



## Подготовка к сдаче смены

### Уборка помещения

Уборка столиков

*Стряхнуть крошки, протереть тряпочкой с дезинфицирующим спреем*

Полы

*Подмести, отодвигая стулья и выметая углы ТЩАТЕЛЬНО, после нас девочки моют полы. То же касается и подсобного помещения и зоны кассы*

Витрина с десертами

*Должна быть наполнена и с ценниками. При добавлении десертов на витрину, полки тщательно очищаются кисточкой от крошек (сами дощечки тоже должны быть без крошек), протираются салфеткой или тряпочкой с нанесенным на нее средством для стекол (без воды). Протирать надо без разводов и сверху полки и снизу (естественно, не задевая сами десерты)*

Другие поверхности

*Столы для молочных коктейлей, у раковины, все без разводов*

Мусор :))

*Убирается и в зале и в санузле тоже :)*

### Наполненность витрин и др.

Стойка (с ёлкой)

*Должны быть наполнены обязательно: сахарницы, крышки для стаканов маленькие и большие, палочки, трубочки, маленькие ложки (стаканчик рядом с салфетницей), ВИЛКИ, подстаканники.*

Под кассой

**ОБЯЗАТЕЛЬНО:** стаканы, маленькие (мин. 2 упаковки) и большие (мин. 4 упаковки), вилки, палки, трубочки, чтобы дополнять стойку в течение рабочего дня. **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД, МАРШМЕЛЛОУ,** крышки большие и маленькие, салфетки, **ЧИСТЫЕ** подносы, пакеты белые.

На витрине с десертами

Выровненные соки, лимонады, морсы, наполнена коробочка с чаем (чай внизу под кассой тоже). Чистые подставки под маффины. должны стоять тарелки, листы пергаменты большие (для досок). листы пергаменты порезанные на 4 части (для тарелочек), пакеты маленькие, большие (крафт-бумажные), упаковка-конвертик (для эклеров, пирожков и т.д.) и на холодильник и в зону пекаря.

Зона пекаря

Упаковка-конвертик, тарелочки, пакеты маленькие и большие (крафт-бумажные), салфетки, перчатки одноразовые.

Кофемашина

Стаканы, салфетки, наполненный бак для зерен.

Штука, которая делает лёд

Крышки для профитролей, для холодных лимонадов, какао с ложечкой.

Полка над раковиной

Так же, чистота; сливки, молоко (его прям желательно, чтоб коробка целая стояла), креманки для профитролей.

Холодильник под кофемашиной

1 ряд внизу - основы для лимонадов, 2 ряд - основы для горячих напитков (и они должны там все стоять, если чего-то нет, идем на склад и берем), последний ряд, справа, топпинги (это поливка для мороженого, десертов и тд.), а также сливки взбитые и вода газированная для лимонадов.

Витрина с кофе и чаем на продажу

Закрывавай дыры.

Полка над шейкером для коктейлей

Смеси для коктейлей, трубочки, креманки для мороженого, стаканы большие для

коктейлей, крышки для них же (они непрозрачные)

## На своих ли местах:

Ножницы

*И пекаря, и наши. Наши должны висеть у раковины, пекаря - в ящике с пергаментом и ценниками.*

Лопатки для десертов

*Чистые и в сушилке*

ПУЛЬТ от телевизора

*ПОД кассой и телевизор не забываем выключать.*

Мусор

*Если ты не можешь по какой-то причине вынести мусор, не оставляй его под раковиной и у окна. Вытащи из урн и поставь у санузла, например. В зале этого быть не должно.*

## Свет, мороженница, ТВ, гирлянды, окна, кондиционер

Окна должны быть закрыты

Остальное выключено полностью. Свет везде и на витрине тоже, ТВ, ПК. Мороженница в ночном режиме.

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

как это убрать?