

Найменування зони ресторану

Чек-лист

Вимоги до чистоти прилеглої території		
1.	Паркування без сміття, недопалків, в зимовий час очищене від снігу, є стежка з паркування на тротуар.	
2.	Клумба з квітами без бруду, листя, недопалків, сторонніх предметів, немає зав'ялих квітів.	
3.	Тротуар без сміття, опалого листя, жуйки. У зимовий час відсутність криги, снігу.	
4.	Урна «попільничка» без сміття, недопалків, пилу, бруду, жуйки, патьоків, заповнена не більш ніж 2/3.	
5.	Велопарковка без пилу та бруду, немає зайвих написів без павутинию.	
Вимоги до чистоти фасаду		
6.	Освітлення фасаду: плафони без бруду, пилу та патьоків.	
7.	Вікна без пилу та бруду, без розводів, без слідів від рук, жуйки та павутини.	
8.	Карнизи без пилу та бруду, без жуйки, розводів та патьоків.	
9.	Стіни без пилу, бруду та павутиння, без патьоків.	
10.	Цоколь без пилу, бруду та патьоків.	
11.	Банери без пилу, бруду та патьоків, без павутини, без сторонніх написів та рекламних листівок.	
Вимоги до чистоти вивіски		
12.	Незалежно від розташування вивіски – вивіска без пилу, без бруду та патьоків.	
Вимоги до чистоти вхідної групи		
13.	Підлога плитка суха, без розводів, відсутня бруд у поглибленнях рельєфу, міжплиткові шви без бруду, без пилу та сторонніх предметів, плінтус без пилу та бруду, без павутиння та слідів взуття.	
14.	Стіни без розводів та сторонніх написів, без павутини та тенета.	
15.	Настінна плитка без бруду, жиру і без розводів, міжплиткові шви без бруду.	
16.	Стельові панелі без пилу та бруду, без павутини та тенета.	
17.	Вогнегасник без пилу та бруду, жирового нальоту, немає зайвих написів, підставка під вогнегасник без сміття, бруду та павутини.	

18.	Інформаційні стенди без пилу та бруду, без жирового нальоту, немає зайвих написів.	
19.	Двері: Поверхня дверей без пилу, бруду, без патьоків і павутини, без слідів від взуття без залишків скотчу на склі, без слідів від рук. <ul style="list-style-type: none"> • Фурнітура, ручка без пилу, павутиння, патьоків. • Дверний поріг без пилу, бруду, сміття у щілинах. • Доводчик дверей без пилу та павутиння. 	
20.	Інформаційні наклейки без бруду, слідів від рук та без сторонніх написів.	
21.	Килимок гумовий без сміття, пилу та бруду, без жуйки, без води після дощу та снігу.	
22.	Радіатор опалення: Поверхня радіатора без пилу, бруду. <ul style="list-style-type: none"> • Батарея всередині без сторонніх предметів, без бруду та пилу. • Підведення труби до батареї без бруду та пилу. • Решітка радіатора без пилу і бруду, без бризок. 	
23.	Вимикачі/вимикачі світла без бруду, жирного нальоту та без слідів рук.	
24.	Теплова завіса без павутини, без пилу, бруду та патьоків, провід та вилка без бруду, пилу та павутиння.	
25.	Світильники стельові без пилу та жирового нальоту, без розводів, усередині плафону немає комах	
26.	Полотно картини «Сім'я» без пилу та павутини, без розводів та сторонніх написів.	
27.	Табличка «Вихід» без пилу, без павутиння та розводів.	
28.	Диван зі шкірозамінника без пилу, бруду, без розводів та слідів від рук, без жуйки та павутиння.	
29.	Аудіо колонки без бруду, пилу та без павутини.	
30.	Датчики руху без пилу, павутини та тенета.	
31.	Датчики диму без пилу, павутиння та тенета.	
32.	Камери відеоспостереження без пилу, павутиння та мережі.	
33.	Дзеркало без пилу та розводів, без водних та мильних крапель.	

Алгоритм прибирання морозильної камери

1 раз в тиждень

1.	Вимкнути з мережі.
2.	Відсунути морозильну камеру від стіни, задні стінки обмітаємо сухою щіткою від пилу та павутиння.
3.	Дістати весь вміст і градусник.
4.	Відкрити дверцята, підставити піддон для стікання води, залишити на деякий час для відпайки.
5.	Налити у відро теплої води.
6.	Додати 10г Фейрі, намочити губку, віджати.
7.	Вологою губкою ретельно витерти полиці-решітки, всі внутрішні стінки та дно морозильної камери.
8.	Важко виведені плями зачистити жорсткою стороною губки з невеликим кількістю пемолуксу.
9.	Вилити воду, помити відро.
10.	Розвести 1% розчин Самарівки за інструкцією.
11.	Намочити серветку «Чистюля», віджати.
12.	Протерти вологою серветкою «Чистюля» дезінфікуючи всі полиці, внутрішні стіни, дно.
13.	Вилити воду, помити цебро.

Приклади чек-листів

Зал, старший за зміни офіціантів: 11:35

1.	Холодильник з посудом, немає битого скла всередині.	
2.	Сервіс-бар затарений і на миття посуду не залишилося	
3.	Контейнер для льоду заповнений, совок лежить	
4.	Приготовлений чай, кава, чай для персоналу	
5.	Десерти нарізані, всі прикраси є, чисто	
6.	Чистота та порядок на станції офіціанта, все заповнено	
7.	Правильно та рівно засервовані столи	
8.	Натерти всі горизонтальні поверхні	
9.	Натерті ніжки та спинки стільців, та ніжки столів.	
10.	Table tents на столах з актуальною інформацією, чисті.	
11.	Стоп лист заповнений відповідно до ситуації.	
12.	Працюють кондиціонери у залі.	
13.	Включені вентилятори з однією швидкістю та в одному напрямку.	
14.	Заповнений бій посуду та відро відсутня	
15.	Вікна зовні та всередині вимиті, без розводів, патьоків, павутиння.	
16.	Прихід десертів, зазначених в інвентаризації.	
17.	Чисті меню, без розводів, патьоків.	
18.	Дізнатися суп дня, курс-\$, стоп-лист.	
19.	Перевірити наявність чеків, карток ланч\бранч, друк та дирокол.	

Вечірній чек-лист для менеджера

Зал, старший зміни офіціантів 11.30:

1.	Накручено всі прилади, на мийці нічого немає.	
2.	Контейнер для льоду та ящик під ним без води та сухі .	
3.	Прибрані та заповнені оф.станції d 1 та 2	
4.	Порядок на десертній станції, все обгорнуто плівкою	
5.	Термоси з-під чаю, кава вимиті і залишені відкритими	
6.	Вимкнено вентилятори	
7.	Вимкнено кондиціонери	
8.	Кавоварки вимкнені та вимиті	
9.	Пораховані гроші (чайові)	
10.	Вимитий чилер, уламки відсутні	
11.	Вимиті та заповнені Олія & Оцет	
12.	Вимиті та заповнені пармезанниці	
13.	Правильно заповнені сіль перець протерти	
14.	Винесене сміття	
15.	Пост-мікс для персоналу вимитий	
16.	Зробити замовлення складу	
17.	Підметено підлогу у всіх залах	

Посудомийниця
чек-лист 00.30

1.	Чисті підлоги в барі, на кухні без розводів	
2.	Чисті гостьові туалети: протерті унітази, бачки, пісуари, раковини, урни; висить туалетний папір; підметені та вимиті підлоги; в унітазах налито миючий засіб	
3.	Немає брудного посуду на мийці (або замочена), на кухні (експо, гаряча лінія), в барі	
4.	Чисті коридори (стіни, плінтуса, стелі), між червоними дверима	
5.	Чиста мийка, ніякого бруду в раковині	
6.	Чиста посудомийна машина, чисті підлоги під нею.	
7.	Чиста підлога у службовому коридорі в Манежі	
8.	Чисті візки, брудні ганчірки та рушники не валяються	
9.	Чиста підлога в офісі, без розводів	
10.	Візок для миття підлог помито і перевернуто	
11.	Чисто мийка: стіни, полиці, контур, поличка з каструлями, стелажі	
12.	Решта посуду замочена в лексані	
13.	Стоки чисті, без засмічень	

**Карта обов'язків прибиральниці під час відкриття
18.07:00 –08:00**

1. Перевдягається, приходячи до закладу.
2. Підготовляє інвентар до початку роботи.
3. Виконує процедуру догляду за підлогою плиткою гладкою.
4. Виконує процедуру догляду за плінтусами.
5. Виконує процедуру догляду за дверима вхідної групи
6. Виконує процедуру догляду за табличкою з режимом роботи.
7. Виконує процедуру догляду за гумовим килимком вхідний
8. групи.
9. Виконує процедуру догляду за ковроліновим килимком вхідний
10. групи.
11. Виконує процедуру догляду за сходами вхідної групи.
12. Виконує процедуру догляду за підлогою рельєфною плиткою.
13. Виконує процедуру догляду за підлогою ламінатом.
14. Виконує процедуру догляду за ковроліновою підлогою дитячої.
15. куточок.
16. Виконує процедуру догляду за текстильним світильником.
17. маленьким.
18. Миє дзеркала.
19. Виконує процедуру догляду за баком для сміття.
20. Миє раковини керамічні.
21. Миє сушарку для рук.
22. Миє диспенсер для мила.
23. Миє диспенсера для паперових рушників.
24. Миє диспенсер для туалетного паперу.
25. Миє двері у гостьових туалетах.