

Sucursal: Callao**Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024****PUNTAJE: 83.14**

id	Nombre	Apellido	Promedio
70	Evelin	Landivar	88
75	Pamela	Landivar	88
68	Melany	Landivar	90
71	Daniela	Valdez	86
165	Zachary	Gonzalez	62
72	Tiziana	Fernández	83
167	Ricardo	Chacon	85

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Evelin Landivar****Cargo: Atencion al Cliente****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6398	159-USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ARITOS	N/A	3	3
6399	160-CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)	N/A	2	2
6402	165-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO	N/A	2	2
6400	161-LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)	En el área de Barra falta Dispenser de gel y papel	3	0
6401	162-COTROLAR QUE LOS FREEZER / HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE	N/A	3	3
6403	169-COTROLAR QUE LAS HELADERAS EXHIBIDORAS ESTÉN CONECTADAS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE (ENCENDER LUCES SI APLICA)	N/A	3	3
6404	170-LIMPIAR E HIGIENIZAR HELADERAS	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	EXHIBIDORAS POR DENTRO Y POR FUERA ANTES DE REPONER ALIMENTOS			
6396	78-CONTROLAR STOCK DE PAPAS CANOA (FREEZER) Y REPONER (PORCIONAR) SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN RESPETANDO LA ROTACIÓN P.E.P.S.	N/A	3	3
6431	235-CONTROLAR UTENSILIOS DE FREIDORA: CESTAS METÁLICAS, COLADOR PARA LIMPIAR EL ACEITE, 2 PINZAS, SALERO ABASTECIDO	N/A	2	2
6409	175-CONTROLAR QUE LA FREIDORA ESTÉ LIMPIA, ENCENDIDA, CON CALIDAD Y NIVEL DE ACEITE ADECUADO	N/A	3	3
6432	236-CONTROLAR LIMPIEZA DEL HORNO, UTENSILIOS, ENCENDER Y CONTROLAR TEMPERATURA	N/A	2	2
6427	222-AYUDAR EN LA RECEPCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE MERCADERIA, DANDO PRIORIDAD A PURÉS Y SALSAS Y PONER A DESCONGELAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6405	171-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS FATAY DE CARNE, CARNE PICANTE, LAHMUYIN, QUESO, VERDURA EXHIBIDAS (ROTULACIÓN) OLER/PROBAR SI APLICA, LIMPIAR LOS PLATOS, REEMPLAZAR EL FILM, INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y HACER LA REPOSICIÓN	N/A	3	3
6407	173-CONTROLAR VISUALMENTE LA	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	CALIDAD DE LOS PURÉS PORCIONADOS (ROTULACIÓN): BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, HOMUS, LABNEH, (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN			
6429	227-PORCIONAR PURÉS (HOMUS, BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, LABNEH) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6406	172-PORCIONAR YABRAS (PORCIONES DE 4 UNID.) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6408	174-CONTROLAR LA CALIDAD DEL FALAFEL HECHO (OLER/PROBAR SI APLICA), (ROTULACIÓN), PREPARAR MEZCLA Y FREIR (CONTROLAR UTENSILIOS), SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6424	219-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS ENSALADAS (ROTULACIÓN) TABULE, FATOUSH, LUNANI (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN	Ensaladas que estaban en la exhibidora que da hacia la calle no estaban rotuladas	3	0
6425	220-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PORCIONADOS (ROTULACIÓN) ARROZ PILAF, QUESO ÁRABE, YABRAS (OLER/PROBAR SI APLICA) E INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR	Quesos árabes que estaban dentro de la exhibidora que da hacia la calle no estaban rotulados	3	0

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6430	228-PORCIONAR QUESO ÁRABE, ARROZ PILAF EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6410	176-CONTROLAR STOCK DE GASEOSAS, TÉS Y AGUAS EN HELADERAS Y HACER LA REPOSICIÓN SEGUN TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6428	225- PREPARAR KARKADÉ Y SAHRAWI Y EMBOTELLAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6411	177-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN EXPRIMIDO (DISPENSERS LIMPIOS) Y PEDIR REPOSICIÓN A COCINA	N/A	2	2
6412	178-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN CORTADO (ENVASES LIMPIOS) Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6413	179-CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS	N/A	2	2
6397	83-CONTROLAR LIMPIEZA DEL MICROONDAS, QUE ESTÉ CONECTADO Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE	N/A	2	2
6414	180-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL PAN TOSTADO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6415	181-CONTROLAR STOCK DE PORCIONES DE SALSAS DE AJO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6416	182-CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE ACEITE DE OLIVA, SÉSAMO, NUECES Y PIMENTÓN Y	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	REPONER			
6418	186-CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE SAL PARA PAPAS FRITAS	N/A	2	2
6426	221-REPONER PRODUCTOS DESDE FREEZER A EXHIBIDORA DE LA PUERTA Y DE ÉSTA A EXHIBIDORA DE ÁREA DE SERVICIO	N/A	3	3
6417	183-CONTROLAR STOCK DE DESCARTABLES: VASOS, SERVILLETAS, MANTELES INDIVIDUALES, CUBIERTOS, BOLSAS DE MADERA, BOLSAS PARA LLEVAR, BANDEJAS DE TERGOPOL, BANDEJAS Y TAPAS 102 Y 103, POTES DE HUMUS GRANDES Y CHICOS, KETCHUP, MAYONESA Y SAL Y REPONER SEGÚN PROYECC	N/A	2	2
6433	237-LIMPIAR VIDRIOS DE SU ÁREA CADA VEZ QUE SEA NECESARIO	N/A	2	2
6419	187-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS	N/A	2	2
6434	238-PONER A DESCONGELAR (DEL FREEZER A HELADERAS) LOS FATAY Y PURÉS PARA EL DÍA SIGUIENTE SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN (PRE CIERRE)	Shawandar descongelando dentro del mismo tacho que tenía arroz Pilaf y Labneh	3	0
6422	216-CONTROLAR CALIDAD, ENVOLVER ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, ROTULARLOS Y GUARDAR EN FREEZERS /	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	HELADERAS SEGÚN CORRESPONDA (CIERRE)			
6423	217-REPORTAR LOS ALIMENTOS QUE NO ESTÉN APTOS PARA LA VENTA Y DESCARTAR PREVIA AUTORIZACIÓN (CIERRE)	N/A	3	3
6420	188-BARRER Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)	N/A	2	2
6421	189-SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO	N/A	2	2

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Pamela Landivar****Cargo: Atencion al Cliente****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6514	159-USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ARITOS	N/A	3	3
6515	160-CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)	N/A	2	2
6518	165-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO	N/A	2	2
6516	161-LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)	En el área de Barra falta Dispenser de gel y papel	3	0
6517	162-COTROLAR QUE LOS FREEZER / HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE	N/A	3	3
6519	169-COTROLAR QUE LAS HELADERAS EXHIBIDORAS ESTÉN CONECTADAS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE (ENCENDER LUCES SI APLICA)	N/A	3	3
6520	170-LIMPIAR E HIGIENIZAR HELADERAS	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	EXHIBIDORAS POR DENTRO Y POR FUERA ANTES DE REPONER ALIMENTOS			
6512	78-CONTROLAR STOCK DE PAPAS CANOA (FREEZER) Y REPONER (PORCIONAR) SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN RESPETANDO LA ROTACIÓN P.E.P.S.	N/A	3	3
6547	235-CONTROLAR UTENSILIOS DE FREIDORA: CESTAS METÁLICAS, COLADOR PARA LIMPIAR EL ACEITE, 2 PINZAS, SALERO ABASTECIDO	N/A	2	2
6525	175-CONTROLAR QUE LA FREIDORA ESTÉ LIMPIA, ENCENDIDA, CON CALIDAD Y NIVEL DE ACEITE ADECUADO	N/A	3	3
6548	236-CONTROLAR LIMPIEZA DEL HORNO, UTENSILIOS, ENCENDER Y CONTROLAR TEMPERATURA	N/A	2	2
6543	222-AYUDAR EN LA RECEPCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE MERCADERIA, DANDO PRIORIDAD A PURÉS Y SALSAS Y PONER A DESCONGELAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6521	171-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS FATAY DE CARNE, CARNE PICANTE, LAHMUYIN, QUESO, VERDURA EXHIBIDAS (ROTULACIÓN) OLER/PROBAR SI APLICA, LIMPIAR LOS PLATOS, REEMPLAZAR EL FILM, INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y HACER LA REPOSICIÓN	N/A	3	3
6523	173-CONTROLAR VISUALMENTE LA	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	CALIDAD DE LOS PURÉS PORCIONADOS (ROTULACIÓN): BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, HOMUS, LABNEH, (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN			
6545	227-PORCIONAR PURÉS (HOMUS, BABAGANOUSH, MUTABAL, SHAWANDAR, LABNEH) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6522	172-PORCIONAR YABRAS (PORCIONES DE 4 UNID.) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6524	174-CONTROLAR LA CALIDAD DEL FALAFEL HECHO (OLER/PROBAR SI APLICA), (ROTULACIÓN), PREPARAR MEZCLA Y FREIR (CONTROLAR UTENSILIOS), SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6540	219-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LAS ENSALADAS (ROTULACIÓN) TABULE, FATOUSH, LUNANI (OLER/PROBAR SI APLICA), INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR Y BUSCAR LA REPOSICIÓN SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN	Ensaladas que estaban en la exhibidora que da hacia la calle no estaban rotuladas	3	0
6541	220-CONTROLAR VISUALMENTE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PORCIONADOS (ROTULACIÓN) ARROZ PILAF, QUESO ÁRABE, YABRAS (OLER/PROBAR SI APLICA) E INFORMAR EL PRODUCTO A DESCARTAR	Quesos árabes que estaban dentro de la exhibidora que da hacia la calle no estaban rotulados	3	0

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6546	228-PORCIONAR QUESO ÁRABE, ARROZ PILAF EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	Shawandar descongelando dentro del mismo tachó que tenía arroz Pilaf y Labneh	3	0
6526	176-CONTROLAR STOCK DE GASEOSAS, TÉS Y AGUAS EN HELADERAS Y HACER LA REPOSICIÓN SEGUN TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6544	225- PREPARAR KARKADÉ Y SAHRAWI Y EMBOTELLAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6527	177-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN EXPRIMIDO (DISPENSERS LIMPIOS) Y PEDIR REPOSICIÓN A COCINA	N/A	2	2
6528	178-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL LIMÓN CORTADO (ENVASES LIMPIOS) Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6529	179-CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS	N/A	2	2
6513	83-CONTROLAR LIMPIEZA DEL MICROONDAS, QUE ESTÉ CONECTADO Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE	N/A	2	2
6530	180-CONTROLAR STOCK / CALIDAD DEL PAN TOSTADO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	2	2
6531	181-CONTROLAR STOCK DE PORCIONES DE SALSAS DE AJO, ROTULAR Y REPONER EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6532	182-CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE ACEITE DE OLIVA, SÉSAMO, NUECES Y PIMENTÓN Y	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	REPONER			
6534	186-CONTROLAR LIMPIEZA Y ABASTECIMIENTO DE DISPENSERS DE SAL PARA PAPAS FRITAS	N/A	2	2
6542	221-REPONER PRODUCTOS DESDE FREEZER A EXHIBIDORA DE LA PUERTA Y DE ÉSTA A EXHIBIDORA DE ÁREA DE SERVICIO	N/A	3	3
6533	183-CONTROLAR STOCK DE DESCARTABLES: VASOS, SERVILLETAS, MANTELES INDIVIDUALES, CUBIERTOS, BOLSAS DE MADERA, BOLSAS PARA LLEVAR, BANDEJAS DE TERGOPOL, BANDEJAS Y TAPAS 102 Y 103, POTES DE HUMUS GRANDES Y CHICOS, KETCHUP, MAYONESA Y SAL Y REPONER SEGÚN PROYECC	N/A	2	2
6549	237-LIMPIAR VIDRIOS DE SU ÁREA CADA VEZ QUE SEA NECESARIO	N/A	2	2
6535	187-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS	N/A	2	2
6550	238-PONER A DESCONGELAR (DEL FREEZER A HELADERAS) LOS FATAY Y PURÉS PARA EL DÍA SIGUIENTE SEGÚN TABLAS DE PRODUCCIÓN (PRE CIERRE)	N/A	3	3
6538	216-CONTROLAR CALIDAD, ENVOLVER ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS, ROTULARLOS Y GUARDAR EN FREEZERS /	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	HELADERAS SEGÚN CORRESPONDA (CIERRE)			
6539	217-REPORTAR LOS ALIMENTOS QUE NO ESTÉN APTOS PARA LA VENTA Y DESCARTAR PREVIA AUTORIZACIÓN (CIERRE)	N/A	3	3
6536	188-BARRER Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)	N/A	2	2
6537	189-SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO	N/A	2	2

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Melany Landivar****Cargo: Cajero****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6311	16-INSPECCIÓN VISUAL DE ÁREAS EXTERNAS CONTROLANDO SI HAY PUERTAS / VENTANAS VIOLENTADAS	N/A	2	2
6312	17-ENCENDIDO DE LUCES Y RECORRIDO X TODAS LAS ÁREAS EVALUANDO NOVEDADES Y GESTIONANDOLAS	N/A	2	2
6313	18-VERIFICACIÓN DE OBSERVACIONES DEL TURNO ANTERIOR Y SEGUIMIENTO A SOLUCIONES	N/A	2	2
6314	26-CONTROLAR ASISTENCIA Y FICHAJE DEL PERSONAL (NORMAS DE HIGIENE, USO DE JOYAS, COFIA Y UNIFORMES)	N/A	3	3
6316	28-ASIGNAR TAREAS / POSICIONES AL PERSONAL DE TURNO EN SISTEMA	N/A	2	2
6315	27-CONTROLAR LOGUEO (UBICACIÓN: LOCAL) DEL PERSONAL DE TURNO, EN SISTEMA	Faltaban por Logear Ricardo (Shawarmero), Pamela y Evelyn (Servicio), Tiziana (Limpieza) y Daniela (Cocina)	3	0
6355	212-CONTROLAR CUMPLIMIENTO DE TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3	3
6317	29-CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN /	N/A	3	3

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	CONGELACIÓN (TEMPERTURAS) Y GESTIONAR SOLUCIONES, SI APLICA			
6319	76-CONTROLAR QUE EN ALMACEN LAS CAJAS ESTÉN DEBIDAMENTE APILADAS CON SEPARACIÓN DEL PISO Y PAREDES	N/A	2	2
6320	80-CONTROLAR QUE EN ALMACÉN LOS INSUMOS ESTÉN ORGANIZADOS DE UN MISMO TIPO, JUNTOS Y CON ETIQUETAS VISIBLES	Latas de Tomate triturado no estaban junto con el resto de los insumos	2	0
6325	93-CONTROLAR QUE EN ALMACÉN LA MERCADERÍA ESTÉ ORGANIZADA Y ROTADA SEGÚN FECHA DE VENCIMIENTO (P.E.P.S)	N/A	2	2
6318	30-CONTROLAR QUE EL PERSONAL IDENTIFIQUE EL STOCK DE MERCADERÍA QUE NO ES SUFICIENTE AL MENOS PARA 2 DÍAS Y GESTIONAR FALTANTES (COMPRAS A PROVEEDORES LOCALES/ SOLICITAR PRESTAMO A OTRO LOCAL)	N/A	2	2
6356	239-PORCIONAR BACKLAWAS Y EXHIBIRLAS JUNTO CON LOS DEMÁS DULCES (KADAEF, SHAIBIAT, NIDO DE HIGO, DAMASCO, NAMURA, MAMUL DE COCO, DÁTIL, NUECES, MUHALABIA, CAJITAS DE MASA FILO) STOCK DE SALSA DE ALMIBAR	N/A	2	2
6354	166-CONTROLAR STOCK Y FECHA DE VENCIMIENTO DE PAN PITA, PAN 21X10 Y MASA FILO EXHIBIDOS PARA LA VENTA	N/A	2	2
6321	89-CONTROLAR INGRESO DE MERCADERÍA DE	Hay Cajones de verdura de madera dentro de la	2	0

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	PROVEEDORES (CTDAD. PEDIDA VS ENTREGADA Y FECHA) Y CORRECTO ALMACENAJE SEGÚN TIPO DE PRODUCTO	Conservadora		
6322	90-CONTROL DE REPORTE DE CIERRE DE CAJA Y POSNETS/ DÍA ANTERIOR / TURNO ANTERIOR	N/A	2	2
6323	91-CONTROL DE DINERO ASIGNADO COMO FONDO DE CAJA REGISTRADORA. CONTROL DE STOCK DE ROLLO DE IMPRESORA	N/A	2	2
6324	92-APERTURA DE POSNETS, CONTROL DE NIVEL DE CARGA, STOCK DE ROLLOS Y DESACTIVACIÓN DE PRODUCTOS NO DISPONIBLES	N/A	2	2
6353	158-CONTROLAR CANTIDAD, FUNCIONAMIENTO Y NIVEL DE CARGA DE VIPERS (SI APLICA)	N/A	2	2
6326	94-ENCENDER TVS (MENÚ), COLOLAR MÚSICA ADECUADA (VOLUMEN AGRADABLE AL CLIENTE), CONTROL DE CARGA DEL CELULAR DEL LOCAL Y PRENDIDO	N/A	2	2
6349	118-ENCENDER EL AIRE ACONDICIONADO Y CONTROLAR TEMPERATURA ADECUADA PARA LOS CLIENTES	N/A	2	2
6327	95-CONTROL DE DINERO ASIGNADO COMO FONDO DE CAJA Y REGISTRO EN SISTEMA	N/A	2	2
6328	96-PLANIFICAR Y REALIZAR EL REGISTRO DE LA COMIDA DE EMPLEADOS DE SU TURNO	N/A	2	2
6329	97-REALIZAR EL	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	REGISTRO DEL DESPERDICIO DE PRODUCTO TERMINADO / MERMA DE INSUMOS DE SU TURNO			
6330	98-CONTROLAR BOLETAS / REMITOS DE MERCADERÍA (ACLARACIÓN) E INGRESO EN SISTEMA / CAJA CHICA	N/A	2	2
6331	99-INFORMAR AL PERSONAL SOBRE ACTIVIDADES PROMOCIONALES, PRODUCTOS FALTANTES Y DEMÁS NOVEDADES QUE AFECTEN EL TURNO, SI APLICA	N/A	2	2
6332	100-VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE SERVICIO (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)	N/A	3	3
6352	157-CONTROLAR EL ESTADO DE LOS HABLADORES Y COLOCAR AL LADO DE CADA PRODUCTO SEGÚN CORRESPONDA	N/A	2	2
6333	101-VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE COCINA (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)	No controló que Daniela coloque las rotulaciones en la verdura del área de Shawarma	3	0
6334	102-VERIFICACIÓN DE LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA (ANTES DE APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO)	N/A	3	3
6351	152-CONTROLAR SOTCK DE CAFÉ A LA TURCA EXHIBIDO Y REPONER SI ES NECESARIO	N/A	2	2
6335	103-CONTROLAR CALIDAD, PORCIONAMIENTO DE PLATOS EN EXHIBICIÓN Y ORDEN DE HABLADORES	N/A	2	2
6336	104-CONTROLAR CALIDAD (PROBAR)	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	PRODUCTOS PREPARADOS LOCALMENTE			
6337	105-HACER CONSTANTES RECORRIDOS POR TODO EL LOCAL, INCLUYENDO AREAS EXTERNAS, CONTOLANDO CALIDAD DE PRODUCTOS, SERVICIO (AMABILIDAD DE EMPLEADOS/ SATISFACCIÓN DE CLIENTES) Y LIMPIEZA	N/A	2	2
6338	106-CONTROLAR QUE SOLO ESTÉN ENCENDIDOS LOS EQUIPOS NECESARIOS SEGÚN EL VOLUMEN DE VENTAS	N/A	2	2
6339	108-CONTROLAR MOCHILAS DEL PERSONAL A LA SALIDA DE SU TURNO	N/A	2	2
6350	142-CONTROLAR ENCENDIDO DE LUCES DE LETREROS Y FOCOS DE LA VEREDA AL BAJAR EL SOL	N/A	2	2
6340	109-HACER RECORRIDO CONTROLANDO QUE TODAS LAS ÁREAS ESTÉN ORGANIZADAS (ALIMENTOS DEBIDAMENTE CERRADOS Y ROTULADOS) Y LIMPIAS (CIERRE)	N/A	2	2
6341	110-CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN (TOMA DE TEMPERATURAS: CIERRE)	N/A	3	3
6342	111-CONTROLAR LAS LABORES DE PRE CIERRE HACIÉNDO RECORRIDO POR TODAS LAS ÁREAS SIN QUE AFECTEN LA SATISFACCION DE LOS ULTIMOS CLIENTES DEL DÍA	N/A	2	2
6343	112-REALIZAR EL CIERRE DE CAJA (REPORTE Z Y	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	BILLETES ORDENADOS CARA CON CARA) Y POSNETS DEJÁNDO ORDENADOS LOS REPORTES Y REGISTRANDO EN SISTEMA LA VENTA DEL TURNO			
6344	113-ANOTAR LAS NOVEDADES DEL TURNO Y ACTIVIDADES PENDIENTES PARA EL DÍA SIGUIENTE	N/A	2	2
6345	114-CONTROLAR MOCHILAS DEL PERSONAL A LA SALIDA DE SU TURNO (CIERRE)	N/A	2	2
6346	115-BAJAR LAS TÉRMICAS / APAGAR LUCES QUE CORRESPONDAN (CIERRE)	N/A	2	2
6347	116-ACTIVAR ALARMA SI LA HUBIERE (CIERRE)	N/A	2	2
6348	117-CERRAR PUERTAS Y ASEGURARSE QUE QUEDEN DEBIDAMENTE CERRADAS	N/A	2	2

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Daniela Valdez****Cargo: Cocina****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6101	190-USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ARITOS	N/A	3.5	3.5
6104	193-COTROLAR QUE LA CÁMARA / FREEZER / HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE	N/A	3.5	3.5
6100	168-CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)	N/A	3.5	3.5
6102	191-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO	N/A	3.5	3.5
6103	192-LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)	No anda el Dispenser de Jabón y le falta de gel y de papel	3.5	0
6098	84-ORDENAR LA VERDURA QUE HAY EN STOCK, CONTROLAR CALIDAD, SEPARAR LA NO APTA E INFORMAR PARA SU DESCARTE	N/A	3.5	3.5
6121	230-RECIBIR LA MERCADERÍA Y ORDENAR EN ÁREA, RESPETANDO SISTEMA P.E.P.S.	N/A	3.5	3.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	(PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)			
6099	85-RECIBIR LA VERDURA Y ORDENAR EN ÁREA, RESPETANDO SISTEMA P.E.P.S. (PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR)	N/A	3.5	3.5
6112	203-CONTROLAR LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS	N/A	3.5	3.5
6097	79-CONTROLAR LIMPIEZA DE BACHA Y PREPARAR PARA LAVADO DE VERDURAS	N/A	3.5	3.5
6107	196-CONTROLAR STOCK DE UTENSILIOS PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS Y ESTADO DE FUNCIONAMIENTO	N/A	3	3
6106	195-CONTROLAR LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE TACHOS PARA ALMACENAJE DE VERDURA	N/A	3	3
6105	194-HIGIENIZAR LA VERDURA, PROCESAR (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA MORADA, REPOLLO MORADO), ROTULAR, ENTREGAR A SERVICIO Y ALMACENAR DE ACUERDO A LAS TABLAS DE PRODUCCIÓN	No se están cumpliendo los procedimientos de Higienización de verduras y no están rotulados los tachos	3.5	0
6108	197-CONTROLAR STOCK DE DESCARTABLES PARA PORCIONAMIENTO DE ALIMENTOS (ROLLO DE FILM)	N/A	3	3
6109	198-HACER ENSALADAS (TABULE, FATOUSH, FALAFEL Y LUNANI) EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3.5	3.5
6120	229-PORCIONAR LA HORMA DE QUESO	N/A	3.5	3.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	ÁRABE			
6122	231-PROCESAR LIMÓN EXPRIMIDO PARA ÁREA DE SERVICIO EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	No está rotulado	3.5	0
6110	201-HACER NANÁ Y EMBOTELLAR EN BASE A TABLAS DE PRODUCCIÓN	N/A	3.5	3.5
6116	207-LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS FREEZERS Y HELADERAS	N/A	3.5	3.5
6111	202-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO Y BALDEARLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS	N/A	3.5	3.5
6114	205-CONTROLAR LA CALIDAD DE LA VERDURA QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO, ALMACENAR ADECUADAMENTE (ROTULAR), INFORMAR SOBRE LA POSIBLE MERMA Y TIRARLA	N/A	3.5	3.5
6113	204-LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS UTENSILIOS Y VOLVERLOS A COLOCAR EN LOS EQUIPOS QUE CORRESPONDEN (CIERRE)	Los Utensilios deben permanecer boca para abajo para que se escurran	3.5	0
6115	206-CONTROLAR EL ORDEN DE LA CÁMARA, ROTULACIÓN DE MERCADERÍA Y LIMPIEZA	N/A	3.5	3.5
6117	208-LIMPIAR E HIGIENIZAR BACHA Y PAREDES DE CERÁMICA DE TODA LA COCINA	N/A	3.5	3.5
6119	211-BARRER, BALDEAR Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)	N/A	3.5	3.5
6118	210-SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO	N/A	3.5	3.5
6123	232-LAVAR E HIGIENIZAR	N/A	3.5	3.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	TODOS LOS TUPPERS DEL ESCURRIDOR DE PLATOS Y COLOCARLOS BOCA PARA ABAJO			
6124	233-LAVAR E HIGIENIZAR TODOS LOS FIERROS DE LOS PINCHOS Y BANDEJAS PARA BACKLAVA Y ENTREGARLOS AL REPARTIDOR DE SHAMI	N/A	3.5	3.5
6125	234-LIMPIAR LAS PUERTAS DE LA COCINA (SI APLICA) POR DENTRO Y POR FUERA	N/A	3.5	3.5

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Zachary Gonzalez****Cargo: Encargado****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6491	223-CONTROLAR ESTADO DE CARTELES (SÓLO APROBADOS) COLOCADOS EN LUGARES QUE NO AFECTEN LA DECORACIÓN DEL LOCAL	N/A	4	4
6492	14-CONTROLAR EL REGISTRO DE VENTAS EN SISTEMA (REPORTE VS VALORES INGRESADOS), DE AMBOS TURNOS DEL DÍA ANTERIOR	N/A	8	8
6474	2-VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LISTA DE CHEQUEO DE CAJERO	No controló que Melany hiciera varias Tareas	8	0
6475	3-VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LISTA DE CHEQUEO DE SHAWARMERO	No controló que Ricardo hiciera varias tareas	8	0
6476	4-VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LISTA DE CHEQUEO DE ÁREA DE SERVICIO	No controló que el personal de Barra hiciera varias tareas	8	0
6477	5-VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LISTA DE CHEQUEO DE COCINA	No controló que Daniela hiciera varias tareas	8	0
6478	6-VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA	N/A	8	8
6483	11-REALIZAR / CONTROLAR CUMPLIMIENTO DE TABLAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN EL TURNO	N/A	8	8
6479	7-CONTROL DE STOCK DE MERCADERÍA (SUFICIENTE	N/A	8	8

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	PARA 2 DÍAS DE VENTA)			
6480	8-PLANIFICACIÓN / SEGUIMIENTO DE PEDIDOS A PROVEEDORES LOCALES / FÁBRICA	N/A	3	3
6481	9-PLANIFICACIÓN / SEGUIMIENTO A CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE PERSONAL	No están hechos los Horarios de personal en Sistema	3	0
6482	10-AUDITORÍA DE REPORTES DE CAJA DEL TURNO / DÍA ANTERIOR	N/A	4	4
6488	213-AUDITORÍA DE MOVIMIENTOS (RETIROS) DE CAJA DEL TURNO / DÍA ANTERIOR	N/A	4	4
6489	214-AUDITORÍA DE COMIDA DE EMPLEADOS DE LOS TURNOS	Aún no comienza con el registro	3	0
6490	215-AUDITORÍA DE DESPERDICIO DE PRODUCTO TERMINADO/ MERMA DE INSUMOS DE LOS TURNOS	Ya comenzó a llevar el registro, pero faltan las fotos de lo que se tira	3	3
6486	151-CONTROL DE VIGENCIA DE MATAFUEGOS	N/A	3	3
6484	12-CONTROL DE PAGO DE SERVICIOS (LUZ, AGUA, GAS, INTERNET) DEL LOCAL	N/A	3	3
6487	184-CONTROL DE PAGO DE ALQUILER, MUNICIPALIDAD DEL LOCAL	N/A	3	3
6485	13-CONTROL DE PRESENTISMO / HORAS EXTRAS PARA PAGO DE NÓMINA DEL PERSONAL	N/A	3	3

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao**Empleado: Tiziana Fernández****Cargo: Limpieza****Visita Operativa****FECHA: 01/11/2024**

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6050	153-USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ARITOS	N/A	3	3
6051	154-CONTROLAR STOCK DE MATERIAL DE LIMPIEZA (ESCOBA, TRAPOS DE PISO, GUANTES, REJILLAS, BOTELLAS ATOMIZADORAS, MANGUERA) EN STOCK AL MENOS PARA 2 DÍAS	N/A	3	3
6052	155-CONTROLAR ARTÍCULOS DE LIMPIEZA (LAVANDINA, DESENGRAZANTE, LIMPIA VIDRIOS, LAVA VAJILLAS, PAPEL SECANTE, BOLSAS DE CONSORCIO) EN STOCK AL MENOS PARA 2 DÍAS	N/A	3	3
6037	57-BOTELLAS ROCEADORAS CON AGUA Y LIMPIAVIDRIOS PARA MESAS Y SILLAS	N/A	3	3
6033	49-ÁREA DE SERVICIO: TECHOS, ESQUINAS, PAREDES, MENÚ, LÁMPARAS Y LETREROS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO	Techo roto en área de Servicio	3	0
6015	31-ÁREAS EXTERNAS: FOCOS Y LÁMPARAS EN BUEN ESTADO / FUNCIONANDO	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6017	33-ÁREAS EXTERNAS: LETREROS SHAMI LIMPIOS, Y EN BUEN ESTADO	Se recomienda programar limpieza al menos una vez por semana	3	3
6048	149-ÁREAS EXTERNAS: PAREDES LIMPIAS, SIN MANCHAS Y EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6016	32-ÁREAS EXTERNAS: CORTINA LIMPIA, EN BUEN ESTADO Y FUNCIONANDO (SI APLICA)	No Aplica	2	2
6018	34-ÁREAS EXTERNAS: VENTANALES LIMPIOS	N/A	2	2
6019	35-ÁREAS EXTERNAS: PUERTAS DE ENTRADA Y ALFOMBRA EN BUEN ESTADO, LIMPIAS	Serecomienda colocar cartel "Tire" para que la gente sepa de qué lado abre la puerta	3	3
6049	150-ÁREAS EXTERNAS: JARDINERIA PROLIJA Y SIN BASURA (REGAR LAS PLANTAS)	No Aplica	2	2
6021	37-ÁREAS EXTERNAS: VEREDA Y ENTRADA AL LOCAL SIN BASURA Y LIMPIA (BALDEAR Y CEPILLAR AL MENOS DÍA POR MEDIO)	N/A	3	3
6024	40-ÁREAS EXTERNAS: MESAS, TOLDOS Y SILLAS EN BUEN ESTADO, LIMPIAS, ORGANIZADAS	No Aplica	3	3
6020	36-ÁREAS EXTERNAS: STICKERS PUBLICITARIOS APROBADOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO.	N/A	3	3
6022	38-ÁREAS EXTERNAS: TACHOS DE BASURA LIMPIOS CON BOLSA CONSORCIO Y CON BAJO NIVEL DE BASURA (SI APLICA)	N/A	2	2
6029	45-COMEDOR: NIVEL DE MÚSICA Y TEMPERATURA AGRADABLE AL CLIENTE.	Hace un poco de calor porque un de los Aires acondicionados no anda	3	0
6025	41-COMEDOR: TECHOS Y ESQUINAS LIMPIOS, EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6032	48-COMEDOR:	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	PARLANTES LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO			
6031	47-COMEDOR: CAMARAS DE SEGURIDAD LIMPIAS Y FUNCIONANDO	N/A	2	2
6023	39-COMEDOR: AIRE ACONDICIONADO LIMPIO Y FUNCIONANDO	Hay uno que no anda (Emite sonido fuerte cuando lo encienden). Ambas rejillas estaban sucias	3	0
6026	42-COMEDOR: LAMPARAS Y LUCES EN BUEN ESTADO / FUNCIONANDO	Hay un foco que está apagado	3	0
6027	43-COMEDOR: PAREDES LIMPIAS Y EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6054	224-COMEDOR: UTENSILIOS DECORATIVOS LIMPIOS	N/A	2	2
6030	46-COMEDOR: MATAFUEGOS LIMPIOS	N/A	2	2
6028	44-COMEDOR: ESCALERAS LIMPIAS Y EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6053	156-COMEDOR: TACHOS DE BASURA LIMPIOS POR FUERA Y POR DENTRO, EN BUEN ESTADO, CON BOLSAS DE CONSORCIO	N/A	2	2
6034	50-COMEDOR: MESAS Y SILLAS LIMPIAS, ORGANIZADAS Y EN BUEN ESTADO	N/A	3	3
6055	53-CONTROLAR LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN Y STOCK DE BANDEJAS PARA SERVICIO	N/A	2	2
6035	51-COMEDOR: PISO Y ZÓCALOS LIMPIOS	N/A	2	2
6036	52-BAÑOS: PUERTAS LIMPIAS EN BUEN ESTADO Y FUNCIONANDO.	Faltan los brazos hidráulicos para que las puertas se cierren solas	2	0
6038	60-BAÑOS: TECHO LIMPIO (ESQUINAS) Y EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6039	61-BAÑOS: LUCES FUNCIONANDO Y LAMPARAS LIMPIAS	N/A	2	2

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6040	62-BAÑOS: PAREDES LIMPIAS (ESQUINAS) Y EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6041	63-BAÑOS: ESPEJOS SIN MANCHAS, EN BUEN ESTADO	N/A	2	2
6042	64-BAÑOS: DISPENSADORES DE JABÓN, GEL Y PAPEL LLENOS Y FUNCIONANDO.	N/A	3	3
6043	65-BAÑOS: LAVA MANOS EN BUEN ESTADO, LIMPIOS Y FUNCIONANDO	Uno de ellos tiene flojo el cuello, en el baño de Caballeros	3	0
6044	66-BAÑOS: TACHOS DE LAVAMANOS LIMPIO, EN BUEN ESTADO Y CON BAJO NIVEL DE BASURA.	N/A	2	2
6045	67-BAÑOS: INODOROS LIMPIOS Y FUNCIONANDO.	N/A	3	3
6046	68-BAÑOS: TACHOS DE BASURA DE INODORO LIMPIOS EN BUEN ESTADO Y CON BAJO NIVEL DE BASURA.	N/A	2	2
6047	69-BAÑOS: PISO Y ZÓCALOS LIMPIOS Y SIN MANCHAS.	N/A	3	3

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma:

Sucursal: Callao

Empleado: Ricardo Chacon

Cargo: Shawarmero

Visita Operativa

FECHA: 01/11/2024

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6155	77-USO ADECUADO DE UNIFORME: CHOMBA SHAMI, COFIA , GORRA . CABELLO RECOGIDO, SIN ANILLOS, PULSERAS, ARITOS	N/A	3	3
6173	134-CONTROLAR LIMPIEZA DE TACHOS DE BASURA, COLOCAR BOLSA DE CONSORCIO (TENER STOCK)	N/A	2.5	2.5
6187	164-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO, BARRER Y TRAPEAR SI ES NECESARIO	N/A	2.5	2.5
6156	86-LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE MANOS. (ABASTECER GUANTES, DISPENSERS DE JABÓN, PAPEL, GEL DE MANOS, SI APLICA)	N/A	3	3
6157	87-COTROLAR QUE EL / LOS FREEZER Y HELADERAS ESTÉN CONECTADOS, LIMPIOS Y FUNCIONANDO ADECUADAMENTE (PINCHOS CONGELADOS)	N/A	3	3
6158	119-PINCHOS DE TERNERA EN STOCK PARA 2 DÍAS	N/A	2	2
6159	120-GRASA VACUNA EN STOCK PARA 2 DÍAS	N/A	2.5	2.5
6160	121-PINCHOS DE CORDERO (SI APLICA) EN STOCK PARA 2 DÍAS	N/A	2.5	2.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6161	122-PINCHOS DE POLLO EN STOCK PARA 2 DÍAS	No tenían Pincho de Pollo en la Shawarmera	2	0
6189	240-AYUDAR EN LA RECEPCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE MERCADERIA, DANDO PRIORIDAD A PURÉS Y SALSAS Y PINCHOS	N/A	2.5	2.5
6175	136-CONTROLAR ABASTECIMIENTO DEL TUPPER DE FALAFEL (ROTULACIÓN) Y GUARDARLO EN HELADERA DE SU ÁREA	No está rotulado el Tupper de Falafel	2	0
6162	123-CONTROLAR LIMPIEZA DE FILTROS Y ENCENDER EXTRACTORES ANTES DE PRENDER LAS SHAWARMERAS	N/A	2.5	2.5
6163	124-CONTROLAR LIMPIEZA DE SHAWARMERAS (INCLUIDA PARTE TRASERA) ANTES DE MONTAR LOS PINCHOS	N/A	2.5	2.5
6164	125-CONTROLAR UTENSILIOS: MAQUINA PARA CORTAR CARNE, ESPÁTULA, CUCHILLOS, PALETA DE MADERA, CHAIRA	N/A	2	2
6165	126-SELECCIONAR PINCHOS PARA MONTAR SEGÚN FECHA DE RECEPCIÓN, , PONERLES GRASA Y DECORACIÓN	N/A	2.5	2.5
6166	127-ENCENDER LAS SHAWARMERAS (CONTROLAR OLORES A GAS, SI APLICA)	La Shawarmera izquierda no funciona bien	2.5	0
6193	244-HACER PRUEBA DE SABOR DE PINCHO DE TERNERA, CORDERO, POLLO (NOTIFICAR AL ENCARGADO SI APLICA)	N/A	3	3
6178	138-CONTROLAR LIMPIEZA DE PLANCHA, UTENSILIOS, ENCENDER Y CONTROLAR TEMPERATURA	N/A	2.5	2.5
6167	128-CONTROLAR	N/A	2.5	2.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	LIMPIEZA DE LAS AREAS DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y DESCARTABLES ANTES DE ABASTECERLAS			
6168	129-ABASTECER PANES PARA SHAWARMA (21X50), PANES PARA SHAWARMA DE FALAFEL (23X10) Y PANES DE HAMBURGUESA SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO	N/A	2.5	2.5
6169	130-ABASTECER BOLSAS PARA SHAWARMA, PAPEL PARAFINADO, PAPEL PARA HAMBURGUESA SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO	N/A	2.5	2.5
6170	131-CONTROLAR LIMPIEZA DE DISPENSERS DE SALSAS DE AJO, GRANADA Y PICANTE Y ABASTECERLOS SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS DEL TURNO	N/A	3	3
6171	132-CONTROLAR STOCK Y CALIDAD DE VERDURA PROCESADA PARA SHAWARMA: LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA (ASPECTO VISUAL / OLOR Y FECHA) Y REPORTAR MERMA, SI APLICA	Le lechuga no tiene buen aspecto y los Tupperes no estaban rotulados	3	0
6176	137-MANTENER LAS PUERTAS DE FREEZERS Y HELADERAS DE SU ÁREA LIMPIAS DURANTE EL TURNO	N/A	2.5	2.5
6172	133-CONTROLAR STOCK Y CALIDAD DE VERDURA PROCESADA PARA HAMBURGUESA DE SHAWARMA: REPOLLO MORADO, CEBOLLA MORADA (ASPECTO VISUAL / OLOR Y FECHA) Y REPORTAR MERMA, SI APLICA	La verdura no está rotulada en los Tupperes	3	0
6188	163-LIMPIAR LOS VIDRIOS DE SU ÁREA DE EXHIBICIÓN CADA VEZ	N/A	2.5	2.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
	QUE SEA NECESARIO			
6177	1-CORTAR TODA LA CARNE CUANDO EL PINCHO ESTÉ CHICO, GUARDAR EN TUPPER LIMPIO Y ROTULAR	N/A	3	3
6179	140-CONTROLAR LA LIMPIEZA DEL PISO DURANTE EL TURNO/ BARRERLO CUANDO SEA NECESARIO Y LAVARSE E HIGIENIZARSE LAS MANOS INMEDIATAMENTE, ANTES DE VOLVER A TOCAR ALIMENTOS	N/A	2.5	2.5
6181	143-LIMPIAR TODAS LAS SUPERFICIES Y ORDENAR EL DESCARTABLE QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO (CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6186	148-CONTROLAR ABASTECIMIENTO DE SALSAS, LIMPIAR DISPENSADORES LLENOS POR FUERA, LAVAR LOS VACÍOS Y ALMACENAR ADECUADAMENTE (CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6182	144-CONTROLAR LA CALIDAD DE LA VERDURA QUE QUEDA AL FINAL DEL TURNO, ALMACENAR ADECUADAMENTE (ROTULAR), INFORMAR SOBRE LA POSIBLE MERMA Y TIRARLA	N/A	3	3
6183	145-LIMPIAR LOS EQUIPOS (SHAWARMERA, PLANCHA, HORNO Y FREIDORA) CERAR LLAVES DE GAS (SI APLICA)	El Piso debajode la Freidora esta muy sucio	2.5	0
6190	241-LIMPIAR E HIGIENIZAR EN PROFUNDIDAD EL FREEZER DE PINCHOS Y HELADERAS DEL SECTOR (CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6191	242-DEJAR LOS FILTROS EN AGUA CON DESENGRASANTE (CIERRE)	N/A	2.5	2.5

id	Actividad	Nota	Punto Teorico	Punto Real
6174	135-SACAR EL ACEITE DE LA FREIDORA, LIMPIARLA Y REEMPLAZAR EL ACEITE, SEGÚN INDICACIONES DEL ENCARGADO	N/A	2.5	2.5
6192	243-LIMPIAR EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN (1 VEZ POR SEMANA. CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6184	146-LIMPIAR E HIGIENIZAR LOS UTENSILIOS Y VOLVERLOS A COLOCAR EN LOS EQUIPOS QUE CORRESPONDEN (CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6185	147-BARRER Y TRAPEAR EL PISO (CIERRE)	N/A	2.5	2.5
6180	141-SACAR LA BASURA, LAVAR LOS TACHOS Y DEJAR BOCA PARA ABAJO AL FINALIZAR SU TURNO	N/A	2.5	2.5

Entrega conforme / firma:

recibe conforme / firma: