

# ALACARTE KONTROL FORMU

Restoran Adı:

Ay/Yıl:

SIRA NO	AÇILIŞ KONTROLÜ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Meeting yapıldı mı? Bilgi aktarımı ve personel hijyen kontrolü yapıldı mı? Posta dağılımı yapıldı mı?																															
2	Genel salon kontrolü yapıldı mı?																															
3	Mise and place yapıldı mı ?																															
4	Aydınlatmalar uygun ayarlama yapıldı mı ?																															
5	Müzik yayını açık mı Ses ayarı uygun mu ?																															
6	Klimalar çalışıyor mu ?																															
7	Varsa teknik anızalar bildirildi mi ?																															
8	Masa ve sandalyeler düzgün ve temiz mi?																															
9	Yerler temiz mi? Housekeeping kontrol etti mi ?																															
10	Restaurant da kullanılan kuverler steril ortamda muhafaza ediliyor mu ?																															
11	Servis tepsileri sağlam, temiz ve yeterli mi ?																															
12	Servis öncesi servanlar eksiksiz hazır mı? (Kürdanlık, peçete, su, şarap bardağı, yedek takım, örtü ve runner, vb.)																															
13	Bulaşık makenesinde yıkanan cam ve porselen malzeme hijyenik şekilde temiz bekleme rafına taşındı mı?																															
14	Masalara bırakılan menanj ve set-up lar kontrol edildi mi ?																															
15	Salon açılmadan önce background düzenlenip temizliği yapıldı mı?																															
16	Servis arabalarının temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı? Çöp ve takım kovaları var mı? İstasyonlara bırakıldı mı ?																															
17	Alacarte info yazılar temiz ve sağlam mı ?																															
18	Önbürodan günlük forecast alındı mı ?																															
19	Masa numarâtörleri ve Misafir event listeleri kontrol ve hazırlığı yapıldı mı?																															
20	Varsa Vip Formu veya Misafir İlişkilerinden gelen Duyuru Formları alınıp hazırlıkları yapıldı mı?																															
21	Bardaklar yeterli ve temiz mi?																															
22	Servis personeli kılıkve kıyafeti düzgün mü ?																															
23	Servis personeli isimlikleri kontrolü yapıldı mı ?																															
24	Şarap sunum etajerleri hazırlandı mı ?																															
25	Extra şarap büfesi hazırlığı yapıldı mı ?																															
26	Bebek sandalyeleri temiz ve Suma Quick D4.1 ile dezenfekte edilmiş mi? Servise hazır mı?																															
AÇIKLAMA / DÜZELTİCİ FAALİYET																																
İMZA																																

Temizlikler belirtilen zaman aralıklarında yapılır ve uygun ise ilgili kutucuğa "✓" işareti konur. Uygunsuzluk var ise ilgili kutucuğa "X" işareti konur. Yapılan düzeltme "Açıklama / Düzeltici Faaliyet" kısmında belirtilerek hemen giderilir. Temizliklerin Kontrolü **Kaptanlar**, onayı ise **FB Müdürü** tarafından yapılarak dosyalanır.

## ALACARTE KONTROL FORMU

Restoran Adı:

Ay/Yıl:

SIRA NO	KAPANIŞ KONTROLÜ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Genel salon kontrolü yapıpıp boşlar topladın mı ?																															
2	Mise and place yapıldı mı?																															
3	Aydınlatmalar uygun ayarlama yapıldı mı?																															
4	Müzik yayını ve televizyonlar kapatıldı mı ?																															
5	Klimalar kapatıldı mı ?																															
6	Varsa teknik anzalar bildirildi mi ?																															
7	Masa ve sandalyeler düzgün ve temiz mi?																															
8	Salon temizliği housekeeping tarafından yapıldı mı ?																															
9	Restaurant da kullanılan kuverler steril ortamda muhafaza ediliyor mu ?																															
10	Servis tepsileri sağlam,temiz ve yeterli mi ?																															
11	Servis sonrası servanlar eksiksiz hazır mı? (Kürdanlık, peçete, su, şarap bardağı, yedek takım, örtü ve runner, vb.)																															
12	Bulaşık makinesinde yıkanan cam ve porselen malzeme hijyenik şekilde temiz bekleme rafına taşındı mı?																															
13	Masalara bırakılan menanj ve set-up lar kontrol edildi mi ?																															
14	Kirli takım bardak ve tabaklar bulaşıkhaneye gönderildi mi?																															
15	Salon kapanış sonrası background düzenlenip temizliği yapıldı mı?																															
16	Servis arabalarının temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı? Çöp ve takım kovaları var mı? İstasyonlara bırakıldı mı ?																															
17	Kirli örtüler çamaşırhaneye gönderildi mi?																															
18	Varsa Vip Formu veya GR den gelen duyuru Formları alınıp hazırlıkları yapıldı mı?																															
19	İçecek büfeleri malzemeler temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
20	Kahve makinaları temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
21	Şarap sunum etajerlerinin temizliği yapıldı mı?																															
22	Bardaklar yeterli miktarda istiflendimi ve temiz mi?																															
23	Extra şarap büfesi temizliği yapıpıp kilit altına alındı mı ?																															
24	Bebek sandalyeleri temiz ve Suma Quick D4.1 ile dezenfekte edilmiş mi? Servise hazır mı?																															
AÇIKLAMA / DÜZELTİCİ FAALİYET																																
İMZA																																

Temizlikler belirtilen zaman aralıklarında yapılır ve uygun ise ilgili kutucuğa "✓" işareti konur. Uygunsuzluk var ise ilgili kutucuğa "X" işareti konur. Yapılan düzeltme "Açıklama / Düzeltici Faaliyet" kısmında belirtilerek hemen giderilir. Temizliklerin Kontrolü **Kaptanlar**, onayı ise **FB Müdürü** tarafından yapılarak dosyalanır.