



Заккрытие смены метрдотеля

Чек-лист метрдотеля

Текстиль в прачку

Грязные текстильные салфетки отнести в прачечную

Вечернее освещение

Контроль смены типа освещения в зале

19:30

Журналы

Заполнить журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания и выдачи медицинских масок для персонала.

Такси сотрудникам

Заполнен бланк вызова такси сотрудникам и сдан в СБ.

21:00

в 21:00 отчет по шведке

В группу "чек лист" отчет по завтракам

Бой посуды

Списать битую посуду.

Часы сотрудникам

Проставить отработанные часы сотрудников в табель

Отчет по завтракам "шведский стол"

На ресепшене уточнить информацию о количестве человек заявленных на завтрак. Распечатать матрицу шведского стола с заявленным количеством гостей. Передать ночному повару.

Наборы приборов

К концу смены у ночного повара должно быть в доступности не менее 10 наборов приборов (вилка, нож, ложка, салфетка, влажная салфетка, визитка камина/форума). Наборы подготовить и ознакомить ночного повара о местоположении приборов.

22:00

Анализ отработанной смены

Разборка ошибок, устранение проблем

осмотр 2 этажа

отсутствие остатков еды, столы в зале чистые,

Бильярд

Полы без сора, крошек, следов от обуви. Грязной посуды нет. Отсутствуют неприятные запахи. Столы бильярда чистые. Наличие меню. Лампочки в рабочем состоянии.

Ключи

Ключи от кабинета и склада в тубусах сдать на СБ

Проверяется наличие не закрытых столов. Все должны быть рассчитаны до 23-00 .

Все столы рассчитаны

Технику на зарядку. Каждый вечер проверяем количество зарядных устройств в баре.

Часы, планшеты, телефоны и терминалы стоят на зарядке.

Подготовка зала к закрытию смены

Чистота зала, взбиты подушки, столы засервированны, чистые .

Сдача оборудования

Нарзанники

В конце смены проверяем состояние и количество нарзанников. Сдать оборудование на бар.

Пейджеры

В конце смены проверяем состояние и количество пейджеров. Сдать оборудование на бар.

Внешние аккумуляторы

В конце смены проверяем состояние и количество аккумуляторов (1). Сдать оборудование на бар.

Терка для сыра

Терка для сыра в хорошем состоянии, лежит на раздаче горячего цеха

Закрытие смены

Отчет за смену

Отчёт рук-лю СП за смену, отправить в группу "чек лист"

Сдача смены официантами по чек-листу.

Контроль чистоты стейшнов, приборы натерты и разложены по салфеткам, стекло натерто.

Морозильный ларь

В конце смены проверить температуру ларя (она должна быть не выше -15). Запереть ларь на ключ и сдать ключ в кассу на баре.

Отключить на ночь ионизатор воздуха

Ночной повар

Ночной повар заступил на смену.

Выручка

внести выручку за смену в таблицу

Передача смены

Рассказать сменщику о нововведениях и планах на ближайшие дни в ресторане (брони, замены в графике и т.д.)

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

как это убрать?