



## Заккрытие смены (официанты)

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!

- Убедиться в чистоте плейсматов (сэтов).
- Убедиться в чистоте кувертов для сервировки приборов.
- Столовые приборы (фразе) должны быть натерты и подготовлены к следующей рабочей смене.
- Порядок на стейшн: меню, счетницы разложены. В ящиках официантов в стейшне порядок.
- Салфетки для санитарной обработки столов необходимо отнести на мойку.
- Произвести санитарную обработку подносов с использованием антибактериального раствора. При наличии загрязнений вымыть поднос с мыльным раствором на мойке.
- Произвести чистку диванов, кресел от крошек и другого мусора при помощи щетки. Убедиться в отсутствии пятен, при обнаружении пятен на креслах и диванах – обработать место средством для чистки мягкой мебели и губкой.
- Со среднего ряда столов (5-11) убрать средства сервировки

(салфетницы, мельницы для специй). Поднять стулья у столов 5-11.

- Убедиться, что банковские терминалы подключены к кабелям питания.
- Отметить свой уход с работы в R-Keeper.
- Выкинуть мусор с мойки, а так же сразу вставить новый мусорный пакет в ведро

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

как это убрать?