SHIFTLY / БЕСПЛАТНЫЙ ШАБЛОН

Чек-лист официанта

Адаптируйте задачи, время и периодичность под внутренний регламент.

Дата: _____ Точка / помещение: _____

Смена / исполнитель: _____ Проверил: _____

№	Задача / зона	Готово	Время	Показания / комментарий
Перед открытием				
1	Отметиться на смене, проверить внешний вид и форму			
2	Узнать стоп-лист и позиции дня на брифинге			
3	Проверить чистоту столов, стульев и диванов			
4	Сервировать столы по схеме заведения			
5	Проверить приборы, салфетки, специи и зубочистки			
6	Проверить чистоту меню и барных карт			
7	Подготовить станцию официанта: посуда, приборы, расходники			
8	Проверить терминал оплаты и чековую ленту			
Во время смены				
9	Убирать грязную посуду со столов по стандарту			
10	Пересервировать стол после ухода гостей			
11	Передавать замечания гостей администратору			
Закрытие				
12	Убрать и протереть столы, задвинуть стулья			
13	Протереть и разложить приборы			
14	Пополнить станцию официанта к следующей смене			
15	Закрыть счета и сдать выручку по правилам заведения			

Этот же чек-лист — в телефоне

Задачи, фото и проверка управляющим. Попробуйте пример.

Открыть интерактивный пример → shiftly.kz/shablony