



תאריך: 20/10/2026

לכבוד: אלי בן-חמו, מנהל סניף כפר יונה

דוח ביקורת סניף

כתובת: שדרות הנרקיסים 18, כפר יונה
מבצעת הביקורת: רונית שגב, מנהלת אזור מרכז
סוג הביקורת: שגרתית, ללא תיאום מראש

סניף: כפר יונה (סניף 27)
מנהל הסניף: אלי בן-חמו
מועד הביקורת: 20/10/2026, 10:30 עד 12:15

צ'קליסט ביקורת סניף 14 בדיקות 6 תקין 5 טעון שיפור 3 לא תקין

אולם המכירה ומדפים

3 בדיקות: 2 תקין 1 טעון שיפור 1 לא תקין

#	בדיקה	סטטוס	הערות	תמונות
1	חזית, כניסה וניקיון	תקין		
2	מילוי מדפים וחוסרים	טעון שיפור	במעבר 4 (שימורים ופסטה) 9 מקומות ריקים במדף. 5 מהמוצרים נמצאו במחסן: יש למלא עד 14:00 ולהעביר את השאר להזמנה.	
3	פלנוגרם ותצוגות קצה	תקין	לפי הפלנוגרם של אוקטובר.	

שילוט מחירים ומבצעים

3 בדיקות: 1 תקין 1 טעון שיפור 1 לא תקין

#	בדיקה	סטטוס	הערות	תמונות
4	תווית מחיר ומחיר ליחידת מידה	טעון שיפור	במעבר 7 (חומרי ניקוי) מוצר חדש בלי תווית מדף. אחראית המחירים תלתה תווית בזמן הביקורת.	
5	מחיר המדף מול מחיר הקופה	לא תקין	מתוך 12 מוצרים: במדף השמנים שלט מבצע שהסתיים ב-17/10, והקופה גבתה מחיר רגיל. השלט הוסר.	
6	שילוט מבצעים	תקין		

מחלקות טריות וקירור

4 בדיקות: 2 תקין 1 טעון שיפור 1 לא תקין

#	בדיקה	סטטוס	הערות	תמונות
7	מקררי חלב ומזון מוכן	תקין	2 עד 4 מעלות, במוצר 3 מעלות.	
8	מקפיאים	טעון שיפור	במקפיא הגלידות (אי 2) הצטברות קרח בדפנות ומוצרים מעל קו המילוי, מינוס 19 מעלות. יש להוריד מוצרים לקו המילוי ולהזמין טכנאי קירור.	

מחלקות טריות וקירור (המשך)

#	בדיקה	סטטוס	הערות	תמונות
9	יומן טמפרטורות	טעון שיפור	חסרים רישומי הבוקר של 18/10 ו-19/10.	
10	ירקות ופירות: טריות ומיון	לא תקין	בארגז העגבניות עגבניות סדוקות ועם עובש בין הטריות. הארגז מוין בזמן הביקורת. יש למיין את הדוכנים בפתיחה ובצהריים.	

4 בדיקות: תקין 2 • טעון שיפור 1 • לא תקין 1

מחסן, בטיחות וצוות

#	בדיקה	סטטוס	הערות	תמונות
11	מחסן וחדר הקירור	תקין	חדר הקירור 3 מעלות.	
12	יציאות חירום	לא תקין	ליד מחלקת המשקאות קרטונים ומשטח עץ צמודים ליציאת החירום וחוסמים חלק מהמעבר אליה. השלט המואר תקין. פונה בזמן הביקורת.	
13	מטפים ועזרה ראשונה	תקין	תווית ביקורת בתוקף עד 03/2027.	
14	עובדים, קופות ושירות	טעון שיפור	העובדים בחולצת הרשת ותג שם. ב-11:15 פתוחות 3 מתוך 7 קופות, ובתורים 5 עד 6 לקוחות.	

משימות לביצוע

#	משימה	אחראי	לביצוע עד
1	לבדוק בכל פתיחה וסגירה שהמעבר ליציאת החירום פנוי (בדיקה 12)	אלי בן-חמו	20/10/2026
2	לעבור על כל המעברים ולהסיר שלטים של מבצעים שהסתיימו (בדיקה 5)	אחראית מחירים	21/10/2026
3	להזמין טכנאי קירור להפשרת מקפיא הגלילות (בדיקה 8)	אלי בן-חמו	22/10/2026
4	לרענן עם אחראי המשמרות את יומן הטמפרטורות ומיון הירקות (בדיקות 9, 10)	סיוון כהן	22/10/2026

הערכה כללית: עומד בסטנדרט, נדרשים תיקונים

הסניף נקי ומסודר והצוות אדיב. עיקר הטיפול: יציאת החירום, שילוט המבצעים והטריות. ביקורת חוזרת עד 03/11/2026.

חתימות

רונית שגב
מנהלת אזור מרכז
20/10/2026

אלי בן-חמו
מנהל הסניף
20/10/2026