



Чек-лист смены Tapioka Tea

1. 9:30 - 10:00 Открытие смены

- ☐ **1.1** Касса открыта, подсчитана, учетная запись введена и начата новая смена

Быть на точке нужно в 9:30 утра. Если смена открыта позже 9:40 - предупреждение либо штраф.

- ☐ **1.2** Включено освещение/вывески

- ☐ **1.3** Заполнены водой термopоты, мультиварка.

Вставить сетки в термopоты.

- ☐ **1.4** Включено оборудование

Термopоты, мультиварка, весы, капучинатор. Термopоты следует наполнить водой и только потом включать (Температура 100-110). Тоже самое касается мультиварки (Температура 125).

- ☐ **1.5** Протерты внешние столешницы и поверхности столов с оборудованием

Протерты влажной тряпкой или влажными салфетками.

- ☐ **1.6** Подготовлен чай и тапиока.

Чай насыпается при закипании и появлении первых "струек" из середины сеток.

Тапиока насыпается при закипании (обязательно уменьшить температуру до 100с и выставить время на ~37 минут)

- ☐ **1.7** Обновлено джусболы

Протереть крышки сухой салфеткой от воды.

- ☐ **1.8** Посуда сполоснута под водой от пыли, разложена по местам

2. 10:00 - 12:00 Утро смены

- ☐ **2.1** Надет фартук, волосы/одежда приведены в порядок

При наличии бейджика - надеваем.

- ☐ **2.2** Черный и зеленый чай пролит

При готовности чая пролить оба 10 раз и убрать сетки в раковину.

- ☐ **2.3** Тапиока доведена до готовности

Достать емкость с тапиокой и промыть ее в дуршлаге.

- ☐ **2.4** Сетка и емкость тапиоки промыты

- ☐ **2.5** Осмотр наличия топпинга/джусболов

Если чего-то нет - сообщаем в рабочую группу.

- ☐ **2.6** Отправлен утренний фотоотчет

Фотоотчет отправляется не позже 12:00.

- ☐ **2.7** Уход на перерыв с 12:00 до 12:15

При задержки из-за клиента допускается перенос начала перерыва.

3. 12:00 - 17:30 День смены

- ☐ **3.1** Проверены порошки, крошки печенья, печенье в банках

Если есть место под что-либо - пополняем.

- ☐ **3.2** Уход на перерыв с 15:00 до 15:15

При задержки из-за клиента допускается перенос начала перерыва.

- ☐ **3.3** В 15:15 осмотр точки на загрязнение и проведение уборки

☐ **3.4** Долить чай в термопоты

☐ **3.5** Проверено наличие топпинга, джусболов в контейнерах

☐ **3.6** Уход на перерыв с 17:30 до 17:45

При задержки из-за клиента допускается перенос начала перерыва.

4. 17:30 - 21:30 Вечер смены

☐ **4.1** В течении смены ставим на зарядки все, что требует подзарядиться

☐ **4.2** Уход на перерыв с 20:00 до 20:15

При задержки из-за клиента допускается перенос начала перерыва.

☐ **4.3** Обновлен холодильник с молоком по системе ротации

Старое молоко поднимается на верхние полки, новое молоко на нижние.

5. 21:30 - 22:00 Начало закрытия смены

☐ **5.1** Сполоснуты все приборы и убраны на резинку

☐ **5.2** Отключены термопоты/мультиварка

☐ **5.3** В 21:30 Сливается черный чай

☐ **5.4** Термопот с черным чаем промыт, вытерли сухими салфетками

Накипь тщательно устранена.

☐ **5.5** 21:45 Подсчет кассы

При продаже чего-либо за наличку до 22:00 - считаем кассу снова.

☐ **5.6** Протерты внешние столешницы, стекла и поверхности столов с оборудованием

Протерты влажной тряпкой или влажными салфетками. Стекла протираем

стеклоочистителем и сухими салфетками.

- ☐ **5.7** 21:55 Сливается зеленый чай
- ☐ **5.8** Термопот с зеленым чаем промыт, вытерли сухими салфетками
Накипь тщательно устранена.
- ☐ **5.9** 22:00 Заккрытие смены на кассе, выключение кассы.
- ☐ **5.10** Отправлено фото чека закрытия смены
- ☐ **5.11** Мусор выброшен, полы промыты (половая тряпка споласкивается в туалете), рабочие тряпки промыты и разложены сушиться
- ☐ **5.12** Отправлен вечерний фотоотчет
- ☐ **5.13** Проведен внешний осмотр состояния точки
- ☐ **5.14** Уход домой

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

как это убрать?