



Чек-лист закрытия ресторана

ЗАЛ

- Столы и стулья расставлены согласно схеме расстановки зала
- Стулья придвинуты к столам и ровно расставлены
- Столы засервированы согласно правилам
Правила: чистые и без сколов, наполненные кондименты, чистые и наполненные диспенсоры, чистые меню завтраков стоит на всех столах, таблички с меню и приложением чистые и стоят на всех столах.
- Подоконники протёрты, без мусора и пыли
- Цветы политы согласно графику полива. Сухие цветы и листья убраны.
График полива цветов: 1 раз в неделю
- Лампы чистые
- Станция официанта чистая
- Диваны чистые, без подтеков, стоят ровно
- Телевизоры чистые, без пыли и грязи
- Полки с декором чистые, без пыли
- Декор без пыли, чистый, стоит ровно
- Стеклянные поверхности чистые, без пятен и разводов

- Детская комната чистая, игрушки прибраны и помыты
- Барная стойка чистая
всё убрано, грязная посуда на мойке, посторонние предметы отсутствуют)
- Все мусорные баки вычищены
Мусорные мешки завязаны и отнесены на чёрных вход
- Мойка разгружена, посуда натёрта, расставлена на станциях кухни
- Бэк чистый, без остатков еды и крошек

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

как это убрать?