным внешним видом и поведением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники одеты в спец. одежду согласно регламенту (верхняя одежда, спец. обувь)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. ПРОЧЕЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Противопожарная сигнализация в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все огнетушители с актуальным сроком годности, журнал противопожарного инструктажа в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все печати в журналах соответствуют действующему юридическому лицу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В журнал инструктажа на рабочем месте должны быть занесены все действующие работники склада (включая стажеров)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На складе хранятся оригиналы медицинских книжек всех сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			