



Чек-лист бара

1. Открытие бара

- ☐ **1.1** Открытие кассы и программы "Пул"

Проверка размена

- ☐ **1.2** Включение подсветки бара

Подсветка стойки и надписи "BAR"

- ☐ **1.3** Проверка включения кофемашины и кофемолки

Налить воду в чайник и термопот на кухне

- ☐ **1.4** Включить ледогенератор

- ☐ **1.5** Подготовка посуды, выгрузка посудомоечной машины

- ☐ **1.6** Полировка приборов и бокалов

- ☐ **1.7** Проверка и дополнение расходных материалов

Салфетки, трубочки, чековая лента Так же проверить в зале наполнение органайзеров

- ☐ **1.8** Актуализация меню на доске

Уточнить на кухне какие блюда и заготовки есть Протирайте доску аккуратно, на стене остаются меловые пятна, которые не отмываются

- ☐ **1.9** Выставить кексы, сдобные палочки и компот

Проверить в холодильнике молоко и лимоны

- ☐ **1.10** Протереть столы в кафе, барную стойку, столики у пула

Раз в неделю протирать стулья

2. Заккрытие бара

☐ 2.1 Заккрыть кассу

Посчитать наличные в кассе, внести чаевые в журнал

☐ 2.2 Убрать всю посуду

Загрузить посудомоечную машину

☐ 2.3 Проверка наполненности холодильника с напитками

Так же проверить наполненность напитками под барной стойкой, при отсутствии или малом количестве каких-то напитков, взять со склада (на кухне)

☐ 2.4 Выключить ледогенератор

☐ 2.5 Почистить кофемашину

☐ 2.6 Помыть лоток для пива

☐ 2.7 Помыть раковину

☐ 2.8 Заккрыть чехлами столы для пула

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

как это убрать?