



Чек Лист БАРМЕН (смена 14:00 - 03:00) Draft Ciocana

Подготовка рабочего пространства на баре к рабочей смене

- ☐ **1.** Открыть заведение и включить все электроприборы от щитка
- ☐ **2.** Одеть форму
(форма должна быть чистая, не мятая)
- ☐ **3.** Открыть кассовую смену
- ☐ **4.** Включить кофейный аппарат
- ☐ **5.** Постирать рабочие тряпки
(ночная смена замачивает заранее)
- ☐ **6.** Помыть кофейный аппарат
(холдеры, носик для пара, сам аппарат сверху, снизу, сбоку и тд)
- ☐ **7.** Наполнить холодильники
(новый товар должен быть сзади, старый перемещаем вперед)
- ☐ **8.** Помыть холодильник и двери от холодильника
- ☐ **9.** Проверить всю продукцию с холодильника на срок годности
(молоко, сок, фрукты, сиропы, пюре, пиво и тд)
- ☐ **10.** Помыть все капли-сборники и резинки
- ☐ **11.** Помыть гейзера

(замочить кипятком и тщательно помыть)

- ☐ **12.** Протереть все рабочие бутылки
(те что в ячейках у бара)
- ☐ **13.** Вымыть все рабочие ячейки
- ☐ **14.** Помыть все инструменты и поменять воду в ведре
(ножи, барная ложка, ситце и тд)
- ☐ **15.** Уборка и организация пространства под ячейками
(полка которая находится под ячейками с бутылками)
- ☐ **16.** Зона мытья бокалов
(разобрать аппарат для мытья бокалов, помыть дезинфицирующим средством)
- ☐ **17.** Продезинфицировать все умывальные и сливочные зоны
(умывальник зоны мытья бокалов и рабочий умывальник с краном)
- ☐ **18.** Уборка под умывальной зонной
- ☐ **19.** Ледогенератор
(помыть ледогенератор внутри и снаружи)
- ☐ **20.** Вытереть витрину с алкоголем и бутылки на ней
- ☐ **21.** Протереть барную стойку, кобру и все поверхности на баре
- ☐ **22.** Вытащить пустые кеги с бэка на баре и наполнить бэк бар полными кегами с пивом
- ☐ **23.** Приготовить заготовки и поставить стикер с названием и датой приготовления
(сахарный сироп, фреш лайм, заготовки для лимонада, мята, фрукты)

- ☐ **24.** Составление заявки по необходимости с Адрианой
- ☐ **25.** Поставить шоты и графины в холодильник
- ☐ **26.** Протирка и заполнение шкафа и ящика с табачными изделиями
- ☐ **27.** Написать СТОП и ГОУ лист по бару
- ☐ **28.** Фото накладных отправить в группу НАКЛАДНЫЕ
- ☐ **29.** Протереть все бокалы и поставить на место
(на зоне витрины и под барной стойкой)
- ☐ **30.** Порядок на складе
(бутылки в ряд красиво сложены, сок разложить по сроку годности, пол подмести и помыть)
- ☐ **31.** Подмести и помыть пол
- ☐ **32.** Заполнить бар бокалами с мойки
- ☐ **33.** Выкинуть мусор и поменять пакеты в ведре
- ☐ **34.** Помыть все бокалы из под пива
- ☐ **35.** Замочить все рабочие тряпки в кипятке с порошком и хлоркой
- ☐ **36.** Принять кассу у официантов с проверкой всех чеков и сравнение данных с компьютером
- ☐ **37.** Записать все растраты
(выдача финансов с подписью и чеками)
- ☐ **38.** Выключить ледогенератор и вытащить лед
(одно ведро или пакет поставить в морозильную камеру, остальное положить в умывальник чтоб растаяло)

- ☐ **39.** Закрыть КАССОВУЮ смену
- ☐ **40.** Посчитать и зарегистрировать кассу
(отчет в телеграмм группа INCASARI)
- ☐ **41.** Выключить все необходимые световые приборы
(террасы 1,2,3, вывеска Драфт и тд)
- ☐ **42.** Отправить кассу и все необходимые документы в офис
- ☐ **43.** Закрыть заведение

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

как это убрать?