Чек-лист смена Помощница Бариста

Обязательно помыть руки перед контактом с продуктами и следить за чистотой рук в течение смены.

1. Проверить рабочий телефон и планшет

2. Уборка всех рабочих поверхностей

- [ ] **2.1** Протереть пыль чистой тряпкой
  Кофемашинка, кофемолки, столы, полки, витрины, стулья, бар. Протираем все, что только можно протереть.

- [ ] **2.2** Помыть полы и пропылесосить ковер
  Обязательно предварительно помыть и поменять ведро. Помыть полы и за баром и в зале.

- [ ] **2.3** Убрать входную группу
  Дверь, лестница, территория возле кофейни, протереть бачки.

- [ ] **2.4** Протереть все бутылки с сиропами и полку.
  Отмыть бутылки по необходимости.

3. Витрина

- [ ] **3.1** Помыть, привести в порядок.
  Проверить свежесть фруктов в витрине, по необходимости убрать лишнее и заполнить новым. Протереть полки, добавить зефир, напитки в стекле. Все десерты должны

стоять на своих местах

- [ ] **3.2** Заполнить витрину сразу, как только привезли новые десерты

  После того как десерты разложили, попросите Бариста убрать коробки на склад. Проверить десерты по накладной(если есть), если нет, записать сколько есть и отправить в беседу.

4. Заполнить расходники

- [ ] **4.1** На баре

  Салфетки, трубочки, сахар, вилки, палочки для сахара. Убрать мусорное ведро на баре.

- [ ] **4.2** В баре

  Крышки, стаканы, соки, зерна, сиропы, контейнеры, подстаканники, ягоды и все прочие ингредиенты.

- [ ] **4.3** В зале

  Помыть и наполнить бутылки с водой. Расставить по столам. САВУШКИНА обязательно расставить по столам

- [ ] **4.4** Поклеить стаканы

  Наклейки на стаканы, гранат в шоколаде. Пакеты должны быть пропечатаны.

5. Проверяем наличие ценников на витрине

6. Посуда

- [ ] **6.1** Помыть и натереть стаканы, чашки и тарелки.

  Следить за посудой нужно всю смену. За сменщиками тоже нужно перепроверять.

- [ ] **6.2** Помыть раковину и кран

  Раковину нужно мыть с губкой. Отмывать весь налет в раковине и вокруг.

- [ ] **6.3** Помыть блендер, фрешницу, фильтр, питчеры и тд

Расставить все на свои места. Следить за их чистотой в течение смены.

- [ ] **6.4** Разобрать мытую посуду и поставить все на свои места

- [ ] **6.5** Помыть поддон для посуды
  В нем собирается много отходов. Они очень неприятно пахнут

7. Поддерживать чистоту в течение смены. Чаще обращать внимание на состояние входной группы, чистоту бара, убирать мусорное ведерко на баре. Убирать столы сразу после ухода гостя.

8. Вежливо обслуживать гостей, готовить напитки по ТК

9. Закрытие смены

- [ ] **9.1** Помыть и натереть посуду

- [ ] **9.2** Протереть столы, стулья, бар. Если в зале нет гостей(Победа), подмести\пропылесосить и помыть полы. Савушкина обязательная полная уборка. Смотрите первые пункты чек-листа для понимания того, какая уборка должна быть.

- [ ] **9.3** Поклеить стаканы

- [ ] **9.4** Написать закуп по готовому шаблону

- [ ] **9.5** Сделать заготовки

- [ ] **9.6** Савушкина выключить кофемолки, кофемашинку, сплит систему, свет в кофейне и на улице

☐ **9.7** Еще раз проветрить витрину

После того как все проверю по чек-листу, нужно сесть "на дорожку" на диван и посидеть пару минут. Говорят это хорошая примета))). И в путь!

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

как это убрать?