



## ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ

НАЧАЛО РАБОТЫ ОФИЦИАНТА

### Открытие смены

- Официант приходит на работу за 15 минут до начала рабочей смены**  
*За это время привести себя в порядок, надеть униформу (она чистая, выглажена, фартук при необходимости, постиран и выглажен). Волосы убраны в пучок, либо в прическу. Если официант мужчина, то его прическа тоже в порядке. Украшения сняты (пирсинг, браслеты, кольца). Руки тщательно вымыты с мылом. Обувь чистая, в порядке, носки одеты соответствуют по цвету*
- Подготовка оборудования**  
*Проверить и включить свет, термopot (предварительно проверив есть ли в нем вода), кофе-машины, кассовое оборудование*
- Атмосфера**  
*Включить фоновую музыку. Включить осветительные приборы, освещение над шведской линией, выключить дежурное освещение, проверить и поправить шторы*
- ШВЕДСКАЯ ЛИНИЯ**  
*Включаем мармиты. Все должно быть готово с вечера. Утром только расставляем блюда, напитки. Кладем хладогент под масло, выставляем таблички с наименованием блюд.*
- ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ НА ЗАВТРАК**  
*При входе гостя спрашиваем номер комнаты, просим предъявить карту-ключ гостя. Если гость не проживает в Отеле, предлагаем столик и меню завтраков или услугу Шведского стола.*
- Декор (украшения и живые цветы)**

*Если на столах стоят живые цветы, проверить состояние, если завяли цветы - заменить, сухие листья убрать, вазы протереть, воду сменить. Цветы в вазонах полить (согласно графика), опрыскивать водой.*

**Стоп-Старт листы**

*Узнать на кухне и на баре, распечатать с терминала.*

## **ОТКРЫТИЕ И ТЕКУЩАЯ РАБОТА НА ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЕ**

**Столы и стулья**

*Столы и стулья протереть моющим средством, обработать дез.средством, вытереть насухо без разводов, расстановка согласно схеме. На столы выставить салфетницы, тейбл-тенты*

**ПОЛ**

*Проверить чистоту пола на террасе и лестнице ведущей к ней. Убрать мусор.*

**СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ НАВЕС**

*Раскрыть навес на террасе.*

**Пледы**

*Проверить все ли пледы чистые и аккуратно сложены, в необходимом количестве, в специальных корзинах.*

**ПАРАПЕТ, ОГРАЖДЕНИЯ**

*Кафельный парапет чистый, нержавеющие ограждения чистые и натертые.*

**ПЕПЕЛЬНИЦЫ**

*Очистить пепельницу уличную, и на столах если есть.*

**СВЕЧИ**

*Настольные светильники заряжены, протерты, выставлены на столы на УЖИН.*

**ТУМАН**

*В период Обеда включаем туманообразователь, выключаем после обеда.*

## ТЕКУЩАЯ РАБОТА ПО ЗАЛУ РЕСТОРАНА

### Чистый пол

*Все напольные покрытия вымыты или пропылесосены в зале ресторана. ВЫЗЫВАТЬ МОЙЩИЦУ ПОСЛЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА, И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ (в летнее время пристально следить за чистотой пола на террасе).*

### Столы, диваны и стулья

*Подстановочная салфетки в зале тканевые, на террасе резиновые чистые в достаточном количестве. Куверты, салфетки для приборов чистые в достаточном количестве. Диваны и стулья, так же, вычищены от крошек и пятен. Стулья и столы стоят ровно не качаются, в соответствии с расстановкой. Салфетницы укомплектованы, Тейбл-тенты - чистые без следов от рук.*

### Посуда и фразе (столовые приборы: вилки, ножи, ложки)

*Вилки, ложки, ножи должны находиться в достаточном количестве в стейшне, разобраны по видам и корзинам для сервировки (чистые и натертые).*

### 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*

### Таблички "Резерв"

*Все таблички используемые в залах ресторана протерты, в достаточном количестве стоят в стейшне.*

### Разносы

*Чистые, протереть дез.средством, постелить салфетку*

### Стейшн

*Сохранять чистоту в стейшне официантов, разобрать кондименты, таблички, сахар, зубочистки, бумажки и прочее, аккуратно сложить блокноты и ручки, следить за их количеством.*

### ДЕТСКИЙ СТОЛ

*Проверить чистоту стола, проверить наличие раскрасок и цветных карандашей для*

детей, нужное кол-во заказать у администратора.

## Поверхности, Двери, Ручки

*Протереть в зале ВСЕ поверхности, в том числе картины, лампы, колонки, подставки, полки, камин, подоконники, декор (подсвечники, прочее), натереть стекло в дверях, дверные ручки обработать дез. средством.*

## СВЕЧИ

*Свечи заполнены, удалены выгоревшие. Выставлены на столы на ужин (зал). Свечи электрические заряжены, протерты, выставлены на столы террасы в 19:00.*

## ТЕКСТИЛЬ / УБОРОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

*Грязный текстиль сложен в контейнер для стирки. Сэты грязные сложены в контейнер с дезинфектором. Тряпки и средства для уборки находятся на своем месте .*

## ГРЯЗНАЯ ПОСУДА

*Грязная посуда и бокалы очищены от остатков пищи, сложены на стол для грязной посуды, ффраже в контейнере с дезинфектором.*

## **МУСОР**

### Мусор

*Все ёмкости для мусора проверять после завтрака, обеда и в конце смены, в случае наличия мусора свыше 30% заполнения заменить, в летнее время проверять состояние пепельниц возле входов на террасу. Мусора на территории зала и террасы быть не должно.*

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать что Вы работаете в прекрасном ресторане, я надеюсь Вы будете помнить об этом всегда, особенно в тот момент когда двери нашего ресторана распахнутся для гостей и Вы, всем своим профессионализмом, окажете им радушный прием! Любой гость вошедший в зал, в любой момент, обязательно встретит тёплую и приветственную Вашу улыбку! Вы проводите его, как самого лучшего друга, к выбранному столику, предложите меню, ненавязчиво порекомендуете самые вкусные и аппетитные блюда, проследите что бы они подавались

вовремя, в заявленной комплектации и эстетично выглядели, что бы на его столе был порядок и чистота, что бы не копилась грязная посуда, и будете рады провести, рядом с ним и для него, эти несколько минут или часов, что бы сделать его день лучше, что бы он вспоминал о Вас и нашем ресторане только с добротой в душе и улыбкой на устах, и непременно вернулся к Вам снова! Так же я надеюсь что Вы найдете наш коллектив дружным, отзывчивым и профессиональным, и будете сами стремиться соответствовать ему! Не проходите мимо своего коллеги если ему нужна помощь, если Вы видите что на столе Вашего товарища появилась грязная посуда - помогите !!! Спасибо что выучили условия нашего чек-листа, будем очень рады работать с Вами в одной команде!

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

как это убрать?