

## Открытие зала

	1. Заблаговременно прийти на смену(за 10-15 минут) Чтобы успеть пойкафовать и настроиться на рабочий день
	2. 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
3.	Общая чистота зала
	3.1 Протереть все полки, лампы, декор, лепнину ,подоконники, буфеты
	3.2 Геометрия столов (натягиваем веревку от первого до последнего стола и поправляем их по ровной линии)
	3.3 Протереть столы, ножки столов и почистить щели в столах
	<b>3.4</b> Чистота стульев и диванов(в т.ч ножки, подушки на диванах) Протираем, чистим щетками
	3.5 Чистота меню (каждая страница меню должна быть чистой) и счетниц (внутри каждого несколько визиток)
	<b>3.6</b> Накрыть столы согласно стандартам картинки есть в своде стандартов официантов

## 4. Затарка стейшенов и раздач

U	<b>4.1</b> Проверить заполненность стейшенов согласно стандартам Салфетки сухие, натертые приборы в количестве 20 каждого, ручники выглаженные и сложенные 20, чистые тряпки для уборки столов-3, чистые тряпки для натирки-3, постановочные тарелки натертые-20
	<b>4.2</b> Затарить раздачи кухни посудой согласно стандартам (Каждый цех соответсвующей посудой не менее 10шт)
5.	Завтрак и планерка
	<b>5.1</b> Проверить соответствие стандартам внешнего вида (Выглаженная, чистая форма, для девочек-красные губы, волосы собраны в пучок, для мальчиков-чисто или аккуратно выбриты)
	<b>5.2</b> в 11:25 забираем с кухни завтрак сервируем столы, где будет проходить планерка Чай, кружки, тарелки, приборы, салфетки
	5.3 Завтракаем и внимательно слушаем информацию от руководителей
	ОС, план на день, стоп-гоу
	5.4 ФБ, легенда про вино или легенда о актуальном в блюде

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <a href="https://checklists.expert">https://checklists.expert</a> как это убрать?