



## Генеральная уборка Ресторана

### ЗАЛ

Уборка столов

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

Протереть и наполнить сервировку на столах (соль перец)

Протираем Диваны и стулья

*Протираем в стыках, чтобы не было крошек*

Протереть ВСЕ в зале от пыли (картины, лампы и т.д)

Протереть и наполнить все емкости

*Сахарницы, емкости под соевый соус и т.д.*

Навести уборку в стейшене

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

Протираем меню

*Каждую страницу*

Натереть все приборы

Вымыть гостевые туалеты

*Стены, двери, раковины, сушилки*

Протереть и убрать все в ВИП КОМНАТАХ

## **БАР**

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

## **МАРКЕРЫ**

- Протереть светильники от пыли
- Все столы привести в порядок
- Протереть весь инвентарь
- Убраться на рабочем месте  
*Все протереть, лишнее выкинуть*

## **ГАРДЕРОБ**

- Протереть ВСЕ поверхности от пыли

Провести учет номерков и протереть их

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

как это убрать?