

# Готовый чек-лист бригадира производственных цехов (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



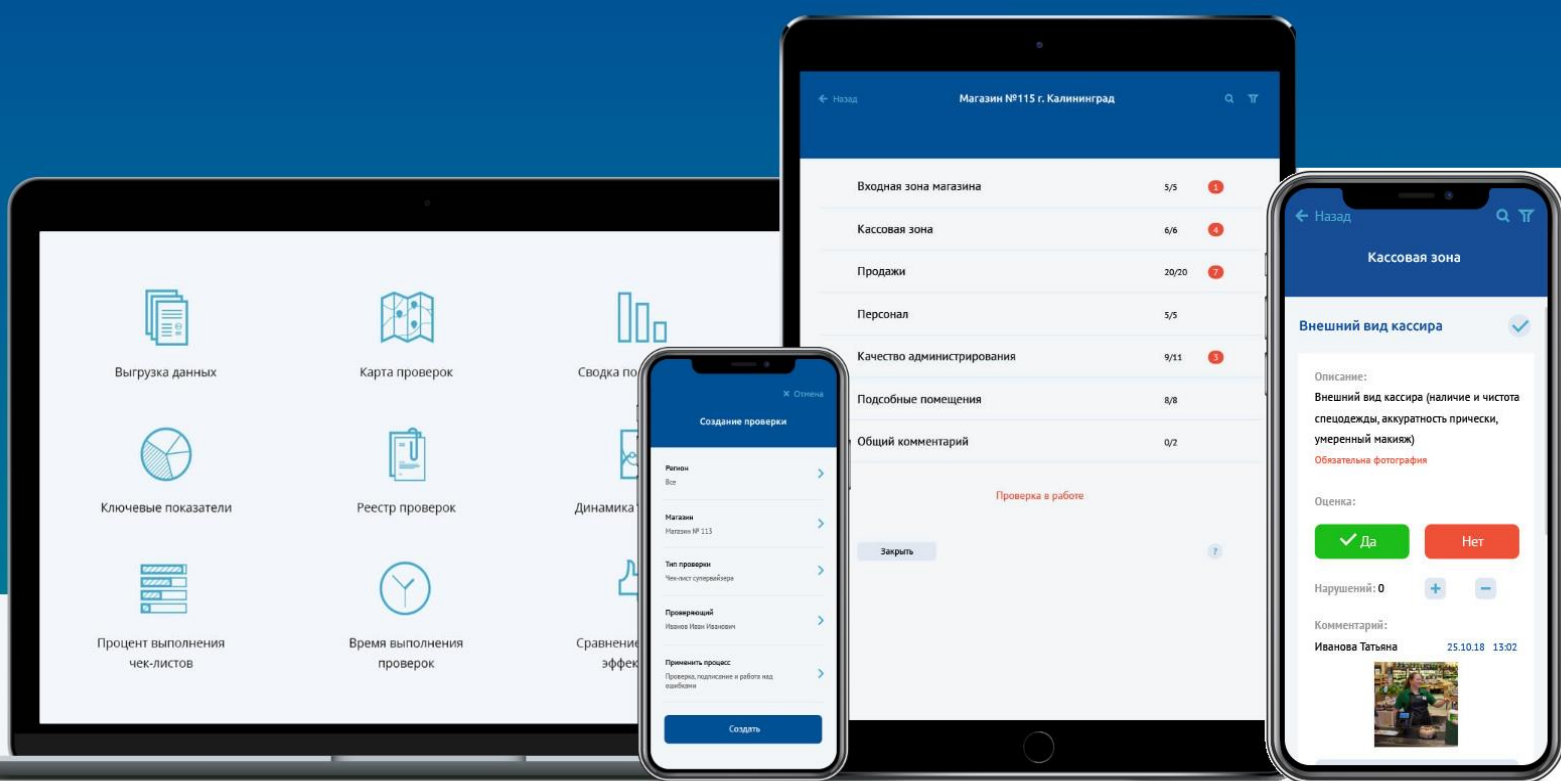
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

# Используйте электронный чек-лист бригадира производственных цехов (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**

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

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

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

\*Доступно в RETAILQA

## БЛОК 1. ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Освещение цеха в исправном состоянии, все лампы горят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжка исправная, чистая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рециркулятор воздуха в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все холодильное оборудование исправное, чистое, поддерживается требуемый температурный режим (+холодильные столы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Тара производителя не размещается в холодильных камерах, сырье не хранится в таре	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Морозильная камера в рабочем состоянии, журнал температурного режима и график проведения уборок ведется на постоянной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Морозильный ларь в рабочем состоянии, чистый, ротация соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера интенсивного охлаждения исправна, температура по номиналу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В камере чисто (пол, стены, стеллажи, двери), журнал температурного режиме заполняется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фритюрница чистая, в рабочем состоянии, температурный журнал заполнен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Плиты в рабочем состоянии, чистые, включены по загрузке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пароконвектомат исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ] Расстоечный шкаф исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ] Тестомес исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рисоварки в рабочем состоянии, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ] Сушилка для зелени в рабочем состоянии, чистая (включая контейнер для сушки салата)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Цеховой инвентарь в исправном состоянии, чистый (контейнеры не треснувшие)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка ножей согласно цеху и продукту (при отсутствии цветовой кодировки), ножи хорошо наточены и готовы к использованию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Разделочные доски целые, чистые, без трещин и неприятных запахов, маркировка по цеху / продукту имеется (при отсутствии цветовой кодировки)

- Да  
 Нет

## БЛОК 2. ЦЕХ / РАБОЧИЕ МЕСТА И ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Рабочие места полностью укомплектованы всем необходимым для производства блюд, включая гастроемкости, половники, ложки, лопаточки, сотейники, сковороды и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заказ на сырье (склад) сформирован по утвержденному перечню	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас пищевых ингредиентов достаточный (масло, молочные продукты, специи, соусы и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весы в рабочем состоянии, чистые, калибровка выполнена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все заготовки с датой изготовления	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бракераж зафиксирован, данные занесены в журнал	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Супы в наличии, бракераж снят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовые гарниры в наличии, бракераж снят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[МЯСНОЙ ЦЕХ] Мясная продукция промаркирована с указанием даты / времени проведения дефростации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[МЯСНОЙ ЦЕХ] Пищевые пленки, шпажки и пакеты для вакуума помещены в чистые контейнеры с крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ] Запас пергаменты, пищевой пленки и фольги достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция извлечена из транспортной тары	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль суточных проб по блюдам (+маркировка)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ЦЕХ / САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В цехе поддерживается адекватный уровень санитарии (порядок + чистота)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки чистые, подписаны согласно цехам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Все рабочие поверхности чистые (вакууматор, мясорубка мясного цеха, моечные ванны и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные отверстия чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллажи и полки чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас гигиенических средств и СИЗ достаточный (мыло, антисептик, дез. средство, полотенца, одноразовые перчатки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии приготовленные растворы дезинфицирующего средства для обработки поверхностей, мытья зелени и овощей (с маркировкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обработка рабочих столов выполняется дез. средством	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид сотрудников пищевого производства соответствует стандартам (рабочая одежда, закрытая сменная обувь, нарукавники по необходимости, ювелирные украшения отсутствуют, кожа чистая, без высыпаний и повреждений, волосы убраны под шапочку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает правила мытья рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Любые посторонние предметы в цехе отсутствуют (личные вещи, еда и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНО</b>			