



Mercury

Управление сменой

- Открой Lounge Бар!
- Открой кассовую смену. Пересчитай денежные средства в кассе.
- Включи все оборудование и убедись, что оно работает. Проверь работу вытяжки. Включи подсветку на окнах и подсветку пальм. Включи музыку. Включи заставки во всех телевизорах.
- Убедись, что все сотрудники вышли на смену согласно графику (Администратор)
- Проверь журнал передачи смены. (Группу Whats App)
- Сделай обход. Проверь наполнение органайзеров салфетками и мундштуками. Наличие тейбл тентов.
- Расставь ровно столы и диваны. Проверь чистоту столов. Наличие подушек. Проверь чистоту подоконников.
- Проверь игровую зону. Порядок, пульты и зарядки лежат аккуратно на своих местах, не разбросаны.
- Проверь порядок в зоне хранения настольных игр. Все пледы аккуратно сложены во входной зоне, а не разбросаны по залу.

- Проверь туалет. Чистота в общей зоне и кабинках. В наличии бумага, освежитель, мыло, салфетки для рук.
- Полей живые цветы в горшках (вторник, четверг, суббота).
- Проверь порядок в зоне Бара. Чистая барная стойка, никаких лишних предметов.
- Все Меню находятся на барной стойке, а не раскиданы по залу.
- Проверь чистоту посуды, кальянов, шлангов. Проверь чистоту микроволновки, гриля, печи.
- Проверить порядок на заднем баре. Ровно расставлены чай, топпинги, посуда, табаки.
- На барном складе все аккуратно сложено: (чипсы, гренки и.т.д.) Холодильник с напитками заполнен, вся продукция расставлена в правильном порядке.
- Проверь порядок в подсобном помещении и на складе. В морозильных камерах и холодильниках порядок. Еда герметично упакована.
- Проверь все сроки годности готовой еды. Еду с истекшим сроком годности переложи на нижнюю полку. Еду с истекающим сроком годности сгруппируй отдельно и включи в старт-лист для обязательной реализации.
- В конце смены вынеси весь накопившийся мусор, чтобы дворник утром его забрал.
- Отслеживай наличие готовых продуктов и ингредиентов для

приготовления, отслеживай наличие напитков, делай своевременный заказ того, что заканчивается. Не допускай появление стоп-листа.

- Сделай фотографии всех зон бара (зал по каждой линии, бар, холодильник с напитками, подсобное помещение, холодильники внутри, морозильники внутри, туалетная комната, VIP комната). Выложи их в общую группу.

- Закрой кассовую смену. Пересчитай наличность в кассе.

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

[как это убрать?](#)