



## Чек-лист управляющего рестораном

Задача каждого управляющего рестораном - это не просто распределение по позициям официантов и проведение с ними «пятиминутки». Эффективный управляющий подобно режиссеру: всегда держит в поле зрения каждого официанта, бармена, хозработника и видит качество их работы. В нужный момент он должен исправить ошибку, перенаправить на другую позицию, помочь с продажей или предупредить назревающий конфликт. В такой купе обязанностей очень легко запутаться, но с нашим чек-листом вы легко справитесь с самыми трудновыполнимыми заданиями, сохранив репутацию и престиж вашего любимого ресторана. Что ж, пора приступать!

### Утренняя уборка помещения

#### Проверить наличие чистоты в зале ресторана

*Обратите внимание на чистоту полов и плинтусов помещения: полы должны быть без черных замыслов возле плинтусов и следов от моющих средств. В барной стойке аналогично должен быть порядок в расстановке напитков и пивных бокалов.*

#### Проверить туалетную комнату

*Перед открытием вашего ресторана убедитесь, что уборщицы провели тщательную уборку в туалетной комнате: раковина и унитаз вымыты, зеркала чистые, а бумажные полотенца и туалетная бумага имеются в наличии.*

#### Проверить стеклянную наружную витрину и двери

*Убедитесь, что ваша витрина имеет приличный, презентабельный вид: никаких подтеков, следов и отпечатков быть не должно, а двери и ручки входных дверей протерты дезинфицирующим средством.*

#### Обратить внимание на состояние коврового покрытия

*Если у входных дверей вашего ресторана имеются ковровые дорожки, проследите, чтобы они ежедневно тщательно вытряхивались и вычищались, не скапливали пыль и*

*грязь на протяжении нескольких дней.*

## Проверить наличие мусора в помещении

*Перед открытием заведения мусорные корзины обязательно должны пустовать и освобождаться от мусора во время закрытия очередной смены.*

## **Работа официантов**

### Проследить за порядком на обеденных столиках

*Обратите внимание на скатерти столов - они должны быть выстиранные, без пыли, на каждом столике обязательно присутствуют специи, а салфетки аккуратно сложены в салфетницу и всегда имеются в наличии.*

### Проверить наличие необходимых приборов

*Проконтролируйте, чтобы на двух кассах ресторана столовые приборы находились в достаточном количестве, а официанты преподносили гостям их чистыми и натертыми в специальных салфетках, без крошек и каких-либо загрязнений.*

### Проследить за чистотой подносов

*Обязательно присмотритесь к подносам ваших официантов: перед началом работы они должны быть идеально вымыты, не иметь остатков жира и прочих загрязнений.*

### Оценить чистоту места для приготовления горячих напитков

*Здесь особого внимания достойна сама кафельная стойка, в том числе за соками; стеклянная полка для компотов без подтеков, осколков и повреждений.*

### Уделить время на проверку чистоты в стюардской

*В этом случае обязательно чистым должен быть лифт и горизонтальная кафельная поверхность. Присутствие только нарезанных салфеток и солонок - также обязательное условие для встречи новых гостей перед очередным открытием.*

## **Работа Бармена**

### Проконтролировать чистоту стойки

*На стойке не должны валяться использованные подносы, пепельницы и грязная посуда. Просмотрите так же наличие приклеенных жевательных резинок к стойке: возможно,*

*потребуется время для того, чтобы отковырять "налепленный" посетителями мусор.*

**Просмотреть внутреннюю организацию барного столика**

*Ваша задача на этом этапе - проверить отсутствие посторонних коробок, личных вещей бариста, а также пыли на всех горизонтальных поверхностях. Точно также мусорное ведро рядом с барной стойкой должно быть пустым.*

**Обратить внимание на чистоту бокалов**

*Они непременно должны стоять или висеть над барной стойкой в установленном порядке, не иметь следов от моющих средств и губной помады, регулярно промываться и не собирать пыль на внешней и внутренних поверхностях.*

**Проверить работу вендингового аппарата**

*Закончив со стойкой, обратите свой взор на заполненность вендингово аппарата - он должен быть полностью заполнен сливками, кофе или какао, дозатор аппарата служить исправно и не иметь грязных, забитых углов.*

**Просчитать количество бутылок и чайных приборов на полках**

*Бутылки точно также должны быть расставлены красиво, в продуманном порядке. Если имеются полупустые - заменить их к началу смены на новые, а чайные приборы при необходимости менять на новые, имея в комплекте специи и корицу для глинтвейна.*

**Пройти в отдел склада**

*В этом месте необходимо проверить наличие всех необходимых припасов и спиртных напитков в установленном количестве; следить, чтобы в помещении также регулярно проводилась влажная уборка, отсутствовали посторонние вещи и ненужный мусор.*

**Проверить работу музыкального центра**

*Удостоверьтесь, что музыкальный центр работает исправно, все необходимые диски с записями находятся под рукой, но при этом аккуратно сложены и не видны посетителю.*

**Отсортировать содержимое холодильника**

*Достаточно обзора внутренней среды - подтеки, следы: все должно вытираться и вымываться; просроченные продукты - выкидываться вовремя, засохшие фрукты - попасть в мусорную корзину, а морозильная камера стабильно работать - чтобы продукты не потеряли свои полезные св-ва и внешний вид.*

## Работа с кассой

### Провести обзор внешнего вида кассиров

*Очень важно, чтобы кассиры выглядели чисто и опрятно, униформа была выстиранной и выглаженной; у каждого сотрудника также обязательно должен быть свой личный бейджик.*

### Проверить наличие чистоты кассового аппарата

*В этом месте проконтролируйте, чтобы вещи ваших кассиров не были разбросаны в этой зоне, никаких посторонних журналов на месте кассы также быть не должно.*

## Организация работы поваров

### Отследить чистоту раздачи

*Не допускается наличие пятен от соусов, жирных следов при раздаче, крошки также должны отсутствовать.*

### Проконтролировать наличие льда в ваннах

*Лед всегда должен быть в наличии в определенном количестве, но без горки!*

### Проследить за внешним видом поваров

*Они также, как и остальные сотрудники ресторана должны носить униформу, причем в первоочередном порядке, так как имеют непосредственный контакт с едой.*

*Обязательно должны быть специальные колпаки для головы, скрывающие волосы, бейджи с именами сотрудников и перчатки.*

### Отследить наличие ингредиентов для приготовления блюд

*Обязательно обращайтесь внимание на то, все ли продукты имеются в ассортименте для приготовления того или иного блюда. В крайнем случае, из-за невозможности приобрести какой-либо ингредиент, оповестите посетителей об отсутствии в меню определенной категории блюд.*

### Проверить наличие ценников

*В меню напротив каждого блюда обязательно должна быть указана цена, при необходимости - в расчете на 100г блюда; цены должны четко и понятно выделяться,*

*не иметь подтеков и потертостей.*

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

как это убрать?