

# Готовый чек-лист проверки производственных столовых, буфетов и объектов стационарно-выездного питания



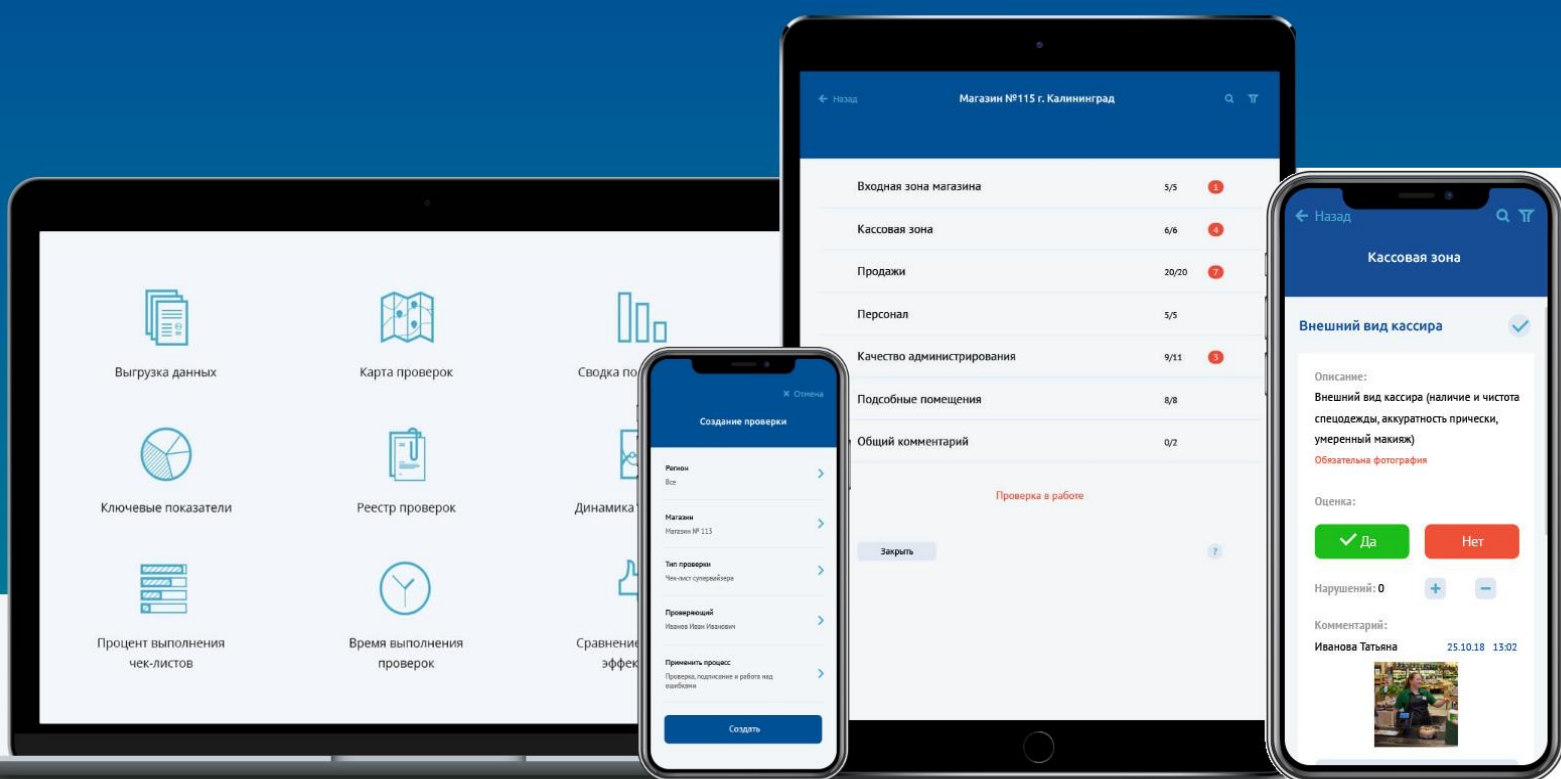
Доступно в RETAILIQА™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

# Используйте электронный чек-лист производственных столовых, буфетов и объектов стационарно-выездного питания 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. ВХОД

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вывеска присутствует, оформление выполнено в соответствии с требованиями. Держатель вывески в чистом состоянии, без сколов и других следов внешних повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инфостенд (уголок потребителя) укомплектован всем необходимым набором документов: * Книга отзывов и предложений * Правила оказания услуг общественного питания * Закон РФ О защите прав потребителей * Закон РФ о качестве и безопасности пищевых продуктов * Закон РФ о санитарно-эпидемиологическом благополучии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Полы в чистом состоянии, без каких-либо пятен, грязных следов, крошек и прочего мусора. Стены чистые, признаки пошарканностей и загрязнений отсутствуют. Плитусы также чистые. На всех поверхностях отсутствует грибок, потолок не имеет следов подтекания, штукатурка целая, не осыпается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все источники освещения работают исправно, плафоны чистые и без загрязнений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На столах и стульях чисто, пятна и крошки отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все столы обеспечены полным набором салфеток, количество достаточное.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На столах находятся полные наборы специй, сами наборы чистые и сухие. Объем специй не менее чем 2/3 от максимального объема емкости.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проходы четко обозначены расстановкой мебели, стулья придвинуты к столам, столы выставлены ровными рядами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На линии раздачи поддерживается чистота и порядок, на витринах отсутствуют пятна, жирные отпечатки пальцев и следы подтеков. Под самой линией также отсутствует загрязнение.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Ценники целые, чистые, оформлены в соответствии с утвержденным стандартом. Каждое блюдо меню обеспечено ценником. Держатели ценников, если они имеются, также чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи столовой присутствуют все позиции, представленные в меню, с момента открытия (старта обслуживания) и как минимум за час до закрытия столовой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Меню распечатано на фирменном бланке и содержит полную информацию о предлагаемом ассортименте: наименование позиций, их выход, стоимость. Меню содержит печать, дату, подпись и легко доступно для ознакомления клиентами-гостями столовой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка блюд на витринах и в холодильниках корректная. Пустоты и "дыры" отсутствуют на витринах отсутствуют. Запрещена расстановка гастрономических с готовыми блюдами пирамидой друг на друга.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приборы чистые, натерты и отполированные, без видимых следов загрязнения, разводов или отпечатков, а также без остатков пищи и водных капель. У вилки между зубьями чисто.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеклянные предметы, такие как стаканы и фужеры, прозрачные и отполированные (натерты). Следы загрязнений отсутствуют (разводы, следы губной помады, отпечатки пальцев и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подносы имеют чистые внутренние и наружные поверхности (сухие и без разводов, крошек, остатков пищи, и жирного налета)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид персонала на раздаче соответствует корпоративным стандартам. Сотрудники одеты в утвержденную униформу, рабочая одежда чистая, опрятная и аккуратно выглаженная. Волосы убраны под головной убор, украшения отсутствуют, маникюр (женщины) отсутствующий или неяркий, ногти аккуратно и коротко подстрижены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники, находящиеся на линии раздачи носят бейджики	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 4. КАССОВАЯ ДИСЦИПЛИНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Кассовая дисциплина строго соблюдается.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ККМ в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассовый журнал ведется на постоянной основе, исправления правильно оформлены, имеется отметка о регистрации ККМ в налоговой инспекции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Денежный размен на кассе имеется.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Чек и сдача выдается в обязательном порядке, факты несоответствия стоимости блюд тому, что пробито в чеке - отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--	---	--	--

## БЛОК 5. ЧИСТОТА И САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В производственных помещениях столовой поддерживается удовлетворительное санитарное состояние в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных помещениях столовой отсутствуют личные вещи и еда сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подсобные помещения находятся в удовлетворительном санитарном состоянии в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 (склады, камеры, мойка, служебные коридоры и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные помещения оборудованы раковинами, мылом и полотенцами. Инструкции по правильной обработке рук в наличии, размещены в прямой видимости.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку и хранится в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В складах и холодильниках соблюдаются правила товарного соседства в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Порядок первичной обработки мясо-рыбной продукции, овощей, куриного яйца и зелени соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочные доски, ножи и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технологическое оборудование и инвентарь поддерживаются в чистом состоянии, без грязных налетов, жировых трудно смываемых отложений, разводов, потеков и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники столовой обеспечены полным комплектом чистой спецодежды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники соблюдают правила личной гигиены: волосы убраны под головной убор, ногти чистые и без маникюра, украшения отсутствуют, обувь чистая.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе обслуживания гостей-клиентов в обязательном порядке используются одноразовые перчатки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники с личными медицинскими книжками. Даты прохождения обследований актуальны, все положенные прививки сделаны.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 6. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ



КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Органолептические свойства готовой продукции соответствуют ТК / ТТК (консистенция, вкус, цвет и запах).	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид готовой продукции соответствует ТК / ТТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перечень, соотношение сырья, а также порядок действий и методы приготовления соответствуют содержанию ТК / ТТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фактический вес порций и выход готовой продукции соответствует тому, что указано в меню (подтверждается Свидетельством о контрольном взвешивании).	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Порционирование, выкладка и подача готовой продукции выполняется в соответствии с требованиями технологических (ТК) или технико-технологических карт (ТТК) включая рекомендации из справочников и методических пособий для предприятий сферы общепита.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все условия хранения (включая сроки хранения) готовой продукции и п/ф соблюдаются, выполняются требования СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТС ТР 021/2011, СанПин 2.3.2.1324-03.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура подачи блюд измеряется и контролируется: первые блюда подаются при температуре 75°C, вторые блюда и гарниры при температуре 65°C, холодные блюда и напитки при температуре 14°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 7. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сырье и продукция с истекшим сроком годности отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Характеристики сырья соответствуют его внешнему виду, упаковке и маркировке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждая позиция продукции имеет сопроводительную документацию (ТТН, документы подтверждающие безопасность и качество продукции, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения о качестве, ветеринарные удостоверения)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 8. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Маркировочные ярлыки на все товары и продовольственное сырье сохраняются до полного использования продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Продукция не хранится на полу, а размещается на стеллажах, палетах или подтоварниках со специальным покрытием, обеспечивающим возможность санитарной обработки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температурный режим в холодильном оборудовании контролируется и соблюдается.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во всех складских помещениях присутствуют приборы измерения температуры и влажности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется ежедневный учет температуры холодильного оборудования и влажности воздуха, проводятся две записи: утром и вечером.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 9. ОТХОДЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Опорожнение контейнеров с мусором проводится своевременно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контейнеры и емкости для сбора отходов обязательно оборудованы крышками.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контейнеры для сбора отходов промаркированы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На предприятии имеется инструкция, описывающая правила обработки мусорных контейнеров.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 10. МОЮЩИЕ И ДЕЗ. СРЕДСТВА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Не должно быть дезинфицирующих и моющих средств, рабочие растворы которых имеют истекший срок годности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется достаточное количество дезинфицирующих и моющих средств, необходимых для поддержания должного уровня санитарии и гигиены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все используемые дезинфицирующие и моющие средства сопровождаются документами, подтверждающими их качество и разрешение на использование на предприятиях общественного питания.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются инструкции по правильному приготовлению и применению рабочих растворов дезинфицирующих и моющих средств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости, содержащие рабочие растворы дезинфицирующих и моющих средств, обязательно промаркированы с отражением названия средства, концентрации, даты приготовления и крайнего срока годности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		



Инструкции для приготовления рабочих растворов находятся в непосредственной близости от зоны, где происходит приготовление этих растворов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--	---	--	--

## БЛОК 11. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Имеется журнал органолептической оценки качества п/ф, готовых блюд и кулинарных изделий.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал результатов медицинских осмотров сотрудников (включая проверку на гнойничковые заболевания) в наличии, оформление правильное.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются требования к оформлению ТК и ТТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Документы первичной отчетности ведутся согласно установленным правилам, включая общие требования к оформлению.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На предприятии имеется программа производственного контроля.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--