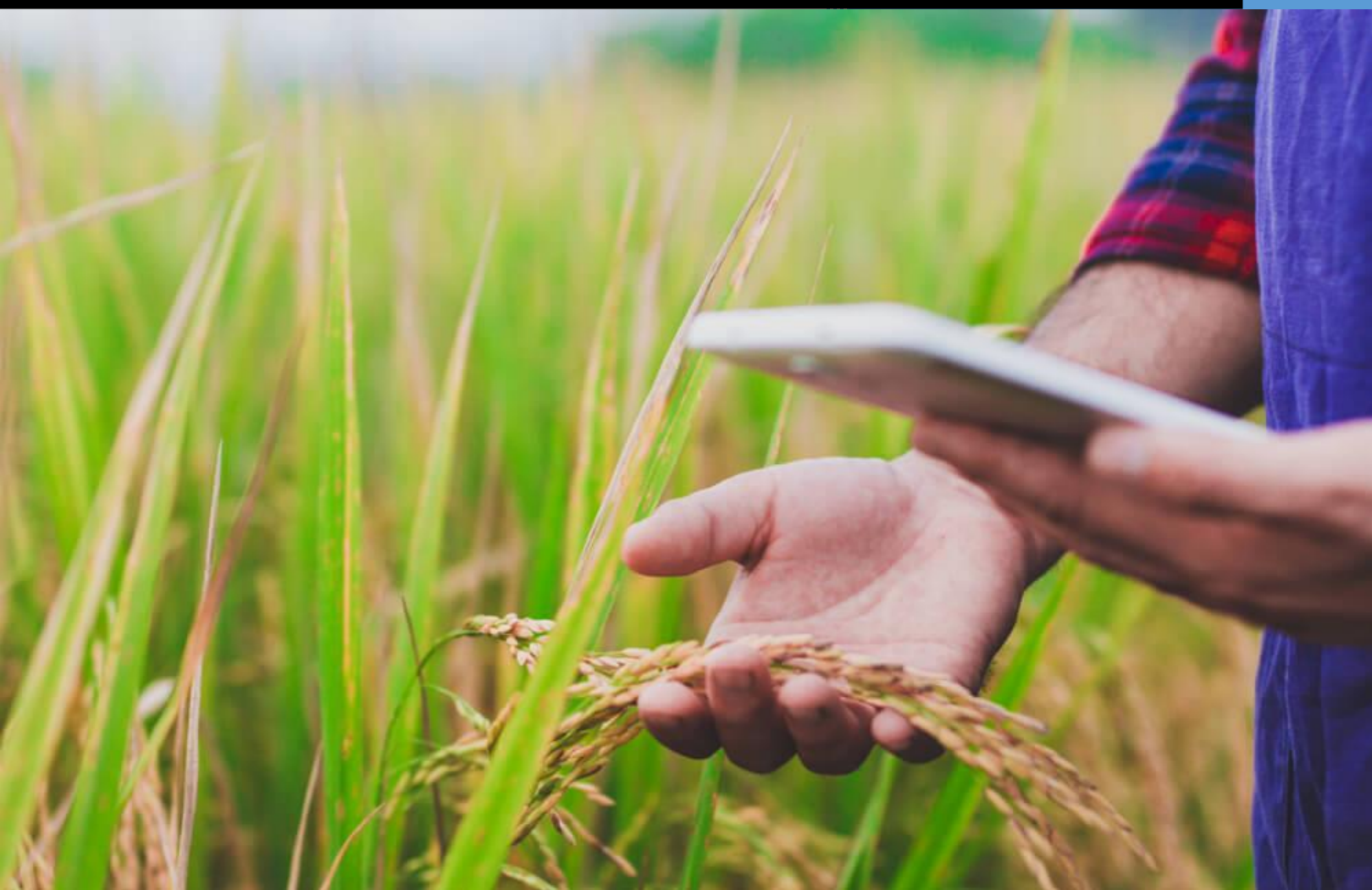


Готовый чек-лист фирменного магазина агропромышленного предприятия / агрохолдинга



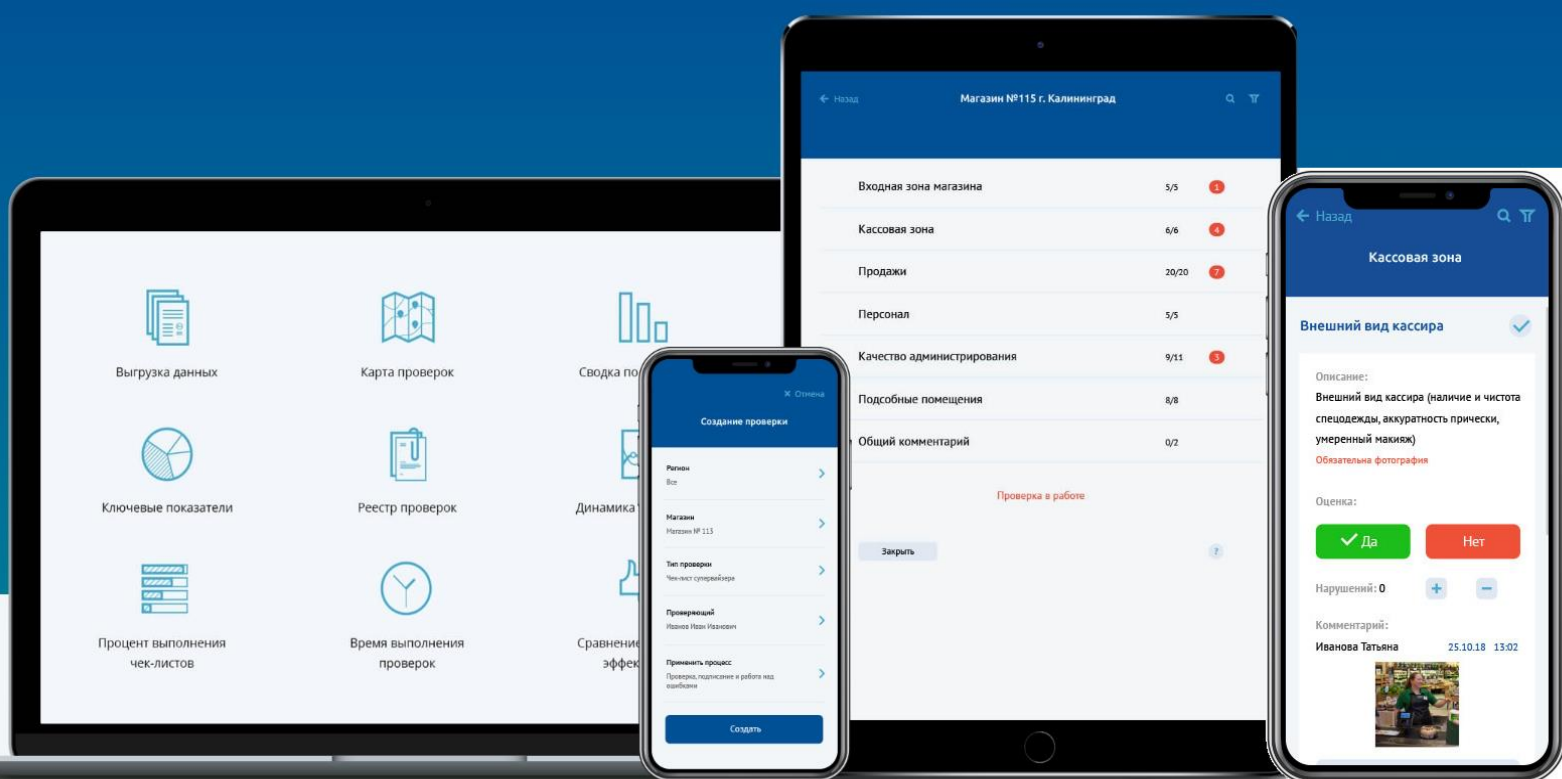
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист фирменного магазина агропромышленного предприятия / агрохолдинга 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. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ И ВХОДНАЯ ЗОНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Территория возле магазина чистая, к магазину можно подойти без затруднений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Урна чистая, не переполнена, освобождается своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В темное время суток включена подсветка и наружная реклама	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На фасаде и входной группе отсутствует несанкционированная расклейка посторонних объявлений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вывеска функционирует исправно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная дверь не имеет внешних повреждений, чистая, без пыльных, грязных мест и следов скотча	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Табличка "не курить" на положенном месте, наклеена аккуратно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
[опционально] Присутствует знак для слабовидящих	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В тамбуре чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Тележки и корзины для покупателей в достаточном количестве, размещены перед входом в торговый зал	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ячейки для хранения личных вещей без загрязнений, замки исправны, ключи в свободных ячейках на месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информационный стенд оформлен согласно правилам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На входе напольное покрытие чистое, грязь, песок и мусор отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Платежное оборудование (банкоматы, терминалы) чистое, без видимых повреждений, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В торговом зале чистота и порядок (пол, стены, полки стеллажей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение в торговом зале функционирует бесперебойно, перегоревшие и неработающие лампы отсутствуют (сделана заявка на замену)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Включено музыкальное сопровождение, уровень звука комфортный для слуха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Кондиционеры в исправном состоянии, эксплуатируются в летний период "по погоде"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На стенах и колоннах нет повреждений и сколов, состояние удовлетворительное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Покрытие пола (плитка) не имеет трещин, сколов и других явных повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллажное оборудование исправно, содержится в чистоте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контрольные весы размещены в специально отведенном месте, функционируют исправно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проходы в торговом зале не заставлены товаром и вспомогательным инвентарем	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В торговом зале нет коробок, к стеллажам можно пройти без затруднений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Торговое оборудование содержится в чистоте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На торговом оборудовании отсутствуют посторонние предметы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Протечки оборудования не выявлены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонний (аномальный) шум при работе оборудования отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильном оборудовании поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные лари и горки чистые, без следов наледи и скотча	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в холодильном оборудовании соответствует требованиям	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильном оборудовании имеются подносы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Неприятные запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фасовочные пакеты в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ТОВАР В ЗОНЕ ПРОДАЖ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Товар чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выставление товара выполнено лицевой стороной по направлению к покупателю	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Весь товар обеспечен ценниками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Целостность товарной упаковки не нарушена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
"Дыры" на полках и на витринах отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует брак, "развакуум" и просрочка	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ФРОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Весь базовый ассортимент в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка строго по утвержденной планограмме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
"Гниль" отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Акционные позиции обозначены, в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. МЯСО И МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Весь базовый ассортимент в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка строго по утвержденной планограмме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просрочка не выявлена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Акционные позиции обозначены, в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На весовой товар есть этикетки, до момента продажи всей партии групповая упаковка сохраняется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ПТИЦА И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Весь базовый ассортимент в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Выкладка строго по утвержденной планограмме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просрочка и "заветренные" позиции не выявлены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Акционные позиции обозначены, в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется время и дата вскрытия групповой упаковки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Представленность и полнота ассортимента по стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдены стандарты выкладки молочной продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На все позиции имеются ценники с актуальной информацией, состояние удовлетворительное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товарный запас на полках не менее 85 процентов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченная продукция не обнаружена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Из категории детского питания снятие позиций происходит заблаговременно (за один день до окончания срока годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Представленность и полнота ассортимента по стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На все позиции имеются ценники с актуальной информацией, состояние удовлетворительное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уровень товарного запаса на полках от 80 процентов, в пиковые часы до 100%	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. ПРОДУКЦИЯ СТМ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Представленность и полнота ассортимента по стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ассортиментная матрица соблюдена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Выкладка товара по утвержденной планограмме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники оформлены корректно, указаны дата и время изготовления продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. ПРОДАВЕЦ (ВНЕШНИЙ ВИД)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Продавец одет в униформу в соответствии с корпоративными стандартами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Униформа выглаженная, выглядит опрятно и чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бейджик одет, формат ношения соответствует принятым стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Головной убор одет	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Макияж "натурален" и практически не заметен (не бросается в глаза)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Броские и яркие (привлекающие внимание) украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маникюр аккуратный, руки ухоженные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Носимая обувь закрытая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 11. ПРОДАВЕЦ (СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Продавец находится на рабочем месте (если его нет в зале, то его отсутствие длится не более пяти минут)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Занимается выкладкой товара только когда нет покупателей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не облакачивается и не прижимается к торговому оборудованию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В магазине занимается исключительно рабочими процессами (не общается по телефону, ничего не жует, не пьет, не отвлекается на личные/посторонние дела)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Качественно обслуживает покупателя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Всегда стоит лицом по направлению к покупателю	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сразу обращает внимание на вошедшего покупателя, здоровается или устанавливает зрительный контакт	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Уточняет у покупателя - "Вас что-то заинтересовало?" либо "Могу ли я вам помочь?"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При необходимости задает покупателю дополнительные "наводящие" вопросы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предлагает товар покупателю	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Консультирует покупателя относительно характеристик интересующего товара	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Если нужного товара нет в наличии, предлагает аналоги/замены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предлагает покупателю приобрести сопутствующий товар	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При передаче товара покупателю, благодарит за покупку и приглашает посетить магазин снова	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продавец соблюдает все основные меры безопасности и предосторожности: - просит документы удостоверяющие личность у незнакомых сотрудников (людей, представляющихся сотрудниками) - препятствует попыткам проникновения за прилавок и в служебные помещения посторонних лиц - держит двери в служебные помещения всегда закрытыми (контролирует что двери закрыты)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продавцом соблюдаются превентивные меры по предотвращению распространения коронавирусной инфекции: - поверхности обрабатываются раз в два-три часа - ведется журнал наблюдения за температурой сотрудников - в прикассовой зоне имеется антисептик - продавец работает в перчатках и в маске	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 12. КАССОВАЯ ЗОНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На кассах нет очередей, количество работающих касс достаточное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кнопка вызова кассира работает	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расходники на кассах имеются в полном объеме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочих местах кассиров поддерживается порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
К кассовой дисциплине нет замечаний, ведутся журналы кассиров, "покупюрки", "сторно"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На акционную продукцию имеются специальные промо-листовки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 13. КАССИР (ВНЕШНИЙ ВИД)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Униформа кассира соответствует корпоративным стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Униформа выглаженная, выглядит опрятно и чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бейджик одет, формат ношения соответствует принятым стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Головной убор одет	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Макияж "натурален" и практически не заметен (не бросается в глаза)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маникюр аккуратный, руки ухоженные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Броские и яркие (привлекающие внимание) украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 14. КАССИР (РЕЧЕВОЙ МОДУЛЬ И СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Кассир улыбнулся и первым поздоровался	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир предложил покупателю пакет	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассиру уточнил наличие дисконтной карты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир уточнил способ оплаты (нал/безнал)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир продублировал итоговую сумму оплаты за покупку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При взятии денег от покупателя, кассир проговорил получаемую сумму	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир довел до покупателя информацию о проходящих акциях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир озвучил сумму сдачи и передал покупателю чек вместе со сдачей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир поблагодарил покупателя за покупку и пригласил посетить магазин повторно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 15. СКЛАДСКИЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Двери, ведущие в подсобные помещения - закрыты от доступа посторонних	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Неприятные запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается чистота подсобных помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение в подсобках, которые не используются, выключено	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гигрометры в наличии, заполнены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инструкции по дезинфекции руки и инвентаря имеются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка торгового инвентаря	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка уборочного инвентаря	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товар на складе и в холодильных камерах хранится упорядоченно, с соблюдением правил товарного соседства и температурного режима	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченный, бракованный товар в складских помещениях отсутствует или хранится отдельно с соответствующим обозначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 16. ЗОНА ПРИЕМКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зоне приемки чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Звонок исправен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дебаркадер без повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При отсутствии МОЛ доступ внутрь магазина со стороны зоны приемки закрыт	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приёмка товара производится в соответствии с регламентом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товар размещается на поддонах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 17. САМУЗЕЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Санузел чистый, без неприятных запахов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Средства личной гигиены имеются в нужном количестве (бумага, полотенца, мыло)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь промаркирован	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 18. РАЗДЕВАЛКА ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Организовано раздельное хранение личной и рабочей одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шкафчики промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В раздевалке поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 19. КОМНАТА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении для приема пищи чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На приобретенный товар есть чеки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильник для еды сотрудников не загрязнен, отсутствует просроченная и негодная для употребления пища	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 20. БЕЗОПАСНОСТЬ И СОХРАННОСТЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На постоянной основе ведется журнал возвратов (аннуляций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На постоянной основе ведется журнал проверок кассиров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На кассах установлены пароли	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нет расхождений при снятии кассы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Карточка для отмены находится у администратора торгового зала (либо у ответственного сотрудника)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

На постоянной основе ведется журнал фиксации времени прихода (ухода) сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зона хранения обменного / не подлежащего обмену брака обозначена специальной информационной табличкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются акты снятия товара с реализации (с нарушениями по санитарии)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Санбрак утилизируется в специализированную ёмкость	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Локальные инвентаризации проводятся в соответствии с графиком	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 21. УГОЛОК ПОКУПАТЕЛЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Расположение уголка покупателя выделено специальной инфо-табличкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии книга отзывов и предложений (подписанная, прошитая, пронумерованная, со свободными для записи страницами)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На все отзывы в книге дан ответ администратором/директором магазина	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Указаны контактные данные контролирующих органов и экстренных служб	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии постановление об утверждении правил продажи отдельных категорий и видов товаров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии постановление об утверждении правил оказания услуг общественного питания	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии Закон РФ о защите прав Потребителей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется копия ОГРН (ОГРНИП) организации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 22. ВНУТРЕННЯЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Имеется график работы сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ежедневно ведётся табель учёта рабочего времени	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Медосмотр сотрудниками проводится своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется копия документа аренды/субаренды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Имеется копия заключения Роспотребнадзора с адресом данного магазина	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется копия договора на вывоз твёрдых бытовых отходов (ТБО)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется книга с поверкой весов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Есть "гарантийка" на торговое оборудование (ККТ, витрины и прочее)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Составлены и выполняются ежемесячные графики помывки оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется оригинал должностной инструкции продавца	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются оригиналы трудовых договоров с продавцами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются оригиналы непросроченных медицинских книжек продавцов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются копии документов, удостоверяющих личности сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохраняются документы по дезинсекции и дератизации за прошлые периоды, собираются в отдельную папку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется копия документов по рекламе (согласование вывески и проч.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется приказ о назначении ответственного лица по охране труда и пожарной безопасности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Интерес к покупателям, качество обслуживания, доброжелательность сотрудников, хочется ли посетить магазин снова, обязательные моменты для исправления и т.д.

РИТЕЙЛИКА ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

- **Агрохолдинги и агрофирмы**
- **Мясоперерабатывающие заводы и мясокомбинаты**
- **Мясоконсервные заводы, комбинаты и фабрики**
- **Колбасные фабрики**
- **Птицефабрики и птицеводческие комплексы**
- **Свинофермы и свинокомплексы**
- **Кондитерские фабрики и комбинаты**
- **Сыродельные заводы и сыроварни**
- **Молокозаводы и молочные комбинаты**
- **Гормолзаводы**
- **Сахарозаводы**
- **Хладокомбинаты и фабрики мороженого**
- **Пельменные фабрики**
- **Заводы минеральных вод**
- **Содовые и крахмальные заводы**
- **Агрокластеры и агропарки**
- **Хлебозаводы и хлебокомбинаты**
- **Макаронные фабрики**
- **Мукомольные заводы**
- **Мельничные комбинаты**
- **Маслозаводы и масложирокомбинаты**
- **Рисозаводы и крупозаводы**
- **Майонезные заводы и фабрики**
- **Горчичные заводы**
- **Шоколадные и халвичные фабрики**
- **Рыбозаводы и рыбоконсервные комбинаты**
- **Форелеведческие заводы**
- **Картофельные фабрики**
- **Чайные и лимонадные фабрики**
- **Снековые компании**