



Чек - лист закрытия вечерней смены в кофейне "Между нами"

Данный чек-лист поможет вам правильно закрыть смену в кофейне "между нами". Для удобства чек-лист поделен на несколько разделов, которые относятся к зоне бариста/гостя, техническому оснащению и работе с кассой

Техническое оснащение

- В теплое время года кондиционер выключен, или работает на слабых оборотах
- Убедиться , что в холодное время года включен обогреватель на ночь
на площади 2 обогревателя
- Убедиться , что кофемашина контактирует с умной розеткой
то есть она сама включится утром, если произошла ошибка, то уведомить сменщика и управляющую
- выключить колонку "алиса" ,но не из розетки
- Выключить свет перед уходом из кофейни

Касса и программа

- Сравнить фактический оборот и оборот в программе
в случае различий сообщить управляющей

- Проследить за закрытием смены на терминале и в программе
- Сделать инкассацию наличных в сейф (наличными остается не больше 2000 р)

не брать мелкие купюры, номиналом меньше 50 р

- Заполнить бланк по пунктам

в случае вопросов написать управляющей

- Банковский терминал

Произвести сводный чек/отчет за смену, сравнить с суммой в программе. Произвести Сверку итогов/ Завершение дня

- Посчитать кассу

Пересчитать всю имеющуюся наличность в кассе, сравнить данные с программой и расположить наличные по ячейкам в порядке убывания

Бар / зона бариста

- Сиропы/ допинги /основы для напитков

протираем и расставляем на место

- Пропечатываем упаковку/стаканы для сменщика и оставляем в назначенном для этого места

например, стаканчики на кофемашине

- Холдеры для кофейной машины

Каждую вторую смену замачиваем рожки в спец химии, используем 10-15 гр порошка на 500 мл воды

- Протираем все рабочие поверхности

Используем одноразовые бумажные полотенца и чистящие средства

- Мытье посуды, питчеров, джигеров

при наличии печки не забываем о ее чистоте тоже

Чистка кофемашины

Чистим кофемашину каждую смену, рабочие группы, моем поддон, решетку, протираем от пыли и грязи, не забываем про капучинаторы (каждую 2 смену замачиваем в лимонной кислоте или специальном средстве)

Списание

Списать испорченную выпечку, торты, пирожные согласно срокам годности и др

Убрать продукцию в холодильник (например, круассаны/булочки при наличии)

упаковать при помощи пищевой пленки, пакетов и убрать в холодильник

Витрины

*Протираем все витрины с помощью средства для стекла и одноразовых полотенец. Внутри и снаружи. Выключаем свет, **НО ОСТАВЛЯЕМ ВКЛЮЧЕННОЙ КНОПКУ, КОТОРАЯ ОТВЕЧАЕТ ЗА ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ***

Зал / зона гостя

Перед уходом убедиться , что телевизоры / свет выключены, чистые и в исправном состоянии

в случае нарушения сообщить ответственному лицу

При наличии колонок/ хангов и пр. убедиться , что все чистом и надлежащем виде

если есть чехол для хранения чего-либо (например, ханга), протереть и красиво расположить в зале

при наличии книжных полок, столика для гостей / дивана убедиться, что все чистое, в надлежащем виде

если что-то требует замены или стирки сообщить ответственному лицу и в беседе "между нами"

- стеллаж с сувенирной продукцией в порядке, протерт и продукция расставлена аккуратно

Если какой-то продукции не хватает или она заканчивается , то дополнить или сообщить о ее отсутствии

- помыть полы и протереть витрину со стороны гостя

- Проверить мусорные корзины на отсутствие загрязнений

Меняем, по надобности, мусорные мешки в корзинах. Если корзины загрязнены протереть / помыть

- Протереть столы, стулья, ножки стульев, ручки дверей и порог

Протираем при помощи одноразовых полотенец и влажных салфеток

- Проверка расходников на барной стойке в зоне гостя

Проверяем расходники на столах(Трубочки, Сахар порционный, Размешиватели деревянные и др.)

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?