



Чек -Лист официанта

Температура

Температура тела измеряется и записывается администратором . Маска на лице, меняется каждые два часа

ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА

Столы чистые без пыли и крошек, вся мебель стоит соответственно плану

Протереть столы и стулья влажной тряпкой, протереть дез.средством, проверить столы на наличие сколов, жвачки, заусенец. Столы и стулья расставить согласно плану

Все менажницы чистые, наполнены. салфетки в достаточном количестве

Собрать все менажницы со столов, протереть, наполнить соль, перец, сахар. Салфетницы заполнить салфетками.Зубочистки добавить в достаточном количестве

Живые цветы

Если на столах стоят живые цветы, проверить состояние, если завяли цветы- заменить, сухие листья убрать, вазы протереть, воду сменить. цветы в горшках- полить, убрать весь мусор и сухие листья. Цветы должны быть чистые, и красивые

Плейсметы чистые

Все плейсметы стряхнуть, протереть, разложить ровно

Меню, чек буки (счетницы)

Все протереть, обработать дез.средством, следить за чистотой и достаточным количеством. Постоянно меню и чек буки должны находиться в чистом виде, всегда доступны , и в достаточном количестве

Фраже (столовые приборы: вилки, ложки, ножи)

Вилки , ложки , ножи, должны находиться в достаточном количестве в стейшне,

разобраны по видам. Чистые, натертые.

Стекло барное

Стаканы, фужеры, и все стекло , помогаем бармену натереть. Принести.

Бумажные салфетки.

Всегда, в достаточном количестве находиться в стейшне.

Таблички " Резерв"

Таблички протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне

Подносы

Чистые, протерты дез.средством

Веранда

Стол и стулья протерты моющим средством, обработаны дез.средством, вытерты на сухо

Менажницы со специями и салфетками

в достаточном количестве на стейшне на веранде, меню, чек буки, чистые и в достаточном количестве

Пледы

Аккуратно сложены в помещении для персонала

СТОП-СТАРТ ЛИСТ

узнать, записать, выучить

Закрытие смены

ЗАЛ

Уборка столов

зачистить все столы, сервировать столы(если это необходимо)

Плейсметы

Зачистить плейсметы от крошек, если требуется отправить на мойку

Менажницы

Менажницы и салфетницы грязные, пустые отправить на мойку. Со сколами отправить в ящик, и заполнить акт списания

Меню и чек бук

Протереть меню, и счетницы, и разложить по местам

Веранда

Менажницы и салфетницы

Все менажницы со специями убраны в стейшн, грязные, пустые отданы на мойку. Сколотые убраны в ящик для боя, и записано в акт списания

Пледы

Пледы аккуратно сложены в положенном месте, в нужном количестве.

Оставленные вещи

Осмотреть весь ресторан, на предмет забытых вещей, отнесены на хостес, или администратору

Уличный стейшн

Убран в помещенее, заполнен всем необходимым

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

как это убрать?