



Чек лист менеджер

Открытие смены

- Приход на работу.

Менеджер смены должен выйти в зал в 10:50.

- Включить и проверить освещение.

Все лампочки должны гореть. Если работает один этаж, то свет включаем только на нем. Проверить лампочки на неисправность, если не работает, то сразу сообщить и в тех. службу. Вопрос со светом решить сразу. Проверить оборудование, о поломках сразу сообщить в тех.службу

- СТОП - ЛИСТ

Печать, проверка и отдача стоп листа на кухню и бар. Оглашения стоп - листа сотрудникам. Каждый сотрудник должен быть в курсе стоп листа и ограничений. Дублируем стоп-лист в беседу официантов и поваров.

- Контроль присутствия сотрудников на рабочих местах.

Проверка по графику сотрудников бармен/хостес/ранер (все ли на рабочих местах)

- Утреннее собрание (пятиминутка)

Собрание проводиться в 11:00, оглашаются планы на день, го лист, распределение предзаказов и официантов по зонам. Вторая пятиминутка с кухней строго в 11:30. Оглашается старт лист. Старт лист как и стоп лист дублируется в беседу с официантами и поварами.

- Проверка чистоты зала.

Ножки столов, стульев, подоконники, поверхности (включая полки над баром и полки стейшенов), освещение (настенные светильники) должно быть без пыли, разводов, грязи. Диваны и стулья без крошек. Парогенераторы на первом этаже должны быть включены. Вода на кранах слита. Сливаем по 3 литра. Спецовники чистые.

- Проверить температуру зала.

Включаем вентиляцию, проверяем температур в зале, выставляем комфортную температуру. 22° - оптимальная температура зала.

Проверить хоз. товары на наличие.

В зале в достатке должны быть полировочные тряпки, перчатки(текстиль), салфетки влажные и бумажные, контейнеры "с собой", приборы "с собой".

Дневная смена

Контроль официантов. барменов, хостес и ранеров на рабочем месте.

Осуществлять контроль за сотрудниками, что бы они всегда находились на своих рабочих местах.

Контроль поддержания чистоты на смене.

Чистый пол, чистая барная стойка (на баре не должно лежать меню, блокноты, телефоны, ручки, бумажки, грязная посуда, если посуду поставили на бар, то ее должны сразу убрать!), своевременная уборка столов. Чисто та на стейшене.

Контроль чистоты служебных помещений.

Чистый штаф, на стеллажах нет личных вещей, полка для посуды гриля заполнена.

Восьмерка

Обход зала и гостевых туалетов раз в 30 минут.

Закрытие смены

Проверить чистоту зала

Проверить за официантами как сдана смена. Отсутствуют крошки на столах, стульях, диванах, барной стойке, подоконники. Нет разводов на столах, везде присутствуют на столах. Заполнены салфетницы. Отключены парогенераторы.

Закрытие кассовой смены

Контроль распределения и вызова такси для сотрудников.

Проконтролировать что бы каждому сотруднику было вызвано такси. Или сами повезете.

Выключить музыку

Выключить освещение

Выключить вытяжку

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

как это убрать?