CER

CER (Champs excellence review) – это оценка соблюдения стандартов CHAMPS.
Кто проводит – Специалист по поддержке операционной деятельности (CER-специалист).
Что оценивает – 8 областей: Чистота, Гостеприимство, Точность, Исправное состояние, Качество продукта, Скорость + Люди и Безопасность.

Оценка	SAT (Значительно выше цели)	AT (Выше цели)	OT (В цели)	BT (Ниже цели)	SBT (Значительно ниже цели)	NO CER (Новый ресторан)
Количество дней	180 Days	150 Days	90 Days	80 Days	70 Days	35-45 Days
Баллы	>=80	70-79	65-69	50-64	<=49	

План – CER >= 65, FSC = 0, FSI < 10
FSC – критичные пункты в CER
FSI – второстепенные вопросы по пищевой безопасности

Вернуться к содержанию