



## Открытие-закрытие The Optimist

ПОЛНАЯ ГОТОВНОСТЬ ЗАЛА К РАБОТЕ К 11:30

Официант приходит на работу в 10:45

*За это время успевает переодеться, привести себя в порядок и тд.*

В 11:00 стоит в зале готовый к работе

*Опрятный, в выглаженной рабочей форме. Так же в наличии у официанта: 1. Нож сомелье, 2. Отглаженный чистый ручник, 3. Блокнот, 4. 2 ручки, 5. Зажигалка*

Бежит мерить температуру к менеджеру

Летник расставлен согласно схеме

### ГОТОВНОСТЬ К 11:30

Вся мебель чистая, без разводов и крошек, на столах натертые салфетницы, в вазах свежая вода, наличие антисептиков на столах обязательна.

Подстолья на летней веранде чистые, без разводов и следов.

Разложены подушки

Аккуратно сложены пледы

Пересчитать меню, проверить на чистоту, в наличии должно быть 15 на бизнес ланч и 20 основного.

Барная стойка оформлена

*1. меню в нужном количестве 2. термометр 3. антисептик*

### **Подручные средства затарены в нужном количестве:**

Конверты для приборов накручены

*чистые, без пятен*

Стичницы и пепельницы чистые

Чек бук приведен в порядок, чистые и лежат в доступном месте.

Приборы натерты, лежат в быстром доступе

Менажницы натерты, соль перец наполнены, протерты,

*нет следов соли и перца*

Спиртовых\влажных салфеток нужное количество

Сахар и зубочистки

*1. пакетики с сахаром легко достаются из бочонка -словом сахар вверх 2. зубочисток достаточное количество в бочонке*

Подносы с быстрым доступе

*Чистые, без следов грязи и жира*

Антисептик на КАЖДОМ столе

Вода в цветах поменяна, цветы расставлены по столам

## **Пятиминутка в 11:40 за 1 столом**

- ДАЖЕ ЕСЛИ НЕТ ГОСТЕЙ - ПРОТИРАТЬ СТОЛЫ С ИНТЕРВАЛОМ В ЧАС

## **ЗАКРЫТИЕ Ресторана**

- ВСЕ СТОЛЫ В РЕСТОРАНЕ УБРАНЫ
- Второй этаж за сервирован согласно стандарту  
*Каминка, 55 и 50 стол*
- Салфетки "С Собой" в достаточном количестве  
*минимум 30 штук*
- Мебель протерта и убрана
- Пледы аккуратно сложены и убраны
- Менаж протерт и заполнен  
*-соль\перец -зубочистки -салфетницы*
- гирлянды выключены
- Раздача кухни чистая  
*-нет мусора -поверхности протерты -кухня контейнерами для ланча затарена -стаф стол убран*
- Конверты для приборов накручены в достаточном количестве  
*чем больше тем лучше*
- Меню пересчитано  
*На случай если его мало-обязательно менеджера оповестить*
- Натертые приборы с мойки принесены в достаточном количестве

- Запас свечей
- проверить наполнение Антисептиков  
*если меньше половины, развести Асептолин и наполнить*
- Проверить наполнение менажниц  
*при необходимости - наполнить*
- Цветы отнесены на мойку
- В зале вся посуда убрана
- Перед уходом проверить закрытие всех столов на своей карте

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

как это убрать?