



Открытие/заккрытие смены

1. Открытие смены

☐ **1.1** Включить все вывески внутри, свет.

Личные вещи убрать в предназначенные для этого зоны. Не засорять кассовую зону своими вещами. Верхнюю одежду повесить на вешалку, сумки/рюкзаки в раздевалку, обед, взятый с собой, убрать на нижнюю полку холодильника.

☐ **1.2** Проверить чистоту зала.

Пыль на столах, пустые мусорные корзины, чистый пол, чистая входная группа (дверь, ручки и пр.) Недостатки прислать шеф-бариста/старшему смены/управляющему.

☐ **1.3** Проверить чистоту барной зоны

Чистоту кофе машины, кофемолки, раковины, питчеров, джигеров, сиропов, порядок в кассовой зоне, порядок на кофемашине, чистоту посуды, отсутствие пыли, миксеры.

☐ **1.4** Промыть тряпки

Промыть тряпки и заменить на новые

☐ **1.5** Открыть кассовую смену

Пересчитать деньги в кассе, сравнить с остатком(вчерашней сменой), проверить наличие молока, сливок и других расходных материалов, трубочки, размешиватели, сахар. Об отсутствии сообщить старшему смены/шеф-бариста/управляющему

☐ **1.6** Одеть фартук

Проверить фартук на чистоту, если фартук загрязнен, написать об этом старшему смены/шеф бариста/управляющему

☐ **1.7** Выкладка на витринах

Проверить выкладку на витринах, отсутствие грязи/пыли, соответствие ценников товару, сроки годности на продукции. Все несоответствия прислать старшему смены/шеф-бариста/управляющему

☐ **1.8 Проверка расходников на складе**

В Течении дня: Проверить наличие стаканчиков, трубочек, кассовой ленты, размешивателей, салфеток, бумажных полотенец, тряпок, средств для чистки поверхностей, средства для дезинфекции, для чистки кофе машины, наличие кофейных зерен, наличие молока

2. Заккрытие смены

☐ **2.1 Проверка расходников на столах в зале**

Проверяем расходники на столах (Трубочки, Сахар порционный, Размешиватели деревянные и др.)

☐ **2.2 Протереть столы, стулья, спинки стульев, ручки дверей.**

Протираем при помощи одноразовых полотенец и антибактериального раствора

☐ **2.3 Проверить мусорные корзины на отсутствие загрязнений**

Меняем, по надобности, мусорные мешки в ведрах. Если ведра загрязнены протереть / помыть

☐ **2.4 Проверить выкладку в холодильнике напитков**

Выставляем все напитки аккуратно в ряд, поправляем внешний вид, проверяем наличие ценников.

☐ **2.5 Витрины**

Протираем все витрины с помощью средства для стекла и одноразовых полотенец. СНАРУЖИ обязательно каждую смену.

☐ **2.6 Убрать продукцию в холодильник**

Лотки с Пирожками, булочками, выпечкой упаковать при помощи пищевой пленки, пакетов и убрать в холодильник

☐ **2.7 Списание**

Списать вчерашнюю выпечку, торты, пирожные согласно срокам годности и др.

☐ **2.8 Чистка кофе машины**

Чистим кофе машину каждую смену. Моем поддон, решетку, протираем от пыли и грязи.

☐ **2.9** Мытье посуды, питчеров, джигеров

Металлические приборы моем при помощи средства для посуды, губок и щеточек.

☐ **2.10** Протираем все рабочие поверхности

Используем одноразовые бумажные полотенца и дезинфицирующие средства

☐ **2.11** Выставляем молоко на завтра

Заполняем основной холодильник молоком. Выставляем от 10 до 15 л.

☐ **2.12** Холдеры для кофейной машины

Каждую вторую смену замачиваем рожки в спец химии, используем 10-15 гр порошка на 500 мл воды

☐ **2.13** Посчитать кассу

Пересчитать всю имеющуюся наличность в кассе, сравнить данные с кассовым терминалом

☐ **2.14** Банковский терминал

Произвести сводный чек/отчет за смену, сравнить с суммой в кассе. Произвести Сверку итогов/ Завершение дня

☐ **2.15** Закрывать кассовую смену

☐ **2.16** Свет

Проверить выключен ли везде свет, ледогенератор, кондиционер выключить при необходимости

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

как это убрать?