

ЧЕК-ЛИСТ КЛИКУН



Сотрудник: _____ / _____

Оценивающий: _____ / _____

Дата: ____ / ____ / ____ /

Результат: _____ %

1. Внешний вид

1	Униформа чистая, опрятная, в хорошем состоянии, есть бейдж.
2	Обувь закрытая, кожаная, темная, носки только черного цвета.
3	Отсутствует пирсинг и не видны любые ювелирные украшения.
4	Ухоженность (лицо выбрито, ногти пострижены, лак на ногтях отсутствует) соответствует стандартам.

2. Пересменок, передача смены

5	Проверяет выполненные цели и задачи по уборке на основании графика уборки, основываясь на стандартах Cleaning Capital.
6	Контролирует наличие всей необходимой и актуальной маркировки на ингредиентах и продуктах
7	До передачи смены проверяет наличие достаточного количества ингредиентов в соответствии с запланированным объемом продаж для следующей смены.

3. Закрытие ресторана

8	Распределяет задачи по закрытию между сотрудниками.
9	Определяет и подготавливает достаточное количество ингредиентов для открывающей смены. Выкладывает достаточное количество продуктов на дефростацию.
10	Контролирует выполнение всех задач по уборке, назначенных для закрывающей смены.
11	Проверяет все фритюрницы на качество масла.
12	Обеспечивает выдачу продуктов и упаковки для последующего дня.
13	Организовывает правильное и поэтапное выключение оборудования для выполнения задач по уборке.
14	Сообщает любые нерешенные задачи менеджеру
15	Благодарит членов команды и признает.

Всего: 15 пунктов.

Результат: _____ %

Комментарии: