



Чек лист стандартов работы УК Беговая

1. Холл

- ☐ **1.1** Включены композиты на стенах
- ☐ **1.2** Включена подсветка потолка
- ☐ **1.3** Игровые аппараты все чистые, не пыльные (проверяем каждый аппарат)
- ☐ **1.4** Игровые аппараты все в рабочем состоянии
- ☐ **1.5** Все декоративные окна чистые, подоконники не пыльные
- ☐ **1.6** Все холодильники, витрины, стоящие в холле чистые, не пыльные
- ☐ **1.7** Все телевизоры включены, прокручиваются фирменные рекламные ролики.

2. Лазертаг

- ☐ **2.1** Жилеты сняты с зарядки
- ☐ **2.2** В брифингах, вестингах, аренах горит УФ свет.
- ☐ **2.3** В вестингах на вешалках для жилетов, нет пыли.
- ☐ **2.4** На брифингах на трибунах нет в углах наклепленных жвачек.

- ☐ **2.5** На лазертаге включены и заправлены дым машины.
- ☐ **2.6** На лазертаге на стойках лабиринта - перекрытиях, бочках и декорирующих элементах нет пыли.
- ☐ **2.7** На лазертаге, в брифинге и вестинге пропылесосены полы, нет пыли на ковровине у самих стоек лабиринта - перекрытиях.
- ☐ **2.8** Двери в лазертаг чистые.
- ☐ **2.9** Телевизор на брифинге включен, запущены фирменные рекламные видеоролики.
- ☐ **2.10** Телевизоры перед лазертагом, в холле включены. Запущены фирменные рекламные видеоролики.

3. Банкетные залы и VIP залы

- ☐ **3.1** Вся подсветка включена: потолок и композиты.
- ☐ **3.2** Включены телевизоры, на которых проигрываются фирменные рекламные видеоролики.
- ☐ **3.3** Столы во всех банкетных залах, вип залах и вип посадка на диванах - все сервированы
- ☐ **3.4** Стулья чистые
- ☐ **3.5** Стейшеры чистые
- ☐ **3.6** Двери в банкетные залы, чистые, без жирных пятен.

- ☐ **3.7** Грильято на потолке все ровные, без мусора – остатков бумаги и лопнувших шариков.
- ☐ **3.8** Стены в удовлетворительном состоянии
- ☐ **3.9** На стенах нет пятен от тортов, кетчупов и соусов.
- ☐ **3.10** В банкетном зале не стоят ненужные вещи, не относящиеся к проведению банкета.

4. Зона кафе

- ☐ **4.1** Все столы расставлены красиво и ровно, в соответствии со стандартами компании
- ☐ **4.2** Все столы чистые
- ☐ **4.3** На столах разложено меню: основное, барное, десерты.
- ☐ **4.4** Меню без видимых дефектов, чистые.
- ☐ **4.5** Стоят салфетницы полные и менажницы.
- ☐ **4.6** Под столами, на столешницах нет наклепленных использованных жвачек.
- ☐ **4.7** Стены в удовлетворительном состоянии
- ☐ **4.8** Стены в удовлетворительном состоянии

5. Стойки ресепшн - лазертаг, боулинг, ресепшн, бар, гардероб, парус

- ☐ **5.1** На всех стойках, где имеется подсветка, она включена
- ☐ **5.2** На всех стойках нет пыли
- ☐ **5.3** На всех стойках порядок, нет разнообразных документов, смет
- ☐ **5.4** На всех стойках стоят тебл тенты чистые, без сколов с актуальной информацией. Имеют товарный вид
- ☐ **5.5** На рекламном парусе нет пустых карманов, лежит ровно разложенная печатная продукция, с актуальной информацией

6. Гардероб

- ☐ **6.1** Аккуратные вешалки
- ☐ **6.2** Нет забытых вещей
- ☐ **6.3** Мусорные урны пустые, убраны

7. Уборные

- ☐ **7.1** Туалетная бумага в наличии
- ☐ **7.2** Бумажные полотенца в наличии
- ☐ **7.3** Диспенсер для туалетной бумаги не сломан
- ☐ **7.4** Диспенсер для полотенец не сломан
- ☐ **7.5** Стены в кабинках чистые
- ☐ **7.6** Раковины чистые без налётов

- ☐ **7.7** Диспенсеры для мыла полные
- ☐ **7.8** Диспенсеры для мыла целые, все на местах
- ☐ **7.9** График уборки на месте
- ☐ **7.10** График уборки актуален, заполнен менеджером и клинингом
- ☐ **7.11** Полы чистые
- ☐ **7.12** Стены чистые
- ☐ **7.13** Освежитель воздуха в наличии, в рабочем состоянии

8. Внешний вид сотрудников

- ☐ **8.1** Менеджеры
- ☐ **8.2** Инструктор
- ☐ **8.3** Официант
- ☐ **8.4** Повар
- ☐ **8.5** Су-шеф
- ☐ **8.6** Клининг

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

как это убрать?