



## Чек лист открытия "Лобби бар" & "Красная ковровая"

- 1.** Бармен, в чистой, выглаженной, униформе и чистой сменной обуви. Причёсан, лицо чистое без садин, синяков и прыщей, щетина/борода аккуратная(если имеется), ногти на руках подстрижены, грязи под ногтями нет!
- 2.** Бак для мусора чистый и пустой, вставлен чистый мусорный пакет.
- 3.** СТОП-ЛИСТ СОСТАВЛЕН И ПЕРЕДАН МЕНЕДЖЕРУ ЗАЛА! ОТПРАВЛЕН БАР-МЕНЕДЖЕРУ! Скинут в группу!
- 4.** ВСЕ ЗАГОТОВКИ/ПРЕМИКСЫ ПРИГОТОВЛЕННЫ(ЕСЛИ ЧЕГО-ТО НЕТ, ПИШЕТСЯ ПРИЧИНА.).
- 5.** Все заготовки: (премиксы, нарезанные фрукты, перебранная мята и т.д.) хранятся в соответствии с правилами и ТТК!
- 6.** Все заготовки и открытые пакеты сока и б/а напитков, обязательно подвергаются органолептической оценке (цвет, консистенция, запах, вкус).
- 7.** Все ёмкости и контейнеры для хранения фруктов и заготовок чистые (промаркированы)! Все бутылки на баре с премиксами и кордиалами, проверены на СВЕЖЕСТЬ и промаркированы датами изготовления!
- 8.** Продукция бара и заготовки используются с учётом правила

ротации(первый пришёл, первый ушёл)!

- 9.** Холодильники (плюс с стеклянными дверьми) за баром заполнены продукцией:вода, соки, лимонады, морс.
- 10.** Выкладка алкогольной продукции на полках выставленна соответственным образом: виски к виски, коньки к коньякам, джин к джину и тд/тп.
- 11.** Всё оборудование на баре, работает в соответствии стандартам, Если, что-то не работает, сообщается бар-менеджеру либо управляющему, НАШЕГО БАРА!
- 12.** Рабочии поверхности бара натёрты насухо и чистые, в станции всё расставленно по регламенту! Раковины барной стойки чистые(без налёта).Полы за баром чистые(моет Клинер), постороннего мусора нет!
- 13.** РУЧНИКИ, ЧИСТЫЕ БЕЗ ПЯТЕН, ВЕСЯТ, АККУРАТНО-СЛОЖЕННЫЕ, С ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЫ ТЕЛА БАРМЕНА (А НЕ СЗАДИ, КАК ХВОСТЫ)!!!
- 14.** Вся продукция хранящаяся на территории бара, освобождется от упаковки (лимонады, вода, от палетов; алкоголь вынут из коробок) расставлен на полки для хранения!
- 15.** Барный инвентарь(шейкеры, смес. стакан, джигеры, мерные стаканы и т.д.) натёртые и готовы к работе!
- 16.** Отсек для льда в станции наполнен льдом в начале рабочей смены.
- 17.** Холодильники и морозильные камеры- чистые (внутри и снаружи) без разводов!
- 18.** Уплотнительные резинки чистые, герметично прилегают к корпусу

холодильных установок!

- 19.** В оборудование размещена ТОЛЬКО ПРОДУКЦИЯ БАРА!
- 20.** Лёдогенератор чистый, натертый снаружи.
- 21.** Ёмкость для хранения льда в лёдогенераторе чистая, без налёта.
- 22.** Бар заполнен ЧИСТОЙ посудой, натёрты (Хайболы, винки, кокт. рюмки, роксы, рюмки т.д.).
- 23.** Бар заполнен ЧИСТОЙ посудой, натёрты (Хайболы, винки, кокт. рюмки, роксы, рюмки т.д.).
- 24.** Посуда расставлена по периметру на своих местах!
- 25.** Чек-лист открытия скинуть в группу не позже 12:30.

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

[как это убрать?](#)