



## Ресторан - Помощник на Кухне

Регламент работы Помощник на Кухне Рабочее время: 8:30 - 20:30 Перерыв на обед:  
15:00 - 16:00

### 1. Ресторан

- ☐ **1.1** Чистые столы
- ☐ **1.2** Чистые салфетки на столах
- ☐ **1.3** Стулья аккуратно задвинуты
- ☐ **1.4** Расставлены чистые приборы и салфетки на каждом столе
- ☐ **1.5** Аккуратно сложены подушки на диванах, убраны пледы
- ☐ **1.6** Нет лишней посуды на столах
- ☐ **1.7** Чистые полы
- ☐ **1.8** Чистая барная стойка

### 2. Кухня

- ☐ **2.1** Посуда вымыта и натёрта, в достаточном количестве
- ☐ **2.2** Столовые приборы вымыты и натёрты, в достаточном количестве

- ☐ **2.3** Моющие средства, губки, тряпки, в достаточном кол-ве  
*В случае дефицита, сообщить ответственному*

### **3. Туалеты**

- ☐ **3.1** Чистый туалет, зеркало и сантехника
- ☐ **3.2** Чистые полотенца в рулончиках
- ☐ **3.3** Контроль наличия туалетной бумаги и сухих полотенец (2 раза в день: в 9:00 и 16:00)

### **4. Терраса**

- ☐ **4.1** Уборка йога ковриков после занятий
- ☐ **4.2** Отсутствие лишних предметов, кроме гонга, столов, стульев и подушек для сидения

### **5. Коворкинг**

- ☐ **5.1** Чистый ковер и полы
- ☐ **5.2** Чистые столы
- ☐ **5.3** Аккуратно сложены музыкальные инструменты

### **6. Заключительный раздел**

- ☐ **6.1** Фотографии отправлены в Телеграмм Группу

## ☐ 6.2 Чек-лист Заполнен Корректно и Проверен!

*Ещё раз осмотреть визуально все пункты перед тем, как ставить эту галочку!*

Уборка административного корпуса номеров раз в неделю (уборка 2 туалетов, полы и пыль в коридоре и в номерах у персонала) Работа считается выполненной если соблюдены все требования по регламенту выше.

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

как это убрать?