



Заккрытие для официантов

- Можно начать замываться заранее, там где это не мешается гостям - начни со стейшена, протри все полки и столешницу, поднимая все кондименты, протри кассовое оборудование.
- Затарь стейшен на следующий день, все для кассы, одноразовые трубочки, палочки и тд. Натри всю посуду, поставь на места.
- Начиная замывать зал, все столы, кондименты(пополни их), ножки у столов, стульев, батареи, ручки у дверей, и горизонтальные выступы
- Пополни все кондименты
Салфетки, соль/перец, масло(сюда входит оливковое масло, розмарин, чеснок, тимьян, остатки от овощей и тд), зубачистки
- Протирать соль и перец, тейбл тенты
- Протри подстоля
- Замой кухонную раздачу, выкини чеки
- Выйди на улицу, проверь чистоту крыльца, убери если что-то валяется, проверь чтобы работали вывески и подсветки на фасаде.
- Проверить наполнение диффузоров в туалете и при необходимости пополнять
- Занеси штендер обратно в тамбур
Можно занести после 23:15, БЕЗ ФАРТУКА!!!
- Проверь, закрыты ли все столы в айке. В течение смены также необходимо смотреть за тем, чтобы все гости были рассчитаны, а

столы закрыты!

- Опрыскай цветы (напоминаю в очередной раз, это нужно делать утром, вечером и ДНЕМ!), протри горшки. Также после полива сразу же набирай воду в бутылку, чтобы она отстаивалась

Поливаем землю 1 раз в день, с утра. Опрыскиваем листья три раза в день

- Проверь меню на чистоту, если оно сильно испорчено (были пролиты напитки, есть большие жирные пятна), сообщи об этом администратору

- Вставить в меню страницу с завтраками

Достаточно сделать 20 меню

- Мыть кондиционеры

Для этого нужно после выключения открыть кондиционер, снять фильтры и промыть их под проточной водой. Оставить сушиться на ночь

- Относить разносы (для Кирилла: подносы) на мойку

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

как это убрать?