



Рутина администратора

- 11:00 выход на смену

11:00-11:30 ПРОВЕРКА ЧИСТОТЫ ЗАЛА

- Столы, диваны, стулья чистые, отсутствуют пыль, крошки, наслоения на поверхности. Проверить чистоту труднодоступных мест: сгибы у спинок диванов, ножки стульев и столов, чистоту за диванами.
- Проверить пополнение и чистоту солонок, перечниц, салфетниц на столах. Проверить чистоту тейбл тентов и актуальность рекламы в них
- Чистота стен и окон: убрать всё загрязнения: разрывы, чёрточки и тд.
- Телевизоры и рекламные конструкции: нет пыли, в рабочем состоянии
- Барная стойка: с внешней стороны чистая, нет разводов на прозрачных конструкциях, нет пыли в труднодоступных местах, все металлические конструкции без разводов.
- Стейшн: нет грязной посуды, натертую полиролью, нет разводов и подтеков, пополнен необходимыми приборами, внутри всё лежит аккуратно.
- Полы: полы чистые, без разводов и мелкого мусора, проверить углы - в них не должно быть грязи и пыли.
- Огнетушители: в наличии, по схеме пожарной эвакуации, в рабочем

состоянии (стрелка манометра в зелёной зоне, если в жёлтой зоне - требуется замена) , чистые

Прикрепить фото обязательно !

- Туалеты : унитаза чистые внутри и снаружи, мыло пополнено, полотенца и салфетки в достаточном количестве , зеркала чистые, наличие и исправность освежителя воздуха, наличие антисептика и чехлов для сидений унитаза. Неприятный запах отсутствует.
- Раздевалка : обувь в пакетах, ящики закрыты, верхняя одежда на вешалках
- Двери : ручки и стеклянные поверхности чистые, без разводов
- Лестница у главного входа : чистая, без загрязнений.

11:30-12:00 РАЗДАЧА

- Раздаточный стол: чистый, нет крошек, лишних вещей
- Раздача : проверить пополнение : пакеты, ложки, ножи, салфетки, вилки, этикетки
- Холодильник на раздаче : проверить температуру холодильника, проверить сроки годности продукта, качество фруктов , наличие и правильность маркировок.

Прикрепить фото обязательно !

- Холодильник на раздаче : проверить пополнение соусов : ранч, сырный, блю чиз, кетчуп

Прикрепить фото обязательно !

- Полы : чистые, без разводов и наслоений, труднодоступные места чистые

12:00-12:30 БАР

- Чистота : проверить чистоту поверхностей на отсутствие пыли, и других наслоений
- Охладители : нет пыли, работают исправно
- Ледогенератор: работает исправно, льда достаточное количество , решётка фильтра чистая, нет пыли
- Пиво: проверить вкусовые качества пива, и маркировку на кеге : должна быть указана дата вскрытия и дата реализации 7 суток от даты, вскрытия
Прикрепить фото обязательно !
- Сиропы, топпинги, заготовки : проверить маркировки, пополнение.
Прикрепить фото обязательно !
- Посуда в достаточном количестве, чистая

12:30-12:45 МОЙКА

- Стеллажи : чистые, отсутствует грязная посуда
- Стеллажи под мойкой и посудомоечной машиной : разводы отсутствуют, расходные материалы в достаточном количестве
- Инвентарь: вёдра чистые, мопы и совки чистые. Грязной воды в ведрах нет, весь инвентарь хранится на специальных держателях

Прикрепить фото обязательно !

Полы : чистые, без наслоений

Стены : чистые, без разводов

12:45-12:55 ВНЕШНИЙ ВИД СОТРУДНИКОВ

Официанты: брендованное поло, фартук, обувь чистая, маникюр, одежда выглажена, если есть борода, то аккуратно подстрижена, волосы на голове чистые

Бармены : брендованное поло , маникюр, чистые волосы, выглаженная одежда

12:45:13:15 ПОСТАНОВКА ЦЕЛЕЙ СОТРУДНИКАМ

Поставить цели по товарообороту на день

Поставить цель для каждого официанта по товарообороту

Поставить цель по среднему чеку

Поставить цель по продаже блюд в штуках

Озвучить стоп листы и актуализировать стоп листы доставки

13:15-14:00 ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ И СОСТАВЛЕНИЕ ЗАКАЗОВ НА ХОЗТОВАРЫ, ПИВО И КОЛУ

Журналы : всё сотрудники на смене внесены, подписи с сотрудников собраны

- Заказ на пиво : сняты остатки со складов и в баре, проанализирован расход товара, составлен заказ.
- Заказ кока кола : сняты остатки со склада и в баре, проанализирован расход, составлен и отправлен заказ
- Заказ хоз товары : сняты остатки по упаковке, химии, расходным материалам, пластиковой посуде, проанализирован расход, составлен и отправлен заказ

НА СУХОМ СКЛАДЕ ПРОВЕРИТЬ ЧИСТОТУ И ПОРЯДОК, ЕСЛИ ЕСТЬ ОТКЛОНЕНИЯ - ИСПРАВИТЬ.

14:00-15:00 ШТАМПОВКА ПАКЕТОВ НА ДОСТАВКУ, МАРКИРОВКА КОНТЕЙНЕРОВ ЭТИКЕТКАМИ

- Пакеты и контейнеры: проклеены и промаркированы, в достаточном количестве

15:00-15:30 НАКЛАДНЫЕ

- Накладные и документы : до 16:00 отправить сотрудника в офис с накладными за текущий день и документами.

НА ЕЖЕДНЕВНОЙ ОСНОВЕ

15:30-16:00 ПЕРЕРЫВ

16:00-16:30 ПРОВЕРКА УБОРКИ

- График уборки : проверить выполнение заданий по графику

16:30-17:00 ОЦЕНКА РАБОТЫ СОТРУДНИКОВ ЗАЛА

- Приветствие : гостя поприветствовали с улыбкой громко и чётко в течении 5 секунд
- Подача меню : в течении 1 минуты гостя проводили за стол и подали меню
- Прием заказа : официант помогает в выборе блюд, предлагает новинки, использует вкусное описание блюд. Дублирует заказ гостю. Уточняет последовательность подачи блюд
- Обслуживание : приносит приборы, кондименты в первую очередь. В процессе обслуживания убирает грязную посуду, использованные салфетки. Предлагает повторные напитки, десерты.
- Расчёт гостей : официант интересуется, понравилось ли блюдо на вкус , уточняет о наличии скидки. Уточняет способ оплаты.
- Прощание : благодарит за заказ, прощается, используя фразы " До свидания, будем рады видеть Вас снова " И тд.

17:30:17:45 ОБХОД ПО ЧИСТОТЕ

- Лестница: чистая
- Двери: стекла и ручки чистые
- Зал: полы, столы, стулья чистые, без разводов, крошек и мелкого мусора
- Туалеты : чистые, всё необходимые расходные материалы в наличии,

стоят отметки об уборке

17:45-18:00 АНАЛИЗ ПРОДАЖ

- Товарооборот: промежуточные результаты на смене
- 18:00-22:00 РАБОТА С ГОСТЯМИ В ЗАЛЕ
- 22:00-00:00 ПОДГОТОВКА К ЗАКРЫТИЮ
- Зал: подготовить к уборке - поднять все стулья на столы ,Столы и диваны протереть , убрать грязную посуду со стейшенов. Пополнить специи ,салфетки, протереть тейбл тенты .
- Туалеты убрать все бланки текущего дня , вставить на следующий день. Пополнить туалетную бумагу, расходники в достаточном количестве на следующий день
- Раздача : убрать раздаточный стол, проверить пополнение на следующий день ,проверить корректность маркировок в холодильнике с соусами .
- Холодильник : проверить фрукты (апельсины,лайм,лимон, бананы) их должно быть в достаточном количестве на следующий день . Если не хватает - сделать дозаказ.
- Заказать такси для сотрудников если нужно
- Производственные помещения: полы чистые , инвентарь в держателях, ведра пустые без воды , стоят на пластиковом поддоне . вся посуда вымыта .

- Мусор : все мусорные баки пустые, не остаются на ночь с мусором ,
- Бар: отключить все кеги от кранов , промыть поверхности , холодильники и пол
- Касса :Снять отчет 11,12,21 , скинуть в группу в WA . сверить в 11 отчете графу "Банковские карты" со сводным отчетом из терминала. Собрать наличные в инкассацию . Собрать пакет кассовых документов.
- Отключить электроэнергию через щитки (телевизоры,рекламные конструкции , освещение)
- закрыть все двери , Поставить ресторан на сигнализацию .

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

как это убрать?