



чек-лист закрытия бара

ЗОНА КАССЫ

☐ Цитрусы

Помыть апельсины\лимоны\лаймы и пополнить витрину при необходимости

☐ Посчитать кассу

Посчитать кассу и зафиксировать это в рабочей тетради, проверить документ со списаниями, отложить инкассацию.

☐ Поставить на зарядку повербанки, весы, терминал для офиков

☐ Пополнить полки

Пополнить полку под кассой: тарелки для десертов, контейнеры для халвы и кедровой крошки, крафт пакеты, контейнеры для десертов.

☐ Протереть рабочую поверхность

Протереть влажной тряпкой зону выдачи и зону вокруг кассы, а также полки под кассой.

☐ Подготовить витрину к закрытию

Протереть всю витрину с десертами изнутри и снаружи (убрать пыль, разводы и крошки), проверить все маркировки на соответствие.

ЗОНА КОФЕМАШИНЫ

☐ Протереть холодильник внутри и снаружи

Убрать все липкие пятна и разводы на стекле.

☐ Протереть все рабочие поверхности

Протереть столешницу возле кофемашины и раковины (очистить от пятен и смола), а также протереть стены стеклоочистителем (убрать все разводы).

☐ Пополнить холодильник и полки молоком и сливками

Пополнить холодильник и полки молочной продукцией (молоко 3.2, сливки 10%, альтер молоко, шантипак).

☐ Помыть раковину

Промыть раковину и кран с пемолуксом.

☐ Помыть ВСЕ питчеры и силиконовые коврики

Помыть все питчеры с мылом (при необходимости замочить с химией), промыть коврики с мылом.

☐ Пополнить бар расходниками

Пополнить бар: крышки, стаканы всех объемов, размешиватели, стики сахара.

☐ Пополнить все баночки для ингредиентов

Пополнить все баночки (Дробленый орех, ванильный сахар, матча и тд)

☐ Сменить пакеты для мусора

Перед закрытием заменить пакеты для мусора и коробок молока под раковиной (на открытии след. смены они должны быть пустые)

☐ Пополнить бар посудой и стеклом

Пополнить бар посудой: фирменные стаканы 75 на кофемашине и стекло для воды на полке.

☐ Замыть кофемашину

Открутить группу и разобрать холдер, все промыть с мылом и замочить в большом питчере с кафизой: сетка для группы, корзинка, усики и холдер. Болтик положить отдельно на кофемашину!! Промыть группу слепым холдером с кафизой, промыть поддон и сетку кофемашины, натереть поверхность (убрать все разводы!).

☐ Замочить тряпки

Тщательно промыть все тряпки и замочить их с пемолюксом в полусфере. Отдельно постирать тряпку для холдера и оставить ее на баре сушиться.

ЗОНА СБОРКИ

☐ Протереть рабочую поверхность

Протереть бар и стены от разводов и липких пятен

☐ Помыть холодильник

Помыть холодильник с заготовками внутри и снаружи, натереть стекло стеклоочистителем.

☐ Промыть миксеры, шейкеры, соковыжималку

Промыть миксер и шейкеры изнутри и снаружи, убрать все пятна на поверхности. Тщательно промыть соковыжималку, при необходимости замочить в мыльном растворе.

☐ Протереть ледогенератор, кофемолку и капельную кофеварку

Протереть ледогенератор, кофемолку и капельную кофеварку от пыли и смолы, при необходимости промыть бункер кофемолки.

☐ Заготовки

Проверить количество заготовок и размороженного пюре на конец смены. Сварить п\ф и поставить пюре на разморозку. Перебрать мяту\розмарин\цитрусы. Пополнить холодильник водой и тоником.

☐ Пополнить бар расходниками

Пополнить полки стаканами и крышками со склада. Каждый объем и вид стаканов должен лежать отдельно.

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

как это убрать?