

Готовый чек-лист контроля технологии приготовления блюд на пищевом производстве



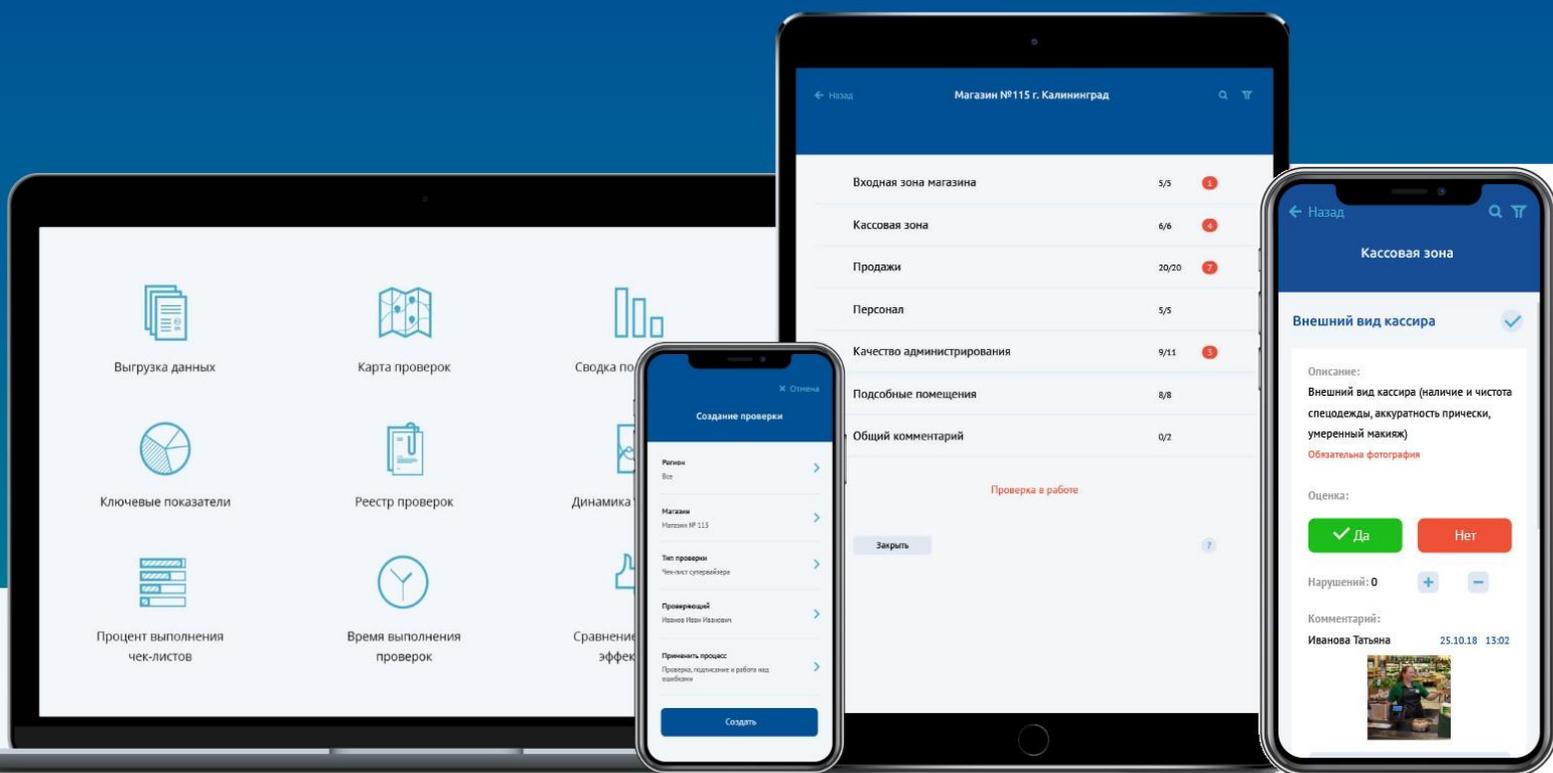
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист контроля технологии приготовления блюд на пищевом производстве 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. ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И П/Ф

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запах готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выход готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вкус готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Консистенция готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Свежесть готового блюда / полуфабриката по технологии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все этапы приготовления соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нормы закладки ингредиентов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование используется корректным образом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Режим использования оборудования соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь используется корректным образом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Укладываемся в допустимый процент потерь в процессе холодной обработки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Укладываемся в допустимый процент потерь в процессе горячей обработки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технология при холодной обработке соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технология при горячей обработке соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Размер и форма нарезки соответствует ТК / ТТК	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Норма температуры отпускаемого блюда контролируется и соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температурный режим оборудования при отпуске блюд соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки реализации отпуска готовых блюд соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочем месте поддерживается чистота и порядок, соблюдается общая эргономика рабочего пространства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Отсутствуют лишние (избыточно не нужные) перемещения кухонного персонала по производственному цеху	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Движения кухонных работников (поваров) слаженные и уверенные (не хаотичные)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники производства по мере возможности оказывают помощь своим коллегам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--