



## Чек-лист открытия бара Слуцк

При открытии заведения бармен или администратор, который приходит на работу в первую смену должен не только подготавливать все необходимое для открытия заведения, но так же проверять как ему смену сдали. Для этого каждое утро ему необходимо выполнять следующие действия:

- 10:30 - Приход на работу  
*Приходить на работу необходимо за 30 минут до начала работы заведения, а именно в 10:30*
- 10:30 - 10:40 - Переодеться в форменную одежду  
*Чистую, выглаженную, форменное поло и фартук. Обязательно одеть бейдж. Нижняя часть одежды должна быть не вызывающая, не классическая. Удобные брюки, джинсы. Легинсы, юбки, шорты носить запрещается.*
- 10:30 - 10:40 - Переобуться в рабочую обувь.  
*Обувь должна быть на удобной подошве, с закрытым носиком*
- 10:30 - 10:40 - Причесаться и собрать волосы  
*Запрещается находится на баре с несобранными волосами.*
- 10:30 - 10:40 - Снять с себя все украшения  
*Запрещается носить ювелирные украшения, часы. Застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах предметы личного обихода.*
- 10:40 - Включить вытяжку  
*Обязательно с утра необходимо включить вытяжку и кондиционер.*
- 10:40 - Подготовить кофемашину и все необходимое оборудование для приготовления кофе

*Включить кофемашину. Собрать холдера. Собрать бункер кофемолки. Заполнить его кофейными зернами. Чистый термопот включить. Проверить чистоту питчеров. Проверить правильно ли настроен помол.*

10:40 - 10:45 - Привести в порядок диваны на зале

*Необходимо взбить сидения и подушки, чтобы наполнитель был распределен равномерно по всей подушке. Протереть влажной тряпочкой каркас диванов, убрав от туда всю грязь.*

10:45 - 10:50 - Проверить чистоту зала

*Проверить окна на наличие разводов, отпечатков пальцев. Проверить нет ли на полках, декоративных трубах, рамах, лампочках, радиаторах, подоконниках, на декоративных буквах пыли и паутины. В случае нарушения указать уборщику, на что необходимо обратить внимание.*

10:45 - 10:50 - Проверить гостевую уборную

*Проверить наличие одноразовых накладок на унитаз, наличие туалетной бумаги. Проверить чистоту стен, дверей и пола, раковин, чистоту ершика для туалета. Отсутствие разводов и пятен на зеркале. В исправном ли состоянии сушилка для рук. Проверить наличие мыла в диспенсере.*

10:45 - 10:50 - Проверить летнюю террасу (в летний период)

*Проверить чистоту урны и прилегающей стены. Проверить целостность мебели. Протереть столы и стулья. Проверить нет ли мусора и крошек на плитке. Одеть мягкие сиденья на стулья. Все столы и стулья должны быть аккуратно расставлены согласно схеме.*

10:45 - 10:50 - Проверить освещение и звук

*Проверить горят ли все лампочки на зале. Проверить горят ли огоньки, окружающие летнюю террасу. Проверить колонки играющие на террасе и в помещении. Свет должен включаться в соответствии времени суток. Как в зале так и на террасе. Музыка играет строго корпоративная, в соответствии с сезоном/праздником.*

10:50 - 10:52 - Подготовить фризер к работе

*Проверить наличие смеси в бункере. В случае отсутствия заполнить его и включить фризер. Проверить чистоту группы для выдачи мороженого.*

10:52 - 10:54 - Заполнить витрину для десертов

*Витрина для десертов к открытию должна быть заполнена десертами. Обязательно наличие десертов собственного производства. В витрину запрещено выкладывать кондитерские изделия РБ производства. На витрине не должно быть пыли и отпечатков пальцев. Десерты должны быть промаркированы.*

- 10:54 - 10:55 Проверить холодильники для прохладительных и слабоалкогольных напитков

*Холодильники должны быть полностью заполнены по системе "FiFo". Без пыли, разводов, грязи на полках, уплотнительных резинках. В случае наличия нарушения антикоррозийного покрытия незамедлительно сообщить управляющему.*

- 10:55 - Проверить бутылки с сиропами и дозаторы

*Бутылки с сиропами должны быть чистыми, без потеков. Промаркированы в соответствии со сроками годности. Носики дозаторов должны быть чистыми и не засахаренными.*

- 10:55 - Проверить диспенсеры для топпингов

*Проверить заполненность диспенсеров для топпингов и для корицы. Они должны быть чистыми без потеков и разводов. Носики должны быть чистыми.*

- 10:55 - Проверить банки для чая

*Банки должны быть чистыми, без пыли и отпечатков пальцев, без посторонних предметов внутри, кроме специальной чайной ложки*

- 10:56 - Подготовить сервис зону

*На баре в прямом доступе к гостю должны быть расположены вилки, ножи, ложечки, палочки-мешалочки, зубочистки, салфетки, трубочки, крышечки, стаканчики 200 и 500 мл, сахар. Запрещается пыль на сервис зоне.*

- 10:56 - 10:57 - Проверить контейнера с продукцией

*Проверить контейнер с шоколадной глазурью и маршмеллоу, при необходимости докрошить шоколад, досыпать маршмеллоу. Обязательно должна присутствовать маркировка.*

- 10:57 - Проверить барный товар по срокам годности и по качеству.

*Проверить всю продукцию бара по срокам годности и состоянию, в случае выявления просрока или других дефектов посчитать/взвесить и занести в акт порчи продукции с указанием причины. Обязательно проверить маркировку в соответствии со сроками*

годности.

- (В зависимости от загруженности с утра) - Сложить необходимое количество коробок для пицц и пакетов на доставку или на вынос  
*Для бесперебойной работы необходимо подготовить коробки для пицц и пакеты, что ускорит скорость отдачи продукта гостю*
  
- 10:58 - Собрать все стоп-позиции по бару и кухне  
*Перед открытием необходимо четко понимать какие стоп-позиции присутствуют на объекте, а какие позиции могут выйти в течении дня в стоп. Данную информацию донести до своего управляющего, а так же в беседу стоп-позиции.*
  
- 10:58 - Заполнить необходимые отчетные документы  
*Каждое утро бармен заполняет водой гигрометры, расположенные на складах, а так же в подсобных помещениях, заносит данные в журнал гигрометра. Заполняет журнал здоровья в соответствии с порядком заполнения.*
  
- 10:58 - Сверить разменный фонд  
*Необходимо перед открытием смены просчитать сумму оставленную для разменного фонда, она равна 100 бел. руб. Проверить записи сделанные в книге кассира, заполнить графы, которые заполняются с утра.*
  
- 10:59 - Включить корпоративную музыку  
*Включить корпоративную музыку перед открытием двери.*
  
- 11:00 - Открыть входную дверь  
*Дверь должна быть открыта для гостей, ключи в дверном замке должны отсутствовать.*

Пред приходом первого гостя к 11:00 все должно быть готово к обслуживанию гостей.  
Все форс-мажорные ситуации незамедлительно доносятся до управляющего.

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

как это убрать?