



Чек лист для Проверяющего Кофейни/Пекарни

Данный чек лист предназначен для проверки сотрудников/бариста/официантов

Зал

Порядок и чистота в зале

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

Порядок на витринах

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

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

Барная зона

Выкладка на витрине

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

Чистота барной зоны

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

Наличие расходников

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

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

Кассовая зона

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

Уборная/Склад

Порядок в туалете

Отсутствие грязи и мусора в мусорка, чистый туалет

Порядок на складе

Порядок в шкафах

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

как это убрать?