

Название кафе _____

Дата и время проведения проверки - ____/____/____; ____:____

Фамилия И.О. проводившего проверку _____

Фамилия И.О. администратор _____

№	НАИМЕНОВАНИЕ	Балл
ВНЕШНИЙ ВИД СОТРУДНИКА		
1	Аккуратная стрижка или укладка. Волосы чистые.	1
2	Макияж неброский или отсутствует усы, щетина	1
3	Руки чистые, ногти аккуратно коротко подстрижены, без грязи.	1
4	Наручные часы не больше 3 см в диаметре.	1
5	Пирсинг, татуировки на лице и открытых частях тела недопустимы.	1
6	Соблюдается дресс код	1
7	Слева имеется фирменный бейдж. На бейдже указаны должность, имя. Бейдж без трещин, разводов и сколов	1
8	Наличие рации	1
9	Обувь чистая, закрытая	1
СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И СТАНДАРТОВ		
10	Вовремя приходит на работу	1
11	Проводит чек-лист	1
12	Ведет всю необходимую документацию корректно и своевременно	1
13	Составляет карту уборки	1
14	Контролирует выполнение процедур по уборке, согласно карты уборки кафе	1
15	Ведет бланк УРВ корректно	1
16	Проводит пятиминутки согласно процедуре	1
17	Подает счета гостям. При полной посадке назначает письменно ответственных официантов за подачу счетов гостям	1
18	Соблюдает и контролирует алгоритм работы при сбое системы и заполнение персоналом счетов вручную	1
19	Вовремя подает заявку на хоз. товары	1
20	Заполняет КЛН на работающих сотрудников в кафе	1
21	Общается с гостями. Решает конфликтные ситуации в пользу гостей	1
22	Общается с сотрудниками. Решает конфликтные ситуации в коллективе	1
23	Снимает показание счетчиков	
24	Заполняет отчет администратора без упущений	
25	Передает всю важную информацию в журнале передачи смены	
26	Выставляет план ежедневный план продаж официантам	
27	Организует постоянное наличие 1 сотрудника на входе для встречи гостей в отсутствии хостес	
28	Занимается обучением персонала	
29	Помогает официантам в обслуживании	
30	Вовремя проводит инвентаризацию посуды 1 числа каждого месяца	
31	Принимает сотрудника и ведет сбор документов, соблюдая правила	
32	Контролирует и регистрирует перемещение оборудования и инвентаря кафе	
33	Контролирует вынос мусора посудниц и барменов по правилам	
34	Контролирует наполняемость десертных витрин по правилам	
35	Контролирует организацию рабочих мест официантов по стандарту	
36	Контролирует организацию рабочих мест барменов по стандарту	
37	Контролирует организацию рабочих мест поваров по стандарту	
38	Контролирует своевременную подготовку раздачи	
39	Контролирует своевременную и качественную подачу блюд гостям	
40	Принимает предварительные заказы гостей по процедуре	1

ИТОГ КЛН	
Максимальное количество баллов	40
Набранное количество баллов	23
Результат (оценка)	58%

КОММЕНТАРИИ	

Подпись сотрудника _____