



## چک لیست تخصصی بخش کارگاه و تولید

**\*\*دقت در جزئیات، برکت در تولید\*\***

ردیف	شاخص های نظارتی (منابع انسانی و عملکرد)	وضعیت ( / X )	نمره (۵ تا)
۱	انتقال مهارت	آیا استادکار به شاگردانش آموزش می دهد یا اطلاعات را مخفی می کند؟	
۲	مدیریت ضایعات	آیا پرسنل در استفاده از مواد گران قیمت (پسته، زعفران، کره) وسواس دارند؟	
۳	ایمنی و بهداشت	آیا کف کارگاه لغزنده نیست؟ کلاه ها و پیش بندها کاملاً پوشیده شده؟	
۴	استانداردسازی	آیا وزن و اندازه شیرینی های یکدست است؟ (نظارت پرسنل بر خروجی همدیگر)	
۵	روحیه همکاری	در زمان آماده سازی سفارشات سنگین، آیا پرسنل به هم کمک می کنند؟	
۶	نظم ابزاری	آیا هر کس بعد از اتمام کار، ابزارش را تمیز کرده و سر جایش می گذارد؟	
۷	تاب آوری	توانایی تیم برای حفظ کیفیت در ساعات اوج گرما و خستگی چطور است؟	