



Чек-лист ЗАКРЫТИЯ в КЛК

Техническое задание:

1. Сделать необходимые заготовки

Приготовить пф (облепиха), перебрать мяту, нарезать цитрусовые, расфасовать листовые чаи

2. Заполнить организатор для гостей

Сахар в стиках, деревянные мешалки, крышки, трубочки, ложки, вилки, крышки, салфетки, при необходимости - специи и заменитель сахара. А так же влажные салфетки и дезинфектор

3. Заполнить бар расходниками

Обновить тряпки. Добавить на кофемашину стаканов и салфеток. Досыпать сахар и какао в тары. Обновить сиропы.

4. Вымыть кофемашину

Внешне. Внутри групп, с помощью слепого сита, химии, щетки. Паровики от засохшего молока на них. Разобрать холдеры, протереть с химией.

5. Вымыть барные аксессуары

Ножи, мадлер, ложки, органайзер для них, разделочную доску, питчеры, сливочники

6. Протереть барные поверхности

Тщательно, поэтапно отодвигая оборудование и аксессуары. Включая дверцы и полки внутри поверхностей, при необходимости.

7. Протереть барную стойку и столы

Аналогично поднять/отодвинуть все что на барной стойке, протереть в этих местах. Столы в зале и столы с улицы, включая пепельницы

8. Обновить контейнеры для мусора

Выдвижная полка для жмыха, контейнер под органайзером для гостей, мусорный бак на улице. Протереть, при необходимости, в указанных местах

9. Спрятать скоропортящуюся продукцию в холодильник

Полуфабрикаты, нарезанные цитрусы, мяту, открытое молоко и так далее

10. Замести и помыть пол

11. Вынести мусор и коробки

12. Поставить сигнализацию, закрыть кофейню

Скачать чек-лист в PDF » Скачать чек-лист с моими отметками » Отправить файл в группу Доброй ночи :)

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

как это убрать?