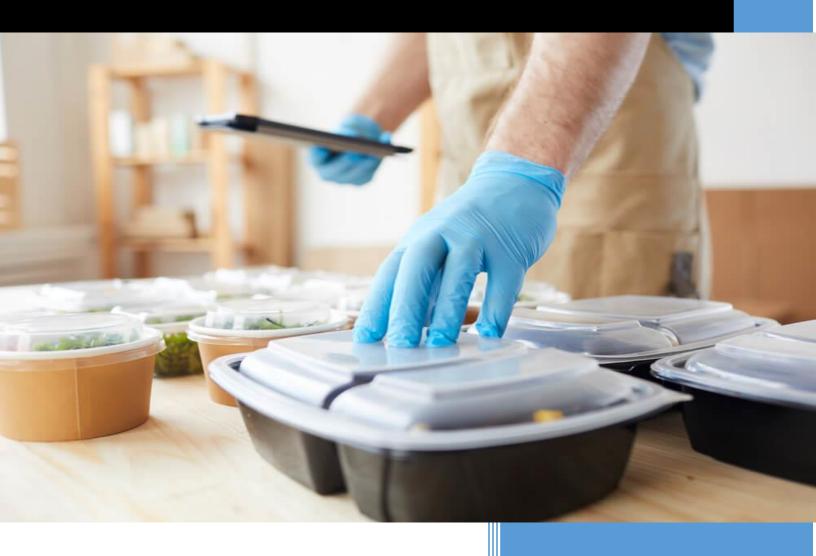
Готовый чек-лист проверки бракеража готовой продукции на пищевом производстве

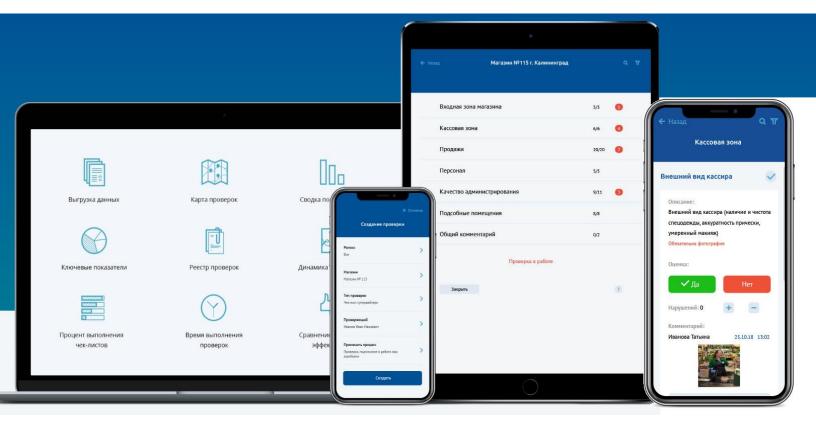


Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

https://rtlg.ru/
info@retailiga.ru

Используйте электронный чек-лист проверки бракеража готовой продукции на пищевом производстве в системе мобильного аудита **<u>RETAILIQA</u>**



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
- ✓ Брендирование интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- У 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 RETAILIQA	
ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПО	ОСЛЕ 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,	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

^{*}Доступно в RETAILIQA

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	Да Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	Да Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)			
пачество интредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N	□ Нет		
	□ Нет	комментарий	СРОК УСТРАНЕНИЯ
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N	□ HeT	КОММЕНТАРИЙ	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N		комментарий	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N критерий Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Hет DQ2	КОММЕНТАРИЙ	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N критерий Внешний вид по технологии (стандарт) Запах по технологии (стандарт)	Heт Heт Heт Да Нет Да Нет Да Нет Да Нет Нет Да Нет	КОММЕНТАРИЙ	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N критерий Внешний вид по технологии (стандарт) Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт)	Heт Heт Heт Да Heт Да Heт Да Heт Да Heт Да Heт Да Heт Heт Да Heт Heт Да Heт He	КОММЕНТАРИЙ	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N критерий Внешний вид по технологии (стандарт) Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт)	Heт Heт Ja	КОММЕНТАРИЙ	
БЛОК 2. Первое блюдо / Салат N критерий Внешний вид по технологии (стандарт) Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт) Свежесть по технологии (стандарт)	Heт Heт Ja	КОММЕНТАРИЙ	

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 4. Первое блюдо / Суп №1 _			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 5. Первое блюдо / Суп №2 _			
КРИТЕРИЙ	T		

Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	Да Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	Да Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 6. Первое блюдо / Суп №3 _			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)			
Sheaming the resilience of the control of the contr	∐ Да ☐ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	_ =		
	Нет Да		
Запах по технологии (стандарт)			
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт)			
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт)	Нет Да Нет Да Нет Да Нет Да Нет Да Нет Да		
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт) Свежесть по технологии (стандарт)	Нет Да		
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт) Свежесть по технологии (стандарт) Консистенция блюда по технологии (стандарт)	Нет Да Нет Да		
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт) Свежесть по технологии (стандарт) Консистенция блюда по технологии (стандарт) Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	Нет Да Нет Нет	одное) №	1
Запах по технологии (стандарт) Выход по технологии (стандарт) Вкус по технологии (стандарт) Свежесть по технологии (стандарт) Консистенция блюда по технологии (стандарт) Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт) Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	Нет Да Нет Нет	одное) № комментарий	1

Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 8. Второе блюдо (горяч	ее-хол	юдное) №	2
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 9. Второе блюдо (горяч	ее-хол	юдное) №	3
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	Да		

Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 10. Гарнир №1			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	Да Нет		
Выход по технологии (стандарт)	Да Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	Да Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	Да Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	Да Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 11. Гарнир №2			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		

Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	Да Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 12. Гарнир №3			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	Да Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 13. Coyc №1			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		

Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 14. Coyc №2			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	Да Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	Да Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	Да Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 15. Coyc №3			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		

Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 16. Напиток №1			-
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	Да Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	Да Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
БЛОК 17. Напиток №2			-
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Запах по технологии (стандарт)	Да Нет		
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет		

Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
БЛОК 18. Напиток №3				
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ	
Внешний вид по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Запах по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Выход по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Вкус по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Свежесть по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Консистенция блюда по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Состав ингредиентов в блюде по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
Качество ингредиентов по технологии (стандарт)	□ Да □ Нет			
дополнительно				