



Ресторан

1. 9:30 Начало Смены

- 1.1** Распечатать Таблицу учета персонала и Кассовый отчет
- 1.2** Отметить время прихода персонала
- 1.3** Проверить чистоту зала
Столы, скатерти, стулья, пол и полки, полить растения (Если нужно)
- 1.4** Включить программу и подготовить Дровер к работе
Наличие Тарелок и фраже
- 1.5** Проветрить помещение и установить оптимальный температурный режим
- 1.6** Включить музыкальный фон
- 1.7** Провести пятиминутку с персоналом
Расставить приоритеты, банкеты и резервы на день

2. Начало смены 10:00

- 2.1** В течении дня следить за порядком и кассой
- 2.2** Вечером включить свет на улице и вывеску

3. Конец смены

- 3.1** Закрыть все счета и проверить кассу по отчету
- 3.2** Проставить время ухода всего персонала
- 3.3** Сдать кассу руководству, проверить зал, выключить кондиционер

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

как это убрать?