



Чек лист закрытия смены ОФИЦИАНТЫ

ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

Столы

Столы чистые, под столами отсутствуют посторонние предметы, ножки чистые

Мягкая мебель

Без крошек (в том числе в щелях) и пятен, ножки чистые

Полы

В случае обнаружения загрязнений - обратиться к мойщицам

Приборы

Подготовить полный стейшен натертых приборов, ровно складывать

Стейшн

Нет мусора, пятен и крошек, таблички резерва чистые, чек буки чистые, салфетки с приборами не менее 7 шт, ящики с приборами полные, салфетка для уборки столов промыта либо заменить, доп. средства (влажные салфетки, зубочистки, салфетки бумажные, хим. средства для уборки столов, "блокноты", ручки, ручник) подготовить

"Открытые столы"

Проверяем закрытие всех столов

Соль, перец, сахар

Проверяем чистоту, заполняем

Кухня

Стол для обеда, проверяем чтобы был чистым. Пустые тарелки. стаканы на мойку. Без крошек. Подаем на кухню натертые тарелки

как это убрать?