



Инструкция по уборке помещений ресторана

На работу нужно приходить с хорошим настроением, оставляя все проблемы дома!

10:00 Начало смены:

- В первую очередь подготовить к работе кухни, на обоих этажах. Если осталась грязная посуда, вымыть. Далее влажная уборка зала. Уборка в туалетных комнатах

обязательное применение моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарная обработка

- В течении дня проводить санитарную обработку часто используемых поверхностей применяя дезинфицирующее средство.

Ручки дверей, краны, кнопки спуска воды и т.д.

Просьбы повара.

- Повар может в течении дня, по необходимости попросить помощи. Почистить лук, чеснок, картофель и т.д. Помощь приветствуется так как мы работаем в команде.

Менеджер должен быть в курсе.

Менеджер.

- Все вопросы касающиеся работы, а так же конфликтные ситуации, решаются через менеджера.
- За 24 часа уведомлять менеджера о замене, в случае если требуется отдых или по иным причинам.
- Менеджер в течении смены может давать мелкие поручения которые нельзя игнорировать т.к. менеджер видит приоритетную задачу.

ВТОРОЙ ЭТАЖ.

- Наш ресторан имеет второй этаж. Его тоже нужно держать под контролем. В течении дня подниматься, протирать пол, дезинфицировать поверхности, по необходимости мыть посуду.
- Поварам грузинской кухни так же может потребоваться помощь.
Менеджер должен быть в курсе.

Мангал

- В связи с высокой загрузкой данной зоны ресторана, обсуждать время уборки с поваром.

22:00 Окончание рабочей смены.

- Перед уходом нужно удостовериться, что везде чисто. Уведомить менеджера.
Менеджер принимает работу.