

# 7. Осуществлять регулярный контроль чистоты столовой при гостинице

Описание задачи:

Ответственный за гостиницу должен инициировать и контролировать чистоту столовой, чтобы обеспечить комфортное и гигиеническое пространство для питания гостей.

Шаги выполнения:

- ☐ Инициировать регулярную уборку столовой, включая столы, стулья и пол.
- ☐ Контролировать, чтобы посуда и столовые приборы были чистыми и аккуратно разложены.
- ☐ Разделить зоны для мужчин и женщин.
- ☐ Проверять, чтобы буфеты и сервировочные столы были укомплектованы и чисты.
- ☐ Убедиться, что пищевые отходы удаляются своевременно и мусорные урны опорожнены.
- ☐ В случае выявления недочетов, немедленно инициировать их устранение.
- ☐ Если задачи не выполняются, обратиться к старшему сотруднику гостиницы и, при необходимости, сообщать о проблеме уполномоченным лицам до её полного решения.

---

Версия #2

Admin создал 24 мая 2024 08:52:59

Admin обновил 24 мая 2024 08:53:26