



Открытие смены БАР

Барная стойка, и сам бармен, можно назвать украшением заведения. 1/3 посетителей приходят именно к бармену - выпить, пообщаться. Бармен должен тщательно следить за своим рабочим местом, за его чистотой, за свежестью продуктов.

Бар

- Барная стойка протерта влажной и сухой тряпкой
- Полки под барной стойкой чистые, инвентарь чистый
- Кофе-машина включена. Чистая, без разводов (холдеры, пароотводы, ручки). Кофемолка чистая
- Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков. Сформирован стоп-лист по позициям бара
- Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие. Все испорченные продукты взвешены и внесены в акт списания
- Проведена проверка алкоголя согласно меню
- Чистые бокалы, графины, кувшины протерты чистой ветошью и расставлены по местам
- Полки для алкогольной продукции в баре чистые. Посторонние предметы и пыль отсутствуют

- Пивные краны натерты до блеска
- Миксер для молочных коктейлей чистый, без подтеков и разводов
- Осветительные приборы чистые
- Холодильник чистый (двери, полки). Испорченные фрукты отсутствуют

СКЛАД БАР

- Полки для алкогольной продукции, соков чистые, без налета пыли
- Бокалы чистые, без отпечатков и разводов

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

как это убрать?