



Чек лист для Проверяющего Кофейни/Пекарни

Данный чек лист предназначен для проверки сотрудников/бариста/официантов

1. Зал

☐ 1.1 Порядок и чистота в зале

Проверить выкладку на столах, при входе, чистоту дверей, шкафов, столов, пола, мусорные урны

☐ 1.2 Порядок на витринах

Соответствие ценников и товара, наличие всех позиций в меню, состояние выкладки на витрине, отсутствие пыли и др.

☐ 1.3 Выкладка в холодильниках

Проверить выкладку в холодильниках, если холодильники с напитками, то все должно быть аккуратно расставлено, в соответствии с напитками, одинаковые бутылки стоят рядом, расположены аккуратно, красиво. Молочная продукция выставлена в определённом порядке, растительное молоко расставлено по видам и видно для гостей. Захламленность отсутствует

2. Барная зона

☐ 2.1 Выкладка на витрине

Проверить чистоту, отсутствие грязи, крошек, пыли на полках, соответствие ценников, даты производства на тортах, пирожных и пр.

☐ 2.2 Чистота барной зоны

Отсутствие грязной посуды в раковине, чистые питчеры, порядок на/около кофемашины/кофемолки, чистые тряпки, отсутствие грязных разводов.

☐ 2.3 Наличие расходников

Ложки, вилки, одноразовая посуда (если должна быть), сахар, сахар в стиках, размешиватели, трубочки для кофейных напитков, трубочки для коктейлей, салфетки.

☐ 2.4 Опрятность сотрудника

Аккуратные ногти/маникюр, опрятный внешний вид, отсутствие грязи, пыли, следов от молока и пр. Наличие маски и перчаток, аккуратная прическа, у девушек волосы убраны в хвост/косичку/передние пряди убраны

☐ 2.5 Кассовая зона

Наличие аптечки и списка лекарств, порядок в кассовой зоне, наличие чековой ленты, пакетов (крафт, майка), бонусных карт, средств для печати

3. Уборная/Склад

☐ 3.1 Порядок в туалете

Отсутствие грязи и мусора в мусорка, чистый туалет

☐ 3.2 Порядок на складе

☐ 3.3 Порядок в шкафах

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

как это убрать?