

دليل المستخدم - كوالي تيسـت (QualyTaste):

المنصة الشاملة لإدارة الصفات وضبط الجودة، المصممة خصيصًا للمطاعم.

مايو-2025م

قائمة المفهرس

ادارة الحساب والمستخدمين	02
إدارة الوصفات	04
مراقبة الجودة	07
إدارة الفريق والصلاحيات	11
الأمان وحماية البيانات	13
الدعم والمساعدة	15
نصائح للانطلاق	17

1.

ادارة الحساب والمستخدمين

1.1 انشاء حساب:

الفريق سيقوم بانشاء حساب و اضافتك
عليه يجب عليك اعادة تعيين كلمة المرور
المؤقتة



1.2 إضافة المستخدمين (مسؤولية المشرف):

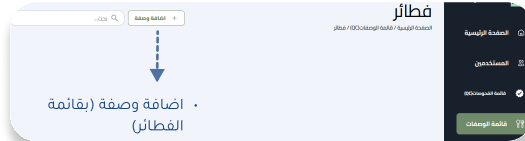
قم بدعوة أعضاء الفريق من
"المستخدمين"
عين أدوار الأعضاء: مدير، موظف، شيف ...



2.

إدارة الوصفات

2.1 إنشاء وصفة جديدة:



اسم الوصفة

وصف مختصر

المكونات (الاسم، الكمية، الوحدة)

خطوات التحضير (مرتبة)

- اذهب إلى "الوصفات"
- اضغط "إضافة وصفة جديدة"
- أدخل التفاصيل التالية:
- اسم الوصفة
- وصف مختصر
- المكونات (الاسم، الكمية، الوحدة)
- خطوات التحضير (مرتبة)
- السعرات الحرارية
- اضغط "إرسال الوصفة"

2.2 إنشاء نوع الوصفات

2.3 إنشاء مكون جديد:

اذهب إلى "الوصفات"
اضغط "إضافة وصفة جديدة"
أدخل التفاصيل التالية:
• اسم المكون
• السعرات الحرارية لكل ١٠٠ غم
اضغط "أضافة"



• اضغط هنا
لاضافة المكون
الجديد

• أدخل هنا
السعرات
الحرارية
لكل ١٠٠ غم

3.

مراقبة الجودة

3.1 إعداد قوائم التحقق:

- أنشئ قوائم تحقق مخصصة لكل منتج أو عملية.
- حدّد التكرار (يومي، أسبوعي، إلخ).

إضافة قوائم فحص (QC)

اسم الفحص والوصف حسب المنتج أو العملية

أحد التكرار (يومي، أسبوعي، إلخ).

نوع الفحص

• مثال معين على فحص من نوع (حد أدنى وأقصى) *حيث يجب عليك ادخال بالارقام الحد الأدنى والاقصى.

3.2 تنفيذ الفحص (الموظفين):

- فتح قائمة التحقق المطلوبة.
- أدخل البيانات (نجاح/فشل، درجة حرارة، ملاحظات).
- احفظ وأرسل الفحص إلكترونياً.

• أدخل البيانات المطلوبة حسب السؤال

• إذا كان هناك مشكلة سوف يوم النظام بتبنيهاك

صباح الخير، ميس!
مرحباً بك مرة أخرى، يسعدني رؤيتك مرة أخرى

قائمة الفحوصات #65 عدد الفحوصات 16

يتم تخزين اللحوم عند درجة حرارة [] لضمان سلامتها وجودتها.

درجة الحرارة المحددة على غير المتوافق - يرجى توضيح السبب

كيف تقيم نظافة المطبخ؟

ممتازة
جيدة جداً
جيدة
احتاج إلى تحسين

كيف تقيم جودة الطعام بشكل عام؟

ممتازة
جيدة جداً
جيدة
ضعيف

هل يتم ترتيب الأدوات والأواني في أماكنها المناسبة؟

دائماً

الخروج

3.3 مراجعة التقارير (المشرف):

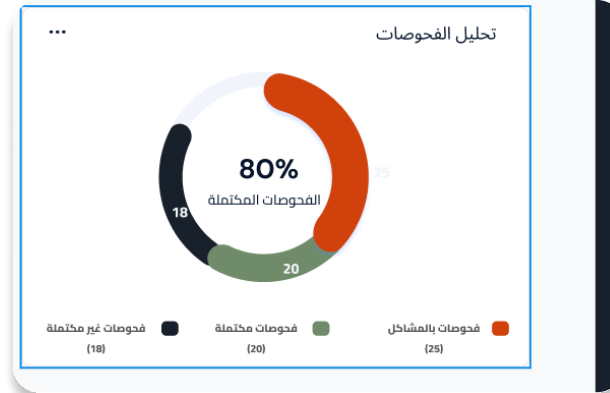
- اعرض تقارير الأداء (نسب النجاح/الفشل).
- تتبّع المشكلات المتكررة واعمل على حلّها.



قائمة المشاكل (QC)

العملة الرئيسية / قائمة المشاكل ISO

رقم	اسم العميل	نقطة	الوصف
1	السلح من خلاصة الزايميات	نقطة الصنوخ	ليس هناك مخلفات لثوية
2	السلح من تحزين المواد الغذائية	تحزين الطعام	هناك عطل بالثلاجة
3	السلح من زوائد الفطرات	الخدمة الشخصية للعميل	
4	عدم توازن الفطرات داخل أو قرب الصنوخ	إدارة الفطرات	
5	التخصيص السريع من الفطرات في دوائر	إدارة الفطرات	
6	التحقق من مطابقة الطعام	التحقق من مطابقة	
7	مراقبة دورية للعميل لضمان المساهمة	مراقبة العملاء	
8	مراقبة دورية للعميل لضمان المساهمة	مساهمة العميل	



4.

إدارة الفريق والصلاحيات

4.1 إدارة الفريق والصلاحيات:

- المشرف (Admin): صلاحيات كاملة - إدارة المستخدمين والبيانات.
- المدير: تعديل الوصفات واعتماد الفحوص.
- مدير المطعم / الطاهي: الاطلاع على الوصفات وتحديثها.
- الموظفون: تعبئة قوائم التحقق وإرسالها.

قائمة المستخدمين

الصفحة الرئيسية / قائمة المستخدمين (QC)

إضافة مستخدم +

#	الاسم الكامل	الدور الممثل	البريد	رقم الهاتف المحمول
2	Angelo Rippin	ADMIN	admin@gmail.com	
4	Janyce Hartmann	WORKER	worker@gmail.com	
34	Frances Townsend	WORKER	ckif6c369@dsavake.com	
35	Lucius Pena	WORKER	yegofew975@dsavake.com	
36	Hermione McGee	WORKER	re2021da@gmail.com	
37	Fritz Morris	WORKER	tawask224@eabro.com	

عدد الصفوف في الصفحة: 6 من 6

الصفحة الرئيسية

المستخدمين

قائمة الفحوصات (QC)

قائمة الوصفات

5.

الأمان وحماية البيانات



النظام متوافق مع لوائح حماية البيانات واشتراطات السلامة الغذائية المعتمدة محليًا ودوليًا:



تشفير البيانات:

جميع البيانات يتم تشفيرها وتأمينها وفقًا لأعلى معايير الأمان، لضمان سرية وسلامة المعلومات.



صلاحيات الوصول:

يتم تحديد صلاحيات المستخدمين بدقة حسب أدوارهم، لضمان التحكم الكامل في الوصول إلى البيانات.



6.

الدعم والمساعدة

واتساب (الأحد - الخميس، ٩ ص - ٦ م)

+ (970) 59 732 8387 

البريد الإلكتروني

info@qualyatste.com 

7.

نصائح للا انطلاق

7. نصائح للانطلاق:

ابدأ بأهم ه وصفات في نشاطك لتجربة المنصة
أنشئ الفحوصات لتتبع الجودة والالتزام بالمعايير
خصص وقتاً أسبوعياً لمراجعة الجودة





QUALY TASTE

Menu

شكراً لكم.

+970 59 732 8387
info@qualyatste.com