



Открытие зала

- Заблаговременно прийти на смену(за 10-15 минут)

Чтобы успеть пойкафовать и настроиться на рабочий день

- Сменить уличную одежду/обувь

Соблюдаем чистоту Помним, что по стандартам -Вещи должны располагаться с разных сторон: для санитарных вещей и для уличных -Обувь сменная располагается на полках выше, уличная-на нижних полках -Ценные вещи рекомендовано класть в мешочек или косметичку

Общая чистота зала

- Протереть все полки, лампы, декор, лепнину ,подоконники, буфеты
- Геометрия столов (натягиваем веревку от первого до последнего стола и поправляем их по ровной линии)
- Протереть столы, ножки столов и почистить щели в столах
- Чистота стульев и диванов(в т.ч ножки, подушки на диванах)
Протираем, чистим щетками
- Чистота меню (каждая страница меню должна быть чистой) и счетниц
(внутри каждого несколько визиток)
- Накрыть столы согласно стандартам
картинки есть в своде стандартов официантов

Затарка стейшенов и раздач

- Проверить заполненность стейшенов согласно стандартам
Салфетки сухие, натертые приборы в количестве 20 каждого, ручки выглаженные и сложенные 20, чистые тряпки для уборки столов-3, чистые тряпки для натирки-3, постановочные тарелки натертые-20
- Затарить раздачи кухни посудой согласно стандартам
(Каждый цех соответствующей посудой не менее 10шт)

Завтрак и планерка

- Проверить соответствие стандартам внешнего вида (Выглаженная, чистая форма, для девочек-красные губы, волосы собраны в пучок, для мальчиков-чисто или аккуратно выбриты)
- в 11:25 забираем с кухни завтрак сервируем столы, где будет проходить планерка
Чай, кружки, тарелки, приборы, салфетки
- Завтракаем и внимательно слушаем информацию от руководителей
ОС, план на день, стоп-гоу
- ФБ, легенда про вино или легенда о актуальном в блюде

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

как это убрать?