**Чек-лист | Эксперт**

# Открытие бара

## 1. Данные

- [ ] **1.1** Дата
- [ ] **1.2** Бармен
- [ ] **1.3** Подпись бармена

## 2. Открытие рабочей смены для бармена

- [ ] **2.1** Прибыть заранее
  *Прибыть за 15-20 минут до открытия смены.*
- [ ] **2.2** Проверить свой внешний вид
  *Форма должна быть по стандарту, выглажена, чиста. Обувь закрытая. Руки должны быть свободны от украшений.*
- [ ] **2.3** Включить музыку
  *Включить фоновую музыку. Отрегулировать звук, чтоб был не сильно громкий, но и не сильно тихий.*
- [ ] **2.4** Барная стойка протерта влажной и сухой тряпкой
- [ ] **2.5** Склад находится в нужном порядке (все расставлено из коробок на полки один к одному по позициям) никаких коробок быть не должно
- [ ] **2.6** Поверхности барной стойки обработаны дезинфицирующим средством, спиртом

- [ ] **2.7** Кофе-машина чистая, включена
- [ ] **2.8** Станция с комплектами инструментов выставлена
- [ ] **2.9** Сервис зона подготовлена (коврики для грязной посуды, чайные и кофейные блюдца, ложки)
- [ ] **2.10** В ледогенераторе есть лёд
- [ ] **2.11** Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков, пиво, молоко обычное, альтернативное, сиропов (если нет, доставить)
- [ ] **2.12** Проверить давление углекислорода для пивной системы (убедится что баллон не пустой, при отсутствии кислорода, заменить)
- [ ] **2.13** Проверка продуктов - наличие и учёт порченого

  *Проверены все фрукты, пюре, сиропы, премиксы, травы. Фрукты свежие, испорченные фрукты взвешены, занесены в акт списания и утилизированы.*
- [ ] **2.14** Проведена проверка алкоголя согласно меню
- [ ] **2.15** На баре в наличии трубочки,салфетки и т.д
- [ ] **2.16** Промаркирована вся вскрытая продукция (соки, пюре, вино, игристое и т.д)
- [ ] **2.17** Протереть чистой тряпкой посуду

  *Чистые бокалы, графины, чайники и расставлены по местам.*
- [ ] **2.18** Чистый пол

  *Никогда пол не будет идеально чистым. По приходу в бар попросите уборщицу протереть ещё раз.*

## 3. Закрытие рабочей смены для бармена

- [ ] **3.1** Вымыть рабочее место

  *Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта.*

- [ ] **3.2** Помыть весь барный инвентарь и поставить все на свои места

- [ ] **3.3** Проверить все продукты на свежесть

  *Все заготовки проверены, фрукты, овощи, зелень - свежие. Все испорченные продукты взвешены и внесены в акт списания. Акт списания передан Товароведу.*

- [ ] **3.4** Выключить барную технику

  *Кофе-машина и бойлеры выключены. Кофе-машина и гриндер промыты согласно инструкции, холдеры замочены на ночь.*

- [ ] **3.5** Проверить холодильники

  *Закрыты все холодильники, температурный режим проверен.*

- [ ] **3.6** Записать всю информацию по рабочей смене в тетрадь

  *Стоп-лист составлен в тетради передачи смены Записаны все происшествия и информация для следующей смены в тетрадь передачи.*

- [ ] **3.7** Посмотреть мусорные ведра

  *Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости утилизировать пакеты.*

- [ ] **3.8** Посмотреть мусорные ведра

  *Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости утилизировать пакеты.*

## 4. Подпись бармена/Менеджера

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

как это убрать?