

# Готовый чек-лист контроля COVID-19 (организация, офис)



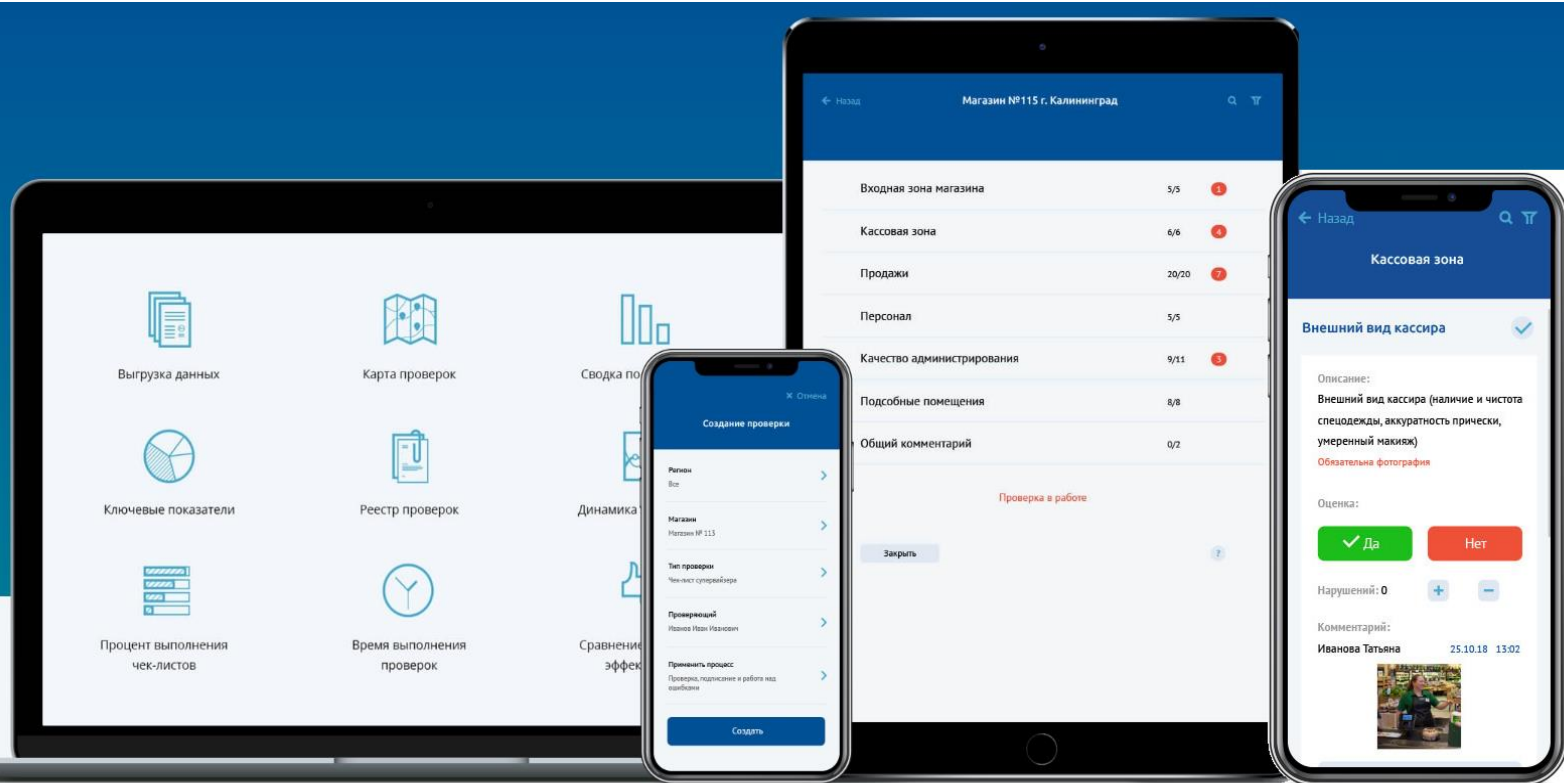
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

# Используйте электронный чек-лист контроля COVID-19 для организации (офиса) 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>№ (название) объекта:</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>Директор/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

## COVID-19 / ПРЕВЕНТИВНЫЕ МЕРЫ

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
<p>На ежедневной основе перед началом рабочей смены работает «входной фильтр»</p> <p><i>Проведение бесконтактного контроля температуры тела сотрудников с недопущением до рабочего места лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками ОРЗ/ОРВИ. Также уточняется общее состояние здоровья работника и лиц, проживающих с ним совместно. Дополнительно выясняется информация о потенциальных контактах с больными лицами или лицами, недавно вернувшимися из других стран</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>При входе на территорию организации оборудовано специальное место для обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Минимизированы контакты между коллективами отдельных подразделений и отделов (цехов, участков), не связанных общими задачами и рабоче-производственными процессами</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>По возможности рабочий коллектив разделяется и изолируется в разных помещениях (на разных этажах)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Организуется выход сотрудников в дополнительные смены для уменьшения общего числа персонала, работающего в одну смену</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>По возможности ограничивается перемещение сотрудников вне служебной необходимости за территорию предприятия (в рабочее время)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>При наличии производственной необходимости, перемещение документов, материалов, изделий и других МЦ между подразделениями и отделами закрепляется за отдельными сотрудниками, специально проинструктированными и обеспеченными всеми необходимыми СИЗ (средствами индивидуальной защиты)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Рабочие коммуникации по возможности осуществляются путем "электронно-цифрового" взаимодействия через использование мобильных телефонов, сервисов видеоконференцсвязи и электронной почты</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>При наличии собственных столовых или помещений для приема пищи, питание сотрудников организовывается по специальным графикам для минимизации контактов и числа людей на единицу площади</p> <p><i>При отсутствии собственных помещений для приема пищи вводится запрет на питание на рабочих местах. Для приема пищи выделяется отдельное помещение или часть помещения, оборудованная раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

антисептиком. Допускается обработка рук специальными салфетками.			
Обеспечение СИЗ (средствами индивидуальной защиты) всех сотрудников, контактирующих в рамках своих должностных обязанностей с клиентами/контрагентами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Смена одноразовых масок проводится каждые 2-3 часа. Повторное использование уже использованных СИЗ не допускается.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В местах общего пользования имеется достаточный запас мыла и дозаторов для обработки рук антисептиками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предприятие (организация) обеспечено как минимум недельным запасом СИЗ, а также моющих / дезинфицирующих средств	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждые 2-4 часа выполняется влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств «вирулицидного» действия (обеззараживания)  <i>Места общего пользования, комнаты приема пищи, отдыха, туалеты, контактные поверхности (дверные ручки, кнопки, выключатели, перила, поручни, поверхности столов, спинки стульев, оргтехника и т.д.)</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждые 2 часа выполняется периодическое проветривание рабочих и служебных помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещениях с постоянным присутствием сотрудников используются бактерицидные облучатели «рециркуляторного» типа  <i>Временные интервалы использования бактерицидных ламп и облучателей фиксируются в специальном журнале</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонним лицам доступ на территорию предприятия (организации) ограничен  <i>За исключением сотрудников сторонних организаций для выполнения работ, связанных с рабоче-производственными процессами (сервисно-ремонтные работы и обслуживание оборудования)</i>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работа курьерской службы и прием входящей корреспонденции осуществляется бесконтактным способом, для приема корреспонденции имеются специальные места/устройства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Налагается полный запрет на проведение любых массовых мероприятий на территории предприятия / организации (собраний, корпоративов, юбилеев и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится систематическое информирование персонала о важности и необходимости соблюдения рекомендованных надзорными органами профилактических «антиковидных» мер, а также правил личной и общественной гигиены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Проводятся периодические осмотры сотрудников на предмет наличия ОРЗ/ОРВИ, а также измерение температуры каждые 4 часа с записью в специальный журнал</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Временное отстранение от работы или перевод на удаленный режим работы сотрудников, попадающих в категории риска</p> <p><i>Лица старше 65 лет, лица с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, ожирение), лица со сниженным иммунитетом, беременные</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Отстранение (недопущение) к работе и выполнению своих должностных обязанностей сотрудников с просроченными / отсутствующими мед. книжками</p> <p><i>Работники пищевого производства, предприятий общественного питания, сервисно-бытового обслуживания и проч.</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Временное ограничение / запрет на отправку сотрудников в командировки без крайней производственной необходимости</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b>			
<p>Прочие примечания и замечания проверяющего</p>			