



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?