



Заккрытие СМЕНИ "LOVE IS..."

Алгоритм Закрытия смены. О всех проблемах писать в WA руководству. Заведение работает минимум до 23-00, гости могут прицти 22-59 - обслуживаем!!!

1. ВЕРАНДА уборка возможна не ранее 22-45

1.1 Собрать декор со столов, Пледы

Декор составить на барную стойку у входа, Пледы на стул

1.2 Вазоны с цветами

Проверить состояние. Убрать засохшие цветы и листья. При необходимости полить.

1.3 Пол веранды

Вымести мусор, при необходимости помыть пол.

1.4 Собрать подушки

Сложить на полки этажерки

1.5 Столы и стулья

Собрать стулья подальше от края веранды, чтобы дождь не попадал.

1.6 Занести Меню

Занести штендер на ножке и раскладное меню

1.7 Мусорный бак

Проверить заполненность, поменять мешок по мере необходимости. Мусор выносится на место сбора отходов - дальний угол стоянки у "Перекрестка" СТРОГО ПОСЛЕ 23-00!!!!

2. КАССА

2.1 Посчитать кассу на конец дня

*Посчитать наличные в кассе. Расхождение сразу записать и сообщить руководству.
Чеки и закрытие смены на хранение. Фото в WA/*

2.2 Закрыть смену через Замочек справа верху на кассе.

*R-KEEPER под своим кодом и закрыть смену. ВАЖНО. В ДЕНЬ-ОДИН ЧЕЛОВЕК РАБОТАЕТ
КАССИРОМ !!! Фото чека отчета, чеков возврата отправить WA.*

2.3 Журнал кассовой смены

*Внести в журнал кассовой смены: Внесение, Приход, Расход, Банковский расчет,
Наличный расчет, Записать остаток*

2.4 Проверить наличие кассовой ленты

*Проверить наличие бумаги для кассового оборудования. При отсутствии в запасе менее
2 рулонов - сообщить руководству.*

2.5 Зарядка кассы и терминала оплаты

Поставить на зарядку кассу и терминал оплаты,

3. ВИТРИНЫ

3.1 Контроль Температуры

Заполнить температурный журнал

3.2 Емкость для отвода конденсата

*проверить наполненность емкости для отвода конденсата, при необходимости вылить.
Находится под витриной с тыльной стороны.*

3.3 Прозрачность и чистота стекол

*При образовании конденсата на стекле, протереть стекла, удрать следы от пальцев и
ладоней на стекле.*

3.4 Чистота Витрин

Удалить крошки, Чистота лопатки для раздачи.

4. КУХНЯ

4.1 Раковины и инвентарь

Наличие воды и работоспособность слива, чистота раковины и поверхностей. Чистота кухонных приборов и посуды.

4.2 Холодильники и Морозильники.

Контроль работоспособности, заполнить Температурный журнал. Чистота!!!! Уборка холодильных витрин по мере загрязнения ежедневно!

4.3 Выпечка, Списания

Записать в журнал продажи по выпечке, зафиксировать дату. Списать не проданные с истекшим сроком. Отчет в WA.

5. БАР, Выключение приборов после 23-00

5.1 Мытье посуды, питчеров, джигеров

Металлические приборы моем при помощи Cifа, губок и щеточек

5.2 Холдеры для кофейной машины

Каждую вторую смену замачиваем рожки в спец химии, используем 10-15 гр порошка на 500 мл воды

5.3 Проверить зону выдачи напитков

Проверить и пополнить наличие на стейшене салфеток, сахара, трубочек, палочек для размешивания, крышки для стаканчиков

5.4 Выключить кофемашину

Выключить кофемашину , что бы она успела, как следует, остыть.

5.5 Чистка кофе машины

Чистим кофе машину каждую смену, рабочие группы каждую вторую смену. Моем

поддон, решетку, протираем от пыли и грязи

5.6 Выключить кофемолку (гриндер)

Выключить кнопку питания на кофемолке. Должен погаснуть дисплей .

5.7 Проверить чистоту бара

Протереть зону выдачи и протереть зону работы бариста

5.8 Записать замечания для сменщика

Если у вас есть какие-то замечания к сдаче смены – запишите их сразу, что бы потом не забыть. Не воспринимайте замечания в штыки, они нужны для улучшения совместной работы

6. Проверить наличие продукции и расходников.

6.1 Проверить наличие основной продукции, Сверить сроки годности, произвести списание

Молоко, растительное молоко, Кофе, Сливки, Какао, Сиропы, сахар, топпинг, взбитые сливки, чай, печенье Леденцы, Мармелад Десерты Проверить по срокам годности, сверить по журналам

6.2 Проверить наличие расходников

Стаканчики, крышки, трубочки, палочки для размешивания, манжеты, салфетки, стаканчики для коктейлей, переноски, пакеты для печенья, пакеты для продажи кофе

6.3 Проверить наличие моющих средств

Мыло, средство для мытья поверхностей, тряпки, средство для мытья посуды, средство для кофемашины

6.4 Составить и отправить закуп

Закуп составляется сразу на группу товаров. Закупку у поставщика делать заранее. Не составлять закуп на каждый день. Ориентироваться на минимальный остаток.

7. ЗАЛ

7.1 Чистота поверхностей

Протереть столы барные и стулья, полки этажерки

8. Проверить Выключили:

8.1 Кофемолка выключена?

8.2 Кофемашина выключена?

8.3 Кофе на песке выключено?

8.4 Термос с кипятком

выдернуть шнур

8.5 Льдогенератор

из розетки

8.6 Миксер

выключен и помыт!!!! Не оставлять не мытым

8.7 Свет в витринах

ВНИМАТЕЛЬНО! Выключаем ТОЛЬКО Свет! в холодной витрине!!!

8.8 Касса и терминал для оплаты

Должны остаться на зарядке!!!

8.9 Музыка

Музыку останавливаем на телефоне просто на стоп!!!

8.10 Гирлянды

ВНИМАТЕЛЬНО!!!, Уличная гирлянда отключается из удлинителя, Там же включен холодильный ларь. Он ДОЛЖЕН БЫТЬ ВКЛЮЧЕН!!!

8.11 Свет на веранде и в помещении

Проверить выключен свет в туалете!!!!

9. ЗАКРЫВАЕМ

9.1 Закрыть дверь на ключ

Проверить сработку замка

9.2 МУСОР

собрать мусор из Зон: кухни, зал, веранда и выкинуть в место сбора

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

как это убрать?