



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"

1. Данные

- ☐ **1.1** Дата и время проверки:
- ☐ **1.2** Менеджер смены:
- ☐ **1.3** Сотрудники на смене:
- ☐ **1.4** Подпись менеджера:

2. ЗАЛ

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

☐ **2.6** Стекланные поверхности чистые

☐ **2.7** Аудио-система работает исправно, музыка включена
музыку включать обязательно(она уже есть, нужно щелкнуть кнопочку)

3. Касса

☐ **3.1** Кассовая смена открыта

☐ **3.2** Кассовая лента в кассовых аппаратах есть
если закончилась, взять в кассе

4. Бар

☐ **4.1** Мусорные урны пустые
или мусора в них на 1/3

☐ **4.2** Посуда, столовые приборы чистые и натерты

☐ **4.3** Корзины с посудой в заготовленном состоянии

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

☐ **4.5** Заготовки кухни есть

☐ **4.6** Заготовки бара есть
сок свежавыжатый в графине, графин с водой на барной стойке

5. Уборные

☐ **5.1** Полы, стены чистые

- ☐ **5.2** Сантехника чистая, исправна
- ☐ **5.3** Зеркальная поверхность чистая

- ☐ **5.4** Полотенца чистые в наличие
грязные отсутствуют

6. Сотрудники Внешний вид

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

Хорошей смены)

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

как это убрать?