

ИИ-платформа управления гостеприимством

Инструкция пользователя и администратора

ООО «Статанли»
Версия 1.0
2026 г.

Настоящая инструкция предназначена для пользователей и администраторов программного обеспечения «ИИ-платформа управления гостеприимством» версии 1.0. Наличие отдельных разделов интерфейса определяется ролью пользователя, составом лицензии и конфигурацией экземпляра программного обеспечения. Приведенные изображения носят иллюстративный характер и не изменяют установленный порядок работы.

1. Введение

Инструкция описывает работу в веб-интерфейсе ИИ-платформа управления гостеприимством. Фактический состав разделов зависит от лицензии, подключённых модулей и прав пользователя.

Роль	Основные права
Пользователь	Просмотр доступных объектов, событий, карточек, уведомлений и отчётов.
Оператор	Обработка событий, изменение статуса, добавление комментария и подтверждение результата.
Руководитель	Просмотр KPI, сравнение ресторанов, смен и команд, выгрузка отчётов.
Администратор	Пользователи, роли, рестораны, камеры, зоны, сценарии, уведомления и интеграции.

2. Вход в личный кабинет

1. Откройте выданный администратором адрес Системы в браузере.
2. Введите имя пользователя и пароль.
3. Нажмите «Войти».
4. При первом входе смените временный пароль, если это предусмотрено политикой доступа.

При ошибке авторизации проверьте раскладку клавиатуры и введённые данные. После нескольких неуспешных попыток учётная запись может быть временно заблокирована. Восстановление доступа выполняет администратор.

3. Основной интерфейс системы

3.1. Главная страница

Главная страница содержит навигационное меню, выбор ресторана и периода, оперативные показатели, список последних событий и область уведомлений. Доступные разделы определяются ролью.



Рисунок 1 — Иллюстративная схема: Единый цифровой контур управления ресторанной сетью

3.2. Журнал событий

Журнал показывает события в виде карточек или таблицы. Используйте фильтры по ресторану, зоне, камере, сценарию, статусу, сотруднику и периоду. Для открытия подробностей нажмите строку или карточку события.

3.3. Карточка события

- тип и идентификатор события;
- дата, время, ресторан, зона и камера;
- кадр и, при наличии, видеофрагмент или аудиозапись;
- результат алгоритма и уровень уверенности;
- статус, ответственный, комментарии и история обработки.

3.4. Дашборды и отчёты

Выберите объект, период и набор показателей. Система отображает динамику и сравнение по ресторанам, сменам, зонам и сотрудникам. Отчёт можно выгрузить в доступном формате в соответствии с правами пользователя.

Интеллектуальный контроль зоны выдачи блюд

На этапе выдачи заказа возникают типовые проблемы:

- ✓ Блюдо оформлено не по стандарту
- ✓ Отсутствуют ингредиенты / гарнир / декор
- ✓ Блюдо долго стоит на раздаче
- ✓ Горячее блюдо остывает

Контроль блюда

- ✓ Тип блюда
- ✓ Соответствие эталону
- ✓ Наличие ключевых ингредиентов
- ✓ Визуальные отклонения

Контроль температуры

- ✓ Текущая температура блюда
- ✓ Ниже нормы / норма / перегрев

Контроль времени выдачи



Рисунок 2 — Пример дашборда эффективности персонала

4. Работа пользователя

4.1. Просмотр и обработка события

5. Откройте раздел «События».
6. Задайте необходимые фильтры.
7. Откройте карточку события.
8. Просмотрите кадр, видеофрагмент или расшифровку.
9. Выберите статус: подтверждено, ложное срабатывание, принято в работу или закрыто.
10. При необходимости добавьте комментарий и назначьте ответственного.
11. Сохраните изменения.

4.2. Работа с модулями

Модуль	Действия пользователя
Персонал	Просмотр присутствия, маршрутов, простоя, дисциплины и KPI смен.
Кухня	Обработка событий чистоты, формы, головных уборов, перчаток, маркировки, дыма и огня.
Зал	Контроль очередей, столов, первого подхода, уборки и времени ожидания.
Гости	Просмотр потока, посещаемости, повторных визитов, пиковых часов и гостевого пути.
Касса и выдача	Проверка кассового события, комплектации,

	времени выдачи и подтверждающего видео.
Речевая аналитика	Просмотр расшифровки, отметок выполнения скрипта и агрегированных метрик.

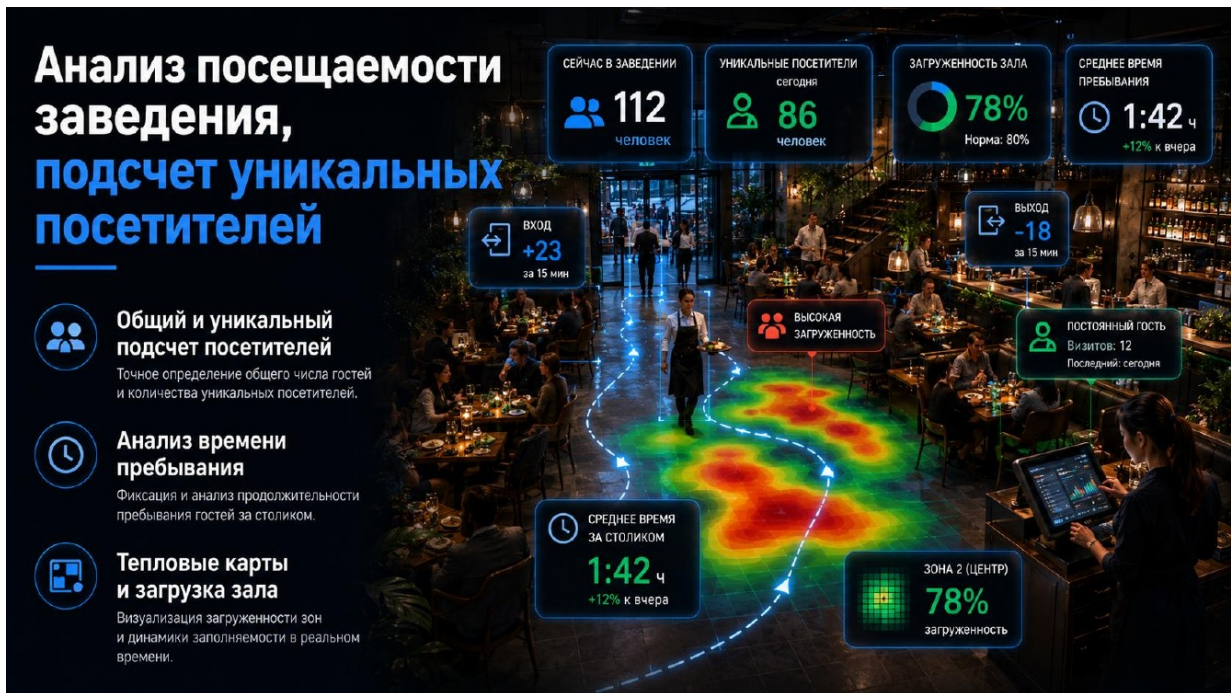


Рисунок 3 — Иллюстративная схема: Контроль работы кухни и санитарных регламентов

4.3. Уведомления

Откройте центр уведомлений, выберите сообщение и перейдите к связанной карточке. Отметка о прочтении и результат обработки сохраняются. Состав получателей и каналы доставки настраивает администратор.

5. Работа администратора

5.1. Пользователи и роли

- Откройте раздел администрирования.
- Создайте пользователя или выберите существующего.
- Назначьте роль и доступные рестораны/зоны.
- Сохраните изменения и проверьте запись в журнале действий.

5.2. Рестораны, камеры и зоны

Для каждой точки задаются наименование, часовой пояс и структура зон. Для камеры указываются имя, RTSP-адрес, учётные данные, ресторан и зона. После сохранения выполните проверку соединения и изображения. На кадре задайте области, в которых работают выбранные сценарии.

5.3. Сценарии и пороги

Администратор включает необходимые модули, выбирает модель и версию, задаёт порог уверенности, временное правило, расписание, период подавления повторов и реакцию на событие. Изменения рекомендуется сначала проверять на ограниченной группе камер.

5.4. Уведомления и интеграции

Настройка уведомления включает тип события, критичность, ресторан, расписание, роль или получателя и канал доставки. Интеграции с POS, CRM, BI, 1C, iiko и r_keeper выполняются через API и параметры конкретного внедрения.

5.5. Контроль работоспособности

- проверяйте статус камер и задержку потока;
- контролируйте очереди сообщений, место в хранилищах и ошибки сервисов;
- анализируйте частоту ложных срабатываний;
- не удаляйте версию модели до завершения проверки новой версии;
- проверяйте резервное копирование конфигурации и данных.

6. Завершение работы и меры безопасности

Для завершения сеанса используйте команду «Выйти». Не передавайте учётные данные другим лицам. Не размещайте в комментариях избыточные персональные данные. Работа с биометрическими и аудиоданными допускается только в пределах правовых оснований и утверждённых правил организации.