



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 салфетки 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, блюда, 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?