



ЧЕК ЛИСТ ШВЕДСКИЙ СТОЛ ОТКРЫТИЕ

6:00-7:00

Ключи

на СБ получить ключи от кабинетов " касса ресторана" и "склад ресторана"

Список гостей

На ресепшене получить список гостей.

Температура в зале

Температура в зале комфортная, по необходимости включаем или выключаем кондиционер и батареи. Посторонних запахов нет

Освещение зала / входной группы

Свет в зале включен во всех зонах, ТВ включен (видео "Камин"), свет в коридоре включен (от лифта до лестницы)

Телевизор

телевизор включен, ролик играет, звук слышен во всем зале.

Вешалка

Проверяем наличие вешалки в зале

Чистота стола

Стол шведского стола без сора, крошек. Скатерти чистые (нет пятен), юбки чистые, отглажены. Бумажные сэты чистые. При необходимости заменить.

Оборудование шведского стола

включить бойлер на 70', кофемашину, супница на 10' (проверить уровень воды мин 200мл), тостер на 3. Мармит включен (вкл.техники) проверить. При возникновении проблем обратиться в дежурную службу тел. 1619

- Охлаждающие элементы
(под сыром, колбасой и т.п.)
- Наполнить бойлер.
- Наличие посуды/ приборов
В достаточном количестве: тарелки, приборы, суповые чашки, роксы, чайные чашки, блюдца, одноразовые стаканы+ крышки, салфетки.
- Чистота посуды и приборов
Удостовериться что посуда и приборы чистые и натертые. При необходимости - убрать грязную / не натертую.
- Соуса, холодные закуски, мюсли
Соуса, хол.закуски, мюсли согласно меню поданы на шведский стол.
- Напитки
Наличие воды с газом, б/г, сок (2 вида)
- Хлеб/ десерты
Хлеб нарезан, десерты выставлены на стол согласно меню.
- Молочные продукты
Сметана, творог, йогурт, кефир, молоко выставлены согласно меню.
- Горячие блюда
Горячие блюда, гарниры, каши выставлены согласно меню, накрыты крышками.
- Щипцы, таблички.
К каждому блюду поданы: щипцы (на блюдах), таблички с наименованием блюд (чистые).
- Чайный стол
Наличие чая в ассортименте, сахар (рафинад и стики), банка с комплиментом (безе, печенья). В кофемашине наличие кофе, сухого молока, гор.шоколада. Бутылка 19 л. полная.

Чистота зала

Гостевые столы чистые, наличие салфеток, соли, перца, зубочисток, сэтов. Скатерти лежат ровно.

Контроль свежести и вкуса

Попробовать блюда и выпечку на свежесть, соль и т.п.

Фотоотчет

В группу "фото завтраков" отчет отправлен. (кол-во гостей, соответствие по меню или замены блюд, фото шведки, фото входной группы)

7:00 встреча гостей / контроль блюд на шведке

Встреча гостей

Встреча гостей, уточняем номер комнаты, количество человек проверяем

Контроль блюд

Контроль блюд на шведском столе. При необходимости дополнить.

Контроль чистоты шведского стола.

При необходимости устранить.

Гостевые столы

Грязная посуда после ухода гостей убрана, столы чистые.

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

как это убрать?