



## Инструкция по уборке помещений ресторана

На работу нужно приходиться 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.*