الانتاج وجودة المنتجات

وصف تفصيلي

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

مراقبة طرق تخزين المواد الخام داخل اماكن التخزين المناسبة

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة المنتجات والجودة بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بوضع المعايير الصحيحة لمتابعة التخزين الصحيح للمواد داخل اماكن التخزين.
* قم بعمل جداول مراقبة ومتابعة يومية لتخزين المواد داخل المستودعات والثلاجات.
* قم بوضع المعايير الصحيحة لمتابعة تاريخ الانتاج والانتهاء للمواد داخل المستودعات وتفعيل سياسة الــــ (الداخل اولا خارج اولا (FIFO) او سياسة  الــــ (الداخل مؤخرا خارج اولا (LIFO)
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم تدريب الموظفين ووضع المعايير الصحيحة لمتابعة التخزين الصحيح للمواد داخل اماكن التخزين (المجمد، البارد، والجاف والمواد الكيماوية).
* تم عمل جداول مراقبة ومتابعة يومية لتخزين المواد داخل المستودعات والثلاجات والمجمدات.
* تم ووضع المعايير الصحيحة لمتابعة تاريخ الانتاج والانتهاء للمواد داخل المستودعات وتدريب الموظفين وتفعيل سياسة الــــ (الداخل اولا خارج اولا (FIFO) و سياسة  الــــ (الداخل مؤخرا خارج اولا (LIFO)
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

مراقبة درحات حرارة المنتجات داخل اماكن التخزين الصحيحة.

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة المنتجات والجودة بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بوضع المعايير الصحيحة لمتابعة درجات حرارة تخزين المواد داخل بالفرع.
* قم بعمل جداول مراقبة ومتابعة يومية للمواد الخام داخل المستودعات والثلاجات.
* قم بعمل جداول مراقبة ومتابعة يومية لدرجات حرارة الثلاجات والمستودعات.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم تدريب الموظفين ووضع المعايير الصحيحة لمتابعة درجات حرارة تخزين المواد داخل ثلاجات واماكن التخزين داخل الفرع الفرع.
* تم تدريب الموظفين وعمل جداول مراقبة ومتابعة يومية للمواد الخام داخل المستودعات والثلاجات.
* تم تدريب الموظفين وعمل جداول مراقبة ومتابعة يومية لدرجات حرارة الثلاجات والمستودعات.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

مراقبة مراحل التحضير والانتاج اليومي داخل مناطق التحضير

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة الانتاج والتحضير بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بوضع المعايير الاساسية لمتابعة كميات الانتاج اليومية الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* قم بعمل جداول مراقبة ومتابعة الانتاج اليومي للاصناف بما يتناسب مع حجم المبيعات المتوقعة.
* قم بعمل جداول مراقبة ومتابعة الانتاج اليومي للاصناف وطرق تخزينها داخل الاماكن الصحيحة.
* قم بوضع المعايير الصحيحة لمتابعة تاريخ الانتاج والانتهاء للاصناف المنتجة داخل الاماكن الصحيحة مع متابعة سياسة الـ (الداخل اولا خارج اولا (FIFO) او سياسة  الــــ (الداخل مؤخرا خارج اولا (LIFO).
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم تدريب الموظفين ووضع المعايير الاساسية لمتابعة كميات الانتاج اليومية الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* تم تدريب الموظفين وعمل جداول مراقبة ومتابعة الانتاج اليومي للاصناف بما يتناسب مع حجم المبيعات اليومية المتوقعة.
* تم تدريب الموظفين وعمل جداول مراقبة ومتابعة الانتاج اليومي للاصناف وطرق تخزينها داخل الاماكن الصحيحة.
* تم تدريب الموظفين و وضع المعايير الصحيحة لمتابعة تاريخ الانتاج والانتهاء للاصناف المنتجة داخل الاماكن الصحيحة مع متابعة سياسة الـ (الداخل اولا خارج اولا (FIFO) او سياسة  الــــ (الداخل مؤخرا خارج اولا (LIFO).
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

مراقبة مراحل الطبخ داخل مناطق الطبخ

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة طبخ الاصناف بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بوضع المعايير الاساسية لمتابعة خطوات الطبخ الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* قم بعمل دليل كميات طبخ الاصناف والمكونات الصحيحة.
* قم بعمل دليل خطوات طبخ الاصناف بالطريقة الصحيحة.
* قم بوضع الادلة في اماكن الطبخ، واضحة للجميع داخل المشروع.
* قم بتدريب موظفي المطبخ على استخدام الادلة وتطبيقها بالشكل الصحيح.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم تدريب الموظفين ووضع المعايير الاساسية لمتابعة خطوات الطبخ الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* تم تدريب الموظفين وعمل دليل كميات طبخ الاصناف والمكونات الصحيحة.
* تم تدريب الموظفين وعمل دليل خطوات طبخ الاصناف بالطريقة الصحيحة.
* تم تدريب الموظفين ووضع الادلة في اماكن الطبخ، واضحة للجميع داخل المشروع.
* تم تدريب الموظفين وتدريب موظفي المطبخ على استخدام الادلة وتطبيقها بالشكل الصحيح.
* تم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور التدريب وملفات المتابعة.

تذوق الاصناف الاساسية داخل المطبخ للتاكد من مستويات ومعايير جودة التحضير

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة مستويات ومعايير جودة الاصناف بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بطلب صنف واحد من قائمة التقديم من مسؤول المطبخ.
* قم بالتاكد من الشكل الخارجي وطريقة الطبخ النهائي للمنتج.
* قم بالتاكد من كميات ومستوى الطبخ للصنف.
* قم بوزن الصنف للتاكد من مطابقته للمعايير الصحيحة.
* قم بتذوق المنتج ودون ملاحظاتك او تعليقاتك عليه.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم طلب صنف واحد من قائمة التقديم من مسؤول المطبخ.
* تم التاكد من الشكل الخارجي وطريقة الطبخ النهائي للمنتج.
* تم التاكد من كميات وومستوى الطبخ للصنف.
* تم وزن الصنف للتاكد من مطابقته للمعايير الصحيحة.
* تم تذوق المنتج وتم تدوين الملاحظات و التعليقات عليه بالمرفق.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات المتابعة.

مراقبة مراحل تعبئة وتسليم الاصناف داخل مناطق التسليم

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة تعبئة وتسليم الاصناف بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بوضع المعايير الاساسية لمتابعة خطوات التعبئة والتسليم الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* قم بعمل دليل كميات تعبئة الاصناف والمكونات الصحيحة.
* قم بعمل دليل خطوات اضافة مرفقات الاصناف بالطريقة والكميات الصحيحة.
* قم بوضع الادلة في اماكن التسليم واضحة للجميع داخل المشروع.
* قم بتدريب موظفي الخطوك الامامية على استخدام الادلة وتطبيقها بالشكل الصحيح.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم تدريب الموظفين ووضع المعايير الاساسية لمتابعة خطوات التعبئة والتسليم الصحيحة للاصناف داخل المشروع.
* تم تدريب الموظفين وعمل دليل كميات تعبئة الاصناف والمكونات الصحيحة.
* تم تدريب الموظفين وعمل دليل خطوات اضافة مرفقات الاصناف بالطريقة والكميات الصحيحة.
* تم تدريب الموظفين ووضع الادلة في اماكن التسليم واضحة للجميع داخل المشروع.
* تم تدريب موظفي الخطوك الامامية على استخدام الادلة وتطبيقها بالشكل الصحيح.
* تم تدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات المتابعة.

تذوق الاصناف الاساسية داخل المشروع للتاكد من مستويات ومعايير جودة التسليم

متابعة اعمال التطوير والتشغيل والتي تشمل جميع مناطق واركان المشروع.

طريقة التنفيذ

يجب تطبيق معايير التشغيل الصحيحة فيما يخص عمليات واجراءات مراقبة مستويات ومعايير جودة الاصناف بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين جودة المنتجات بالشكل الصحيح:

* قم بطلب صنف واحد من قائمة التقديم من مقدم الخدمة.
* قم بالتاكد من الشكل الخارجي وطريقة التعبئة والتغليف للصنف.
* قم بالتاكد من كميات تعبئة الاصناف والمكونات الاضافية الصحيحة.
* قم بوزن الصنف للتاكد من مطابقته للمعايير الصحيحة للصنف.
* قم بتذوق المنتج ودون ملاحظاتك او تعليقاتك عليه.
* قم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.

مثال لطريقة الإجابة

* تم طلب صنف واحد من قائمة التقديم من مقدم الخدمة.
* تم التاكد من الشكل الخارجي وطريقة التعبئة والتغليف للصنف.
* تم التاكد من كميات تعبئة الاصناف والمكونات الاضافية الصحيحة.
* تم وزن الصنف للتاكد من مطابقته للمعايير الصحيحة للصنف.
* تم بتذوق المنتج وتم تدوين الملاحظات و التعليقات عليه بالمرفقات.
* تم بتدريب وتاهيل مدير الفرع او من ينوب عنه لمتابعة تلك المعايير السابقة.
* مرفق لكم صور وملفات المتابعة.