



Чек-лист технического работника

1. "ОСНОВНОЙ ЗАЛ" и "кухня" 10:00! каждый день ////остальные залы по мере загрязнения "караоке зал" "банкетный зал" "кальянный зал" "№1,2,3 кабинки"

1.1 Помыть пол

чисто, без каких-либо разводов, грязи и так же КОВЕР

1.2 Туалетная комната

***помыть пол, туалет, раковины, трубы, стены, зеркало(без разводов)**мусорная урна очищена**следить за: туалетной бумагой, жидким мылом, освежителем воздуха(если закончилась,МЕНЯЕМ)*

1.3 Вход в ресторан

***фасад ресторана чист, очистить подоконники, очистить мусорную урну от мусора, ковер почистить от какой-либо грязи, главная дверь чистая, стекло без разводов*

1.4 Кухня

***посуду мыть чисто(без каких-либо пятен), **мойки чистые ** тряпки без запаха(чистые)*

1.5 Стирка и глажка

по мере загрязнения стирать с отбеливающим средством, вешать на сушилку и гладить утюгом(скатерть, стульчики, полотенца, шторы и занавески)

1.6 Закуп

просматривать наличие и говорить о закупе управляющей списком(на листе,либо смс) каждый ПОНЕДЕЛЬНИК