



## Копія Чек-ліст щоденного закриття пабу

Цей чек-ліст заповнюється працівником, який за розкладом є відповідальним за закриття пабу.

### Зал

- Прибери посуд з усіх столів

*Перевір його наявність навулиці й під арізоною.*

- Впевнись у чистоті столиків, протри за потреби.

*Забери сміття, підмети під столами, якщо це потрібно.*

- Розмісти меблі по своїх місцях.

*Стільці мають бути однаково укомплектовані та розміщені біля столиків. Бочки розставити відповідно груп. Барні стільці рівномірно розмістити навколо стійки*

### Склад

- Перезаряди лід.

*Після зміни коробка із льодом може бути з залишками води. Якщо там вже болото, тоді викинь весь лід і заповни з форм повну коробку.*

- Охайно розклади продукти в холодильнику.

- Розкласти спорядження по місцях і протерти стелаж

*дошка, фрешниця, ваги - помити і розставити на полиці.*

## Стійка

### Помий увесь брудний посуд

*скляний посуд протри спеціальною ганчіркою, щоб залишилось менше плям. не обов`язково довго натирати до ідеального блиску, вистачить просто прибрати залишки води зі скла як тільки його помили.*

### і помий відносно портативне обладнання (темпер, пітчери, блендер, міксер, фрешниця, т.п.)

*підставку під блендер, якщо усередину потрапило молоко, промити під водою. темпер після того, як помили, протерти насухо*

### Протри робочі поверхні від бруду

*дерев`яна поверхня стійки, мідна частина, біля кавомолки, сама кавомашина під сиропами. Не має бути залишок води, особливо на деревині*

### Помий кавомашину і кавомолку

*Протри стімери, сполосни дренаж, сполосни губку для стімеру, на кавомолці залишки кави видалити пензликом. Якщо там десь є плями, то відтерти.*

### Помити рінзер

*підняти сітку, рожком прибрати бруд, сполоснути. Зверху протерти і поставити поруч пітчери.*

### Розклади посуд на полиці.

*Керамічні чашки на кавомашину, скляні - переважно на полицях ближніх до кавомашини. На перед ставте ті, що частіше використовуєте, так просто зручніше. Довгі ложки, ножі, ножиці покласти за кавомолку у склянку*

### Набери води у баклагу доверху

*якщо вода вилилась за баклагу на стійку. то протерти ганчіркою для підлоги, вона у туалеті.*

### Забруднені ганчірки сполосни водою і повісь висихати перед раковиною та на шланг, що відходить від крану.

*Не залишайте вологі ганчірки на дерев`яній поверхні стійки!!!*

Натри до блиску мідну поверхню

*жорсткою стороною губки відтерти плями. після - витерти насухо. Вона має залишитися пустою, або з мінімальною кількістю інвентару на ній: максимум шейкер та сквізер; краще це покласти поруч.*

Розклади все пивному холодильнику.

*Ципа стоїть із ципою, жестяні лимонади з жестяними, спрайт, швепс - в окремих купках. За можливості зробити рівні рядочки з напоями. Відкриті пачки молока, швепсу і т.п. можна залишити у малому холодосі під кавомашиною*

## **Наостанок**

Заповнені коробки із сміттям винеси на склад під прачкою. Заповнений пакет з кавою винесіть під прачку. Пакет зі сміттям прям на смітник за територією

*Перед цим розфасуй його, якщо він не фасований: картон, скло, пластик. жестяні банки переносити обережно, не зминати. Залишки сміття охайно скласти у куті під винним холодильником*

Підмети підлогу за стійкою, перед стійкою, під барними стільцями і усюди, де робоча зона (від кавомашини і до складу), склад.

*Якщо під час зміни були якісь ляпсуси з морозива, молока, швепсу і т.п., то помити підлогу.*

Заповни органайзери. Поповни запаси трубочок на стійці

*трохи цукру, розмішувачів і серветок буде достатньо. Якщо органайзери залишились у цукрі після зміни, тоді промий органайзер і не клади цукор на столи. Залиш лише на стійці.*

Склади всю проводку

*Охайно скрути провода, постав на зарядку ноут яріка, якщо він його не забрав звечора. Впевнись, що заряд пішов. Листки із записами розбери на 2 купки: чернетки, використані чернетки. Нічого не викидати.*

Відчини штори на вікнах

*Якщо вони зламані - почини за можливості, або охайно склади на підвіконні і напиши у чат, щоб вранці починили.*

Надішліть Ані список продуктів, що закінчуються, або вже закінчилися

*молоко, швепс, спрайт, лимони, т.п. Те, що робимо власноруч ( м'ясо, банани, фреші, нарізка для мохіто) також. росхідники по типу серветок, трубочок і т.п.*

Зачини паб на ключ.

*Вижені усіх (навіть інструкторів). Ключи потрібно повісити на гачок у кімнату Арізона праворуч, на ключницю при вході.*

Сховай алко

*Відчинену пляшку для Толіка поклади за стійку під раковину або на полицю. Туди ж постав цукровий сироп та інший алкогольний інвентар, якщо він заважає.*

Зробіть все, щоб паб виглядав охайно. Якщо якась деталь не прописана у чек-листі або ви здохли під кінець дня, то повертаємось до першого речення. Усі термінові питання у чат або в особисті відповідальному за відповідальних за замивку паба :)

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

как это убрать?