



## Чек-лист менеджера смены

Чек-лист поможет менеджерам ресторана Listesso в управлении и проверке обязательных условия для открытия смены и отличной работы ресторана) Данные листы необходимо заполнять ежедневно, класть их в папку, подписанную: "чек-листы"

### Данные

- Дата и время проверки:
- Менеджер смены:
- Сотрудники на смене:
- Подпись менеджера:

### ЗАЛ

- Полы чистые
- Стены чистые
- Освещение исправно
- Мебель чистая, в исправном состоянии  
*если где-то есть пятно, необходимо сразу сфотографировать и отправить в чат*
- Столы, барная стойка чистые

Стеклянные поверхности чистые

Аудио-система работает исправно, музыка включена

*музыку включать обязательно(она уже есть, нужно щелкнуть кнопочку)*

## **Касса**

Кассовая смена открыта

Кассовая лента в кассовых аппаратах есть

*если закончилась, взять в кассе*

## **Бар**

Мусорные урны пустые

*или мусора в них на 1/3*

Посуда, столовые приборы чистые и натерты

Корзины с посудой в заготовленном состоянии

В кофе машине: вода - больше половины; кофейные зерна - в достаточном кол-ве

Заготовки кухни есть

Заготовки бара есть

*сок свежавыжатый в графине, графин с водой на барной стойке*

## **Уборные**

Полы, стены чистые

- Сантехника чистая, исправна
- Зеркальная поверхность чистая
- Полотенца чистые в наличие  
*грязные отсутствуют*

## **Сотрудники Внешний вид**

- Все сотрудники одета в форму  
*форма должна быть чистой, выглаженной*
- Волосы собраны в аккуратную прическу
- Обувь чистая, закрытая
- Маникюр, макияж не броские, повседневные
- У всех сотрудников есть именные бейджики
- Стоп-лист обозначен кухней, принят у официантов

Хорошей смены)

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

как это убрать?