



## Открытие бара

### Данные

- Дата
- Бармен
- Подпись бармена

### Открытие рабочей смены для бармена

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

- Кофе-машина чистая, включена
- Станция с комплектами инструментов выставлена
- Сервис зона подготовлена (коврики для грязной посуды, чайные и кофейные блюдца, ложки)
- В ледогенераторе есть лёд
- Проверено наличие минеральной воды, газировки, соков, пиво, молоко обычное, альтернативное, сиропов (если нет, доставить)
- Проверить давление углекислорода для пивной системы (убедится что баллон не пустой, при отсутствии кислорода, заменить)
- Проверка продуктов - наличие и учёт порченого  
*Проверены все фрукты, пюре, сиропы, премиксы, травы. Фрукты свежие, испорченные фрукты взвешены, занесены в акт списания и утилизированы.*
- Проведена проверка алкоголя согласно меню
- На баре в наличии трубочки, салфетки и т.д
- Промаркирована вся вскрытая продукция (соки, пюре, вино, игристое и т.д)
- Протереть чистой тряпкой посуду  
*Чистые бокалы, графины, чайники и расставлены по местам.*
- Чистый пол  
*Никогда пол не будет идеально чистым. По приходу в бар попросите уборщицу протереть ещё раз.*

## Заккрытие рабочей смены для бармена

- Вымыть рабочее место

*Барная стойка помыта мыльным раствором, насухо протерта.*

- Помыть весь барный инвентарь и поставить все на свои места

- 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.*

- Выключить барную технику

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

- Проверить холодильники

*Закрываются все холодильники, температурный режим проверен.*

- 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.*

- Посмотреть мусорные ведра

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

- Посмотреть мусорные ведра

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

## Подпись бармена/Менеджера