ЧЕК ЛИСТ УБОРКИ РЕСТОРАНА

ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА И ПЛАН ДЕЙСТВИЙ В ТЕЧЕНИИ ДНЯ

- [ ] УБОРКА ЗАЛА

  1. Влажная уборка зала, гостевого туалета со средством доместос, главная гостевая лестница. (чистая вода. чистая половая тряпка)

- [ ] 2)

  В течении дня, проверка зала и гостевого туалета на загрязнение пола. (следы, капли, мусор) ПРОВЕРКА КАЖДЫЙ ЧАС!

- [ ] 3)

  3) Уборка мусорных ведер в гостевом туалете. ПРОВЕРКА КАЖДЫЙ ЧАС!

- [ ] 4)

  4) Проверка зеркал в гостевом туалете. КАЖДЫЙ ЧАС!

- [ ] 5)

  5) Проверка диспенсеров в гостевом туалете. Бумажное полотенце, туалетная бумага. мыло.

- [ ] 6)

  6) Уборка кухонной зоны. Протираем пол на кухне по мере загрязнения.

- [ ] 7)

  7) Проверяем служебный выход! Мусор подметаем!

- [ ] 8)

  8) Меняем мусорные мешки в кабинете. служебном туалете

- [ ] ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

1) СДАЕМ СМЕНУ В ОТЛИЧНОМ СОСТОЯНИИ! УВАЖАЕМ ДРУГ ДРУГА.

- [ ] 2)

2) Уборка гостевого туалета. Меняем мусорные мешки. Протираем пол. Раковины, стены от разводов.

- [ ] 3)

3) Протираем пол в баре.

- [ ] 4)

4) Грязной посуды не должно оставаться! Цех стекла и железной посуды.

- [ ] 5)

5) Протираем пол по всей площади кухни и служебных помещений.

- [ ] 6)

6) Грязных стен над раковинами не должно быть!

- [ ] 7)

7) Проверяем чистоту кранов и раковин, посудомоечной машины!

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

как это убрать?