



Чек-лист открытия смены для официантов

1. Прийти за полчаса до начала смены

За это время необходимо успеть подготовить рабочее место, обеспечить чистоту зала в той степени, за которую отвечают официанты (столы, в частности).

2. Проверить чистоту и аккуратность формы

3. Узнать у кухни и бара о стоп-листе и временных позициях

Стоп-лист должны знать все работники зала в любой момент смены. Обеспечивать это должны официанты, администратор, бармены и повара вместе.

4. Холл

Чистота зеркал, стеллажа, диванов и входной двери

5. Зал

5.1 Обеспечить готовность зала к приёму гостей

До начала работы заведения до гостей столы должны быть чистыми, стулья аккуратно стоять возле них. В случае наличия живых цветов их необходимо при необходимости обновить и/или полить. Также необходимо обновить всё, что стоит на столах соли и перца.

5.2 Стейшн

Сохранять чистоту в стейшне официантов, разобрать кондименты, таблички, сахар, зубочистки, бумажки и прочее, аккуратно сложить блокноты и ручки, следить за их количеством, проверить наличие раскрасок и цветных карандашей для детей

5.3 Столы не шатаются

5.4 Стулья чистые, не шатаются

5.5 Кресла диваны чистые, отсутствуют крошки, пятна (За\под

подушками чисто)

- 5.6** стеллажи чистые
- 5.7** Мебель по периметру кофейни выставлена ровно.
- 5.8** На каждом столе присутствуют салфетницы натёртые (без остатков еды, отпечатков пальцев) и заполненная актуальными салфетками по единому стандарту.
- 5.9** Растения без пылевого загрязнения, увядших растений, подтёков, нет скопления листьев и других отмерших частей растений, посторонних предметов.

Поливать цветы необходимо раз в 2 дня!!! дату полива записывать на доске.

6. Станции

- 6.1** Ящики для приборов чистые.
- 6.2** В станции отсутствуют предметы, не связанные с сервисом и продажами: личные вещи сотрудников, забытые Гостями вещи, карточки сотрудников, кто не на смене, денежные средства и т.д.
- 6.3** Инвентарь для уборки убран из зоны видимости гостей.
- 6.4** Химические средства хранятся отдельно от расходных материалов и продуктов.
- 6.5** Меню протерты с актуальными акционными вставками. Страницы чистые, целые. Кольца все вставлены в меню.
- 6.6** Подносы чистые, сухие, без разводов.

6.7 Приборы натерты и распределены

6.8 Сервировочная станция в порядке и все в достатке

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?