



чек лист открытия официанта

1. СТОЛЫ

☐ 1.1 Вазочки с цветами

Собираем вазочки с цветами с каждого стола и несем на мойку. После того, как мойщицы заменят воду и помоют их, выставляем их в зал на прежние места, предварительно протерев.

По СРЕДАМ приезжает в ресторан флорист. В этот день вазочки собираются для того, чтобы она поменяла цветы на новые. После этого выставляем их в зал на прежние места.

☐ 1.2 Протираем столы

Возьми свежие, чистые тряпки для столов. Находятся они на станции официантов возле штафф зоны. Возьми для удобства небольшой кулер с теплой водой, чтобы каждый раз не мыть тряпку в раковине.

Протри все столы. Поверхность столешницы, под столешницей. Проверь, чтобы под столешницами не было никаких прилипших предметов.

☐ 1.3 Накрытие на столах

Проверь стандартное накрытие на столах. Все предметы на столах чистые, без дефектов.

☐ 1.4 Накрытие. Первый зал

Круглые столы: ручник, софт, салфетница, зубочистки, специи на столе, вазочка с цветком.

Прямоугольные столы: специи, салфетница, зубочистки, вазочка с цветами.

Зона гриля: специи, салфетница, зубочистки

Стол Шефа: специи, салфетница, зубочистки, графин с водой, софт

☐ 1.5 Накрытие. 2 зал

Круглые столы: ручник, софт, салфетница, зубочистки, специи на столе, вазочка с цветком.

Прямоугольные столы: специи, салфетница, зубочистки, вазочка с цветами.

Зона бара: специи, салфетница, зубочистки.

Большой каменный стол: специи, салфетница, зубочистки, большая ваза с цветами.

☐ 1.6 Салфетницы

Салфетки в таком количестве, чтобы гость с легкостью смог достать одну, а не половину салфетницы. Каждое утро менеджер приносит с хозки, при необходимости

☐ 1.7 Зубочистки

Заполнены. Емкость для зубочисток протерта снаружи и внутри. Каждое утро менеджер приносит с хозки, при необходимости

☐ 1.8 Специи на столах

Специи на столах: кекик, пул бибер, соль мальдон.

Спецовники заполнены, специи не перемешаны между собой, чистые снаружи, в каждом деревянном спецовнике лежит ложечка для специй.

Если какой-то специи не хватает, обратиться к шефу, он принесет их с сухого склада.

2. Интерьер

☐ 2.1 Стулья и мягкая мебель

Поверхности мебели очищаются щетками.

К стульям у большого стола во втором зале повышенное внимание: проверяем крошки в швах.

Щетки хранятся в станциях официантов.

Если ты видишь на мебели повреждение или пятно, то следует отнести стул на мойку, чтобы хозяйшки его почистили.

☐ **2.2 Люстры, торшеры, навесной декор**

Проходимся по ним от пыли пипидастром.

Один хранится у хостес, а второй на центральной станции официанта, сверху.

☐ **2.3 Плечики для одежды**

Плечики для одежды 2шт.

Чистые, без дефектов.

Всегда находятся на одних местах. 1 - у 12 стола, 2 - у 13 стола.

☐ **2.4 Триджеки**

Триджеки чистые, без дефектов.

Проверь каждые на устойчивость. Если триджек вышел из строя, обратись к менеджеру, убери на стафф нерабочий триджек.

3. Станции официантов

☐ **3.1 Для уборки и натирки**

Черные тряпки для протирки столов. Лежат на блюде, сложены аккуратно. Тряпки чистые, без крошек и неприятных запахов.

Пульверизатор с уксусным раствором. Уксус 15% от емкости, остальное вода(из фильтра). Раствор используется только для натирки тарелок!

☐ **3.2 Приборы, тарелки, ручники, софты**

Сервировочные тарелки в достаточном количестве. Натертые уксусным раствором, без

пыли и подтеков.

Приборы:

вилки и ножи основные

ножи стейковые

ложки основные

вилки и ножи десертные

щипцы

Ручники. Аккуратно сложены, в достаточном количестве.

Софты. Перевернуты, натерты, без запаха внутри. Стоят на ручнике

☐ 3.3 Дополнительный инвентарь

Салфетки бумажные для накрытия на столы

Влажные салфетки брендовые

Перчатки латексные черные в упаковке

Свечи и фейерверки для ДР

Детские нагрудники. Чистые и без дефектов

Банки-счет. Протерты внутри и снаружи. Внутри нет посторонних предметов.

Подносы. Чистые, без дефектов. Если обнаружил грязные, отдай на мойку, чтобы их помыли.

☐ 3.4 Доставка

Крышки для упаковки еды с собой

Пакеты с собой, брендовые

☐ 3.5 Бальзамический уксус и оливковое масло

Емкости чистые, без посторонних запахов и предметов внутри. Заполнять их нужно 1 раз в неделю.

Обязательно поставь маркировку с датой, когда произвел замену. Маркировка приклеивается на дно бутылки.

Как производить замену: Собираем все соусы по залу, сливаем остатки(в емкости или утилизируем?), отдаем пустые банки на мойку.

ОБЯЗАТЕЛЬНО! Прежде, чем разлить новое масло и бальзамик, убедись, что баночки

протерты насухо!

Новые соусы находятся на заготовочном цехе на кухне.

4. Заккрытие смены

☐ **4.1 Столы**

Все столы чистые, где должно быть накрытие, накрыты по стандартам.

Если столы ушли под самое закрытие, и ты не успел перекрыть его, предупреди коллег, что бы с утра к этим столам была повышенная внимательность.

☐ **4.2 Станции официантов**

Станции затарены всем необходимым

Тряпки для натирки столов скинуть в прачку. Каждый вечер!

Плечики и подставки стоят на своих местах

☐ **4.3 Передача информации**

Если в течении дня вышла новая информация или случилась ситуация, о которой должны знать твои коллеги, то ОБЯЗАТЕЛЬНО попроси зафиксировать менеджера эту информацию в общей группе ресторана.

Или передай коллегам информацию через свою группу официантов.

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

как это убрать?