



Чек лист управляющего

Ежедневный чек-лист для управляющего сети T&S

- 1.** Проверка открытия заведения, приходов сотрудников
- 2.** Прием заявки на закуп до 14:00
- 3.** Отметка о приходе на работу
- 4.** Проверка формы и внешнего вида персонала: наличие, чистота , опрятность
- 5.** Проверка зала :симметрия, чистота
- 6.** Проверка света в зале
- 7.** Проверка шкатулок и кнопок на столах
- 8.** Проверка зоны PS
- 9.** Проверка проектора (по наличию)
- 10.** Проверка уборной и умывальника
- 11.** Проверка гардероба
- 12.** Проверка входной группы
- 13.** Проверка вывесок

- 14.** Проверка наличия напитков
- 15.** Проверка наличия расходников
- 16.** Проверка ингредиентов Б/О
- 17.** Проверка кальянной зоны
- 18.** Проверка порядка бара
- 19.** Проверка меню
- 20.** Проверка музыкального оборудования
- 21.** Проверка интернета
- 22.** Проверка наличных средств
- 23.** Внесение расходов за день
- 24.** Внесение зп за прошлый день
- 25.** Сбор обратной связи от персонала по гостям в то время как вы отсутствовали
- 26.** Проверка настольных игр на полноту, наличие и пригодность
- 27.** Проверка горячей/холодной воды
- 28.** Проверка вентиляции
- 29.** Проверка работоспособность электрических приборов
- 30.** Исправить все проблемы

- 31.** Оперативно поставить в известность о проблемах лиц ответственным за их решение

Чек лист обязательн к ежедневному выполнению управляющими заведения или лицами заменяющими их!

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