

Чек-листы чистоты по зонам + фото-эталоны

Meetto — Стандарты сервиса | Материал к статье «Стандарты обслуживания в ресторане»

Как пользоваться

- Распечатайте нужные чек-листы (A4, двусторонняя печать)
- Ответственный ставит галочку и подписывает после каждой проверки
- Сменный менеджер проверяет заполненность в конце смены
- Фото-эталоны распечатайте отдельно, ламинируйте, вешайте в зонах ответственности

1. Входная группа / Веранда

Частота: каждые 30 минут (пересменка) | Ответственный: Хостес / Сменный менеджер

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
1	Пол сухой, без мусора, листьев, песка	☐		
2	Стеклянные двери/витрины чистые, без разводов и отпечатков пальцев	☐		
3	Коврик у входа целый, чистый, плотно прилегает к полу	☐		
		☐		

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
4	Свечи/подсветка работают (вечер), нет перегоревших ламп			
5	Таблички «Открыто/Закрыто», меню на стойке — актуальные, чистые	☐		
6	Веранда: столы выровнены, стулья подставлены, нет посторонних предметов	☐		
7	Мусорные баки пустые, пакеты заменены, крышки закрыты	☐		
8	Входная дверь открывается легко, пружина/замыкатель работает	☐		

Фото-эталон «Входная группа»

Распечатайте фото: чистый порог, идеальные стекла, ровный коврик, работающая подсветка, актуальные таблички. Повесьте на стойку хостеса.

2. Гостиной зал (столы и стулья)

Частота: после каждого гостя + генеральная раз в смену |

Ответственный: Официанты / Бассеры

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
1	Стол обезжирены, без клейкости и пятен	☐		
2	Скатерти/наволочки чистые, без пятен, ровно уложены, края не висят	☐		
3	Стулья выровнены по одной линии, ножки чистые	☐		
		☐		

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
4	Под ногами коврики/пятнышки чистые, без заусенцев			
5	На столах: меню (чистое, актуальное), подставки под горячее, приправы (полные, чистые)	☐		
6	Нет посторонних предметов: чужие салфетки, палочки, чеки, игрушки	☐		
7	Пол под столами чистый (генеральная уборка раз в смену)	☐		
8	Декоративные элементы (свечи, вазы, цветы) целые, чистые, свежие	☐		

Фото-эталон «Стол готов к гостю»

Распечатайте фото: идеальная сервировка по стандарту, ровная скатерть, выровненные стулья, чистый пол. Повесьте на официантку.

3. Санузлы

Частота: каждые 20 минут | Ответственный: Уборщица / Сменный менеджер

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
1	Жидкое мыло есть, дозатор работает	☐		
2	Бумажные полотенца/сушилка для рук — есть, работают	☐		
3	Туалетная бумага в достаточном количестве (минимум 2 рулона в запасе)	☐		
		☐		

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
4	Зеркала чистые, без разводов и пыли			
5	Пол сухой, без луж, волос, мусора	☐		
6	Унитазы/писсуары чистые, смыв работает, нет накипи	☐		
7	Раковины чистые, смесители блестят, нет зубной пасты/пены	☐		
8	Запах нейтральный/лёгкий ароматизатор, нет стойких неприятных запахов	☐		
9	Мусорные баки пустые, пакеты чистые, крышки закрыты	☐		
10	Крючки для одежды/сумок целые, чистые	☐		
11	Дверцы кабин закрываются, замки работают	☐		
12	Подгузко-меняющий стол (если есть) чистый, салфетки есть	☐		

Фото-эталон «Санузел»

Распечатайте фото: блестящие смесители, чистое зеркало, сухой пол, полные дозаторы, аккуратные пакеты в баках. Повесьте за дверью уборщицы.

4. Рабочие станции (Бар, Официантка, Пас)

Частота: постоянно | Ответственный: Бармены / Официанты

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
		☐		

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
1	Поверхности барной стойки/официантки чистые, без липких следов			
2	Посуда чистая, сухая, разложена по местам	☐		
3	Чековые ленты/терминалы: бумага есть, печатают чётко	☐		
4	Холодильники/айс-мейкеры: чистые внутри, температура в норме	☐		
5	Бутылки/ярды: чистые, этикетки наружу, порядок по категориям	☐		
6	Барный инвентарь (шейкеры, мерки, барные ложки) чистый, на месте	☐		
7	Мусор/утиль: баки не переполнены, отдельный сбор соблюдается	☐		
8	Пас: тарелки чистые, горячие/холодные зоны работают, тикеты не завалены	☐		

Фото-эталон «Барная стойка / Официантка»

Распечатайте фото: идеальный порядок, чистые поверхности, расстановка по категориям. Повесьте на барную стойку и официантку.

5. Кухня (проходная зона)

Частота: раз в час | Ответственный: Шеф / Су-шеф

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
1		☐		

№	Пункт проверки	Статус	Подпись	Время
	Пол сухой, без разливов, обрезков, упаковок			
2	Нет посторонних предметов в проходных зонах (коробки, сумки, личные вещи)	☐		
3	Температура холодильников/морозильников в норме (логи заполнены)	☐		
4	Рабочие столы чистые, разделочные доски по цветовой кодировке	☐		
5	Мойка: чистая, стеклосушитель пустой, моющее средство есть	☐		
6	Мусор: баки не переполнены, пакеты плотно завязаны, вывезены вовремя	☐		
7	Вентиляция/кондиционер работают, фильтры чистые (проверка по графику)	☐		
8	Пожарная безопасность: огнетушитель на месте, проходы свободны	☐		

Фото-эталон «Кухня — проходная зона»

Распечатайте фото: сухой пол, свободные проходы, чистые столы, работающая вентиляция. Повесьте на доске объявлений кухни.

Журнал проверок (заполняет сменный менеджер в конце смены)

Зона	Время проверки	Выполнено (%)	Замечания	Подпись менеджера
Входная группа				
Гостиной зал				
Санузлы				
Рабочие станции				
Кухня				

Материал подготовлен командой Meetto для статьи «Стандарты обслуживания в ресторане»

Скачайте актуальную версию на meetto.ru/blog | © 2026 Meetto