# Чек-лист закрытия

Можно начинать постепенно за 30 минут до закрытия, если нет гостей. Закрывать кассу и считать можно только после того, как полностью собрали мусор, разложили новые пакеты, помыли пол на 1 этаже, только тогда. И не забывайте про отчет о закрытии.

## 1. До закрытия обязательно!!!

- [ ] **1.1** Проверить/сделать все заготовки для след. дня

  *- проверить на срок годности в холодильнике - все пополнить в морозилке, чтобы все позиции выпечки были на след день доступны от 5 шт. каждого вида - сделать заготовки на след. день и ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОМАРКИРОВАТЬ*

## 2. Уборка 2 этажа

- [ ] **2.1** Уборка 2 этажа (можно начинать за 30 минут до закрытия летом, за 1 час зимой)

  *- протереть все столы и стулья влажной чистой тряпкой - собрать веником весь песок и реагент - помыть пол со средством - расставить все стулья и столы, подготовить 2ой этаж к открытию следующего дня*

- [ ] **2.2** Уборка лестницы

  *-сначало веником собираем песок/реагент - помыть тряпку для лестницы (с моющим средством) проходимся по каждой ступеньке - протираем перила*

- [ ] **2.3** Вы вправе не пускать людей наверх после вашей уборки

  *деликатно объясните человеку, что 2ой этаж закрыт до следующего дня*

## 3. Уборка бара и первого этажа

- [ ] **3.1** Протереть на кухне столешницу влажной тряпкой

  *- столешницу - рабочую зону - под кофемашиной все протирается вдоль бара, отодвигаются все сиропы, техника, ссыпать остатки смолотого кофе из маленькой кофемолки, если осталось*

- [ ] **3.2** Помыть гриль

  *- убрать из гриля грязный пергамент - протереть губкой все жирные места в том числе сзади гриля - положить новый пергамент (нарезать при необходимости) - протереть гриль снаружи*

- [ ] **3.3** Протереть микроволновую

  *внутри и снаружи*

- [ ] **3.4** Протереть пурифайер, слито воду с поддона, протереть полностью пурифайер

- [ ] **3.5** помыть маленькую кофемолку под альтернативу, чтобы вокруг не было кофейных частиц

  *если она ещё использовалась в течении дня*

- [ ] **3.6** Помыть всю посуду, питчеры все, тщательно с моющим средством, чтобы не оставалось разводов

- [ ] **3.7** Протереть полотенцем всё помытое

- [ ] **3.8** Выставить все чашки, роксы аккуратно на кофемашину, приборы в ящик, а тарелки на кухню

- [ ] **3.9** Помыть резинки от весов, темпер, коврик от темпера, чашку и ложку для сброса молотого кофе

- [ ] **3.10** Весы тщательно протереть и поставить на зарядку при необходимости

- [ ] **3.11** Освободите стеклянную витрину, тщательно протрите её снаружи и внутри стеклоочистителем без разводов, верните всё на свои места

- [ ] **3.12** Убрать молоко в холодильник

- [ ] **3.13** Подготовить заготовки для утренней смены (если это необходимо)

  *- трубочки, сахар, салфетки, стаканчики на столе для гостей, где стоит вода с лимоном*

- [ ] **3.14** Емкость для воды с лимоном очистить, промыть тщательно и протереть полотенцем

- [ ] **3.15** Протереть влажной тряпкой всю зону кофемолки, возле неё, возле кофемашины и под ней, возле кассы, кофемолку очистить кисточку

- [ ] **3.16** Протереть влажной тряпкой столы и стулья на первом этаже

- [ ] **3.17** Замыть туалет, пополнить все расходники (туалетная бумага, салфетки Tork, выкинуть мусорный пакет и положить новый

- [ ] **3.18** Подмести в туалете

- [ ] **3.19** Написать об оплате Полине за 30-60 минут до закрытия смены.
  *Всё, что берут Константина, Татьяна и Руслан (муж Полины), авторизовываем гостя "кофейня Аппо" по программе лояльности, создается скидка 50%, остальную сумму пишите Полине, она перекидывает средства и Вы оплачиваете. Закрываете этот чек.*

- [ ] **3.20** Подмести пространство в баре и на первом этаже (в том числе и

под лестницей)

- ☐ **3.21** Выключить кофемолку, проверив всю зону на чистоту, закрыв заслонку в бункере кофемолки

- ☐ **3.22** Освободить коврик возле раковины, все помытое разложить по местам, слить воду с коврика и поставить его в раковину

- ☐ **3.23** Выключить ледогенератор

  *- предварительно наполнив холодной фильтрованной водой отсек -подготовить для следующей смены*

- ☐ **3.24** Выключить проигрыватель

- ☐ **3.25** Выключить кондиционер

  *- нельзя оставлять на ночь включенный кондиционер!*

- ☐ **3.26** Вылить воду с лимоном из емкости, выкидываем лимон, тщательно моем емкость, вытираем, чтобы она была без разводов, ставим под пурифайер этот чайник

- ☐ **3.27** Вылить фильтр-кофе из термоса, если остался, тщательно промыть термос и поставить его сушиться, не закрывая крышкой

  *- фильтр-кофе также списать через программу!*

- ☐ **3.28** Собираем мусорный мешок из бара, вынимаем из мусорки у входа, из туалета (если ранее не поменяли), все мусорные пакеты относим вниз по улице в мусорный бак

  *- выносим после закрытия смены и закрытия двери*

- ☐ **3.29** Кладем новые мусорные пакеты

  *- бар - мусорка около входа - в туалете*

- ☐ **3.30** Собираем все ковры и относим на мойку

  *- деликатно сообщаем об этом администратору - просим, чтобы не забыли помыть*

- ☐ **3.31** Собираем все тряпки грязные для стирки

*- оставить себе 3 тряпки на утро - не забыть предупредить администратора и попросить постирать - на след утро не забыть пойти все собрать*

- ☐ **3.32** Моем пол на первом этаже

- ☐ **3.33** Закрываем кассовую смену

  *- делаем сверку итогов на терминале (цифра 2 - служебные операции - сверка итогов) - закрываем смену в программе QuickResto (сдвигаем ползунок влево), дожидаемся пока напечатается Z-отчет на фискальном регистраторе - фотографируем сверку итогов и Z-отчет - прикрепляем сверку итогов и Z-отчет ко всем отчетам в файле - выключаем фискальный регистратор*

## 4. Замываем кофемашину

- ☐ **4.1** Моем холдер рабочей группы (начало):

  *-вынимаем холдер из группы - снимаем корзину холдера, откручиваем носики по-возможности - насыпаем 1/2 черной ложки кофизы (химия для кофемашины) в большую зеленую кружку, наполненную горячей водой, кладем туда разобранный холдер и все его части - оставляем на 10-15 минут, пока замываем кофемашину*

- ☐ **4.2** Замыть кофемашину пока замачивается холдер

  *- насыпать 1/2 черную ложку кофизу (химию для кофемашины) в слепой холдер - вставить слепой холдер в группу, нажать пролив - проливать воду 10 секунд - совершить 5 циклов по 10 секунд - вынуть холдер после промывания группы химией - ополоснуть слепой холдер от химии -снова вставить в группу и совершить 5 циклов по 10 секунд, для промывания группы обычной водой после химии - после промывания группы открутить сеточку отверткой, помыть её под водой со средством для мытья посуды, закрутить плотно её обратно в группу*

- ☐ **4.3** Моем холдер рабочей группы (продолжение):

  *- когда холдер уже отмок, сливаем всю воду с химией - с моющим средством под струей воды тщательно моем холдер и все его съемные части, носик прочищаем щеточкой - если необходимо в носике резьбу дополнительно чистим зубочисткой и губкой, чтобы не осталось кофейной накипи - после того, как всё помыто, вставляем обратно в корзину, закручиваем носики - холдер готов*

- ☐ **4.4** Замыть пароотвод

*- налить в большой питчер половину крышечки химии для очистки молочных систем и туда же холодную воду чуть выше носика - вставить пароотвод в питчер с химией и включить на полную мощность - когда вода закипит в Питчере, выключить пароотвод, оставить пароотвод в Питере на несколько минут, затем ещё раз вскипятить воду - вылить всё это - набрать в чистый большой питчер холодную воду без химии, и ещё раз прочистить пароотвод, точно также вскипятить воду 2-3 раза - вынуть пароотвод из Питера и спустить образовавшийся конденсат*

- [ ] **4.5** Снять сетку и поддон с кофемашины, помыть их, поставить на место, протереть тщательно всю кофемашину, чтобы не было грязи/пыли и разводов, выключить кофемашину, нажав на кнопку на панели дисплея

## 5. Закрытие смены

- [ ] **5.1** Спишите продукцию, которую необходимо списать через программу

- [ ] **5.2** Пересчитать наличные в кассе, сверить наличные и безналичные по Х-отчету, чтобы касса была ровной

- [ ] **5.3** Закрываем территорию кофейни

*- снимаем заслонку с ворот - раздвигаем ворота, закрываем их на замок, кладем ключи от замка справа от кофемашины (с внешней стороны бара)*

- [ ] **5.4** Пишем отчет в группу о закрытии смены с фото (сверка итогов и Z-отчет)

*- нужна также информация, что касса ровная - списание сделано*

- [ ] **5.5** Переобуваемся и берем сразу все необходимые вещи из-за бара

- [ ] **5.6** Моем пол за баром, проверяя попутно, что все выключено и убрано, оставляем швабру за баром

- [ ] **5.7** Одеваемся, выключаем в кофейне свет
- [ ] **5.8** Выходим из кофейни, берем мусорный пакет, закрываем дверь на ключ (обязательно проверьте, что дверь закрылась, аккуратно дернув её за ручку двери)

Весь чек-лист составлен в удобном порядке действий, которые вам помогут быстро закрыться. Хорошего вечера:)

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

как это убрать?