



Чек лист открытие/заккрытие смены официанта

Важно следить за чистотой и порядком КАЖДЫЙ ДЕНЬ. Идеальный порядок и чистота положительно сказываются на имидже заведения и побуждают клиентов возвращаться сюда вновь и вновь. Да и работать в такой обстановке куда приятней!

Открытие смены

Протирка всех столов!

Даже если не видно отчетливых пятен, перед началом работы, следует протереть ВСЕ столы.

Очистить стулья и диваны!

Очистить все стулья и диваны от пятен, подтёков, мусора, крошек и т.п.

Проверить все ножки столов и стульев. Проверить подставку для ног на बारे.

По необходимости сказать уборщице!

Проверить менаж!

Дополнить менаж салфетками (по необходимости), проверить спецовники и зубочистки на наличие пятен и их запалённости. Заполнить все подсвечники - свечами.

Подготовить станцию официанта!

Натереть недостающие приборы, чашки, стаканы, тарелки и т.п. Проверить коробки для приборов на элементы мусора, крошек. Проверить сахарницы (наполнить по необходимости) Проверить подносы (по необходимости протереть или вымыть) Подготовить наполненность средств для протирки столов!

Терминалы ИКО

Протереть от пыли и загрязнений терминалы ИКО и БериЗаряд.

Меню и счётницы!

Проверить и по необходимости очистить меню и счётницы от пятен и грязи!

Проверить полки возле туалета и во втором зале на наличие пыли!

Протереть по необходимости.

Привести свой внешний вид в порядок!

Быть готовым к работе!

Зажечь будду!

Это на удачу! ♥

Закрытие смены

Убрать грязную посуду со всех столов!

Протереть столы от отчётливых загрязнений!

Пятна от напитков и еды не следует оставлять официанту следующей смены!

Подготовить станцию официанта для утренней смены!

Натереть приборы, чашки, стаканы, тарелки и т.п. Оставить чистыми коробки для приборов!

Для каждого важно выполнять все пункты прописанные в чек листе! Важно следить за чистотой на протяжении всего рабочего дня!

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

как это убрать?