



Sucursal: Callao

Visita Operativa

FECHA: 01/11/2024

PUNTAJE: 83.14

id	Nombre	Apellido	Cargo Evaluado	Promedio
70	Evelin	Landivar	Atencion al Cliente-	88
75	Pamela	Landivar	Atencion al Cliente-	88
68	Melany	Landivar	Cajero-	90
71	Daniela	Valdez	Cocina-	86
165	Zachary	Gonzalez	Encargado-	62
72	Tiziana	Fernández	Limpieza-	83
167	Ricardo	Chacon	Shawarmero-	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 EXPRESADO (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: