



## Чек-лист ОТКРЫТИЯ в КЛК

Техническое задание:

- 1. Вынести столы и стулья  
*И штендер, если есть. Ровно расставить, поставить чистые пепельницы на столы*
- 2. Проверить наличие всех необходимых для работы заготовок и расходников  
*Полуфабрикаты, нарезанные цитрусы, перебранная мята, расфасованные чаи, наполненные сахар и какао, прочее*
- 3. Настроить помол
- 4. Выставить продукцию в витрине согласно норм  
*Витрина, а так же используемая тара в ней, должны быть чистые. Продукция в достаточном кол-ве, промаркирована датой приезда. Информация на ценниках аккуратно написана, выставлены в соответствии с продукцией.*
- 5. Заполнить бланк остатков и скинуть в группу

Скачать чек-лист в PDF » Скачать чек-лист с моими отметками » Отправить файл в группу Хорошей смены :)