



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?