



## Обслуживание гостей по форме «Шведский стол»

Чек-лист для проверки качества обслуживания в ресторане при использовании формата "Шведский стол"

### Подготовка и оформление "Шведского стола":

- Метрдотель получил список гостей на завтрак до открытия ресторана и проверил готовность зала.

*При получении заявки на завтраки более чем на 15 человек, обслуживание гостей проводится по форме «Шведский стол»*

- Зал чистый, сервировка столов выполнена надлежащим образом. Столы и стулья стоят ровно, без перепадов, не шатаются, стоят устойчиво; Столы накрываются текстилем, скатертями и наперонами. Текстиль должен быть чистым, отглаженным, накрыт ровно (на одном уровне); Сервировка по стандартам

### Обслуживание гостей

- Все сотрудники соблюдают правила гигиены
  - Сотрудники используют средства индивидуальной защиты (маски, перчатки)
  - Сотрудники регулярно моют руки с мылом, обрабатывают перчатки антисептиком
  - Сотрудники проходят проверку температуры тела каждые 4 часа
  - Сотрудник на входе бесконтактно измеряет температуру гостей и контролирует обработку рук
- Гости встречают с улыбкой, в теплой манере, обращаются по имени (при возможности)

*Встречать Гостя нужно с улыбкой, в теплой и дружественной манере фразами: «Доброе*

*утро! Рады Вас видеть! В каком номере Вы проживаете?»*

- Гостям предлагают выбрать блюда и присесть за свободный стол**  
*Далее приглашаем Гостя приступить к выбору блюд, описывая ассортимент, и присесть за свободный столик и желаем приятного аппетита*
- Официанты убирают грязную посуду во время обслуживания**  
*В процессе обслуживания официанты убирают грязные тарелки и бокалы. Грязная посуда не должна находиться на столах более 2-5 минут.*
- При уходе гостя метрдотель уточняет, все ли понравилось, прощается и приглашает на обед**

*метрдотель уточняет все ли Гостю понравилось, тепло с ним прощается, приглашает на обед (бизнес-ланч), желает отличного/удачного дня*

## **Завершение работы "Шведского стола"**

- Уборка грязной посуды со стола**  
*В течении 3 минут после ухода Гостя официант проводит уборку стола, при необходимости меняет наперон и обновляет сервировку стола*
- Подготовка зала на смену следующего дня производится сразу после окончания «Шведского стола»**
  - После окончания завтрака столы и стулья расставлены ровно*
  - Текстиль чистый, отглаженный, накрыт ровно*

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

как это убрать?