Генеральная уборка Ресторана

1. ЗАЛ

- [ ] **1.1** Уборка столов

  Протираем столы (с обратной стороны тоже), оттираем жвачки. Ножки столов в том числе

- [ ] **1.2** Протереть и наполнить сервировку на столах (соль перец)

- [ ] **1.3** Протираем Диваны и стулья

  Протираем в стыках, чтобы не было крошек

- [ ] **1.4** Протереть ВСЕ в зале от пыли (картины, лампы и т.д)

- [ ] **1.5** Протереть и наполнить все емкости

  Сахарницы, емкости под соевый соус и т.д.

- [ ] **1.6** Навести уборку в стейшене

  Выбрасываем все лишнее, оставляем только то, что нужно для работы

- [ ] **1.7** Протираем меню

  Каждую страницу

- [ ] **1.8** Натереть все приборы

- [ ] **1.9** Вымыть гостевые туалеты

  Стены, двери, раковины, сушилки

- [ ] **1.10** Протереть и убрать все в ВИП КОМНАТАХ

2. БАР

- [ ] **2.1** Протереть барную стойку
  Со всех ее сторон!
- [ ] **2.2** Убирать все лишнее с рабочих поверхностей
- [ ] **2.3** Помыть кофемашину
- [ ] **2.4** Натереть посуду для работы
- [ ] **2.5** Протереть все полки и бутылки
  Расставить красиво
- [ ] **2.6** Убрать все лишнее в подсобке, все протереть и удобно расставить
- [ ] **2.7** помыть все холодильники, убрать все лишнее

3. МАРКЕРЫ

- [ ] **3.1** Протереть светильники от пыли
- [ ] **3.2** Все столы привести в порядок
- [ ] **3.3** Протереть весь инвентарь
- [ ] **3.4** Убраться на рабочем месте
  Все протереть, лишнее выкинуть

4. ГАРДЕРОБ

- [ ] **4.1** Протереть ВСЕ поверхности от пыли

- [ ] **4.2** Провести учет номерков и протереть их

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

как это убрать?