



## Чек-лист Администратора АС. ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ

Это твой помощник в подготовке открытия смены, он помогает не упустить важные процессы, которые влияют на клиентский сервис. В каждом блоке есть несколько пунктов, которые необходимо отметить. Если то, что отражает пункт в наличии, исправно, чисто и сделано, то ОТМЕЧАЕМ данный пункт галочкой. Если то, что отражает данный пункт к ОТКРЫТИЮ КАФЕ не в наличии, неисправно, грязно или не сделано, то НЕ ОТМЕЧАЕМ данный пункт галочкой

- Заправлена кассовая лента в фискальном аппарате
- Проверить наличие ДС в кассе (наличность). В случае расхождения сообщить управляющему.
- Комплектующие к заказу в необходимом количестве (соус, васаби, имбирь, палочки, салфетки, ложка+салфетка, пакеты)
- Соевый соус в холодильнике
- Кофе машина (чистота, наличие кофе, исправность)
- Стаканы в необходимом количестве (0,2 л, 0,3 л, 0,4 л)
- Карты лояльности и подарочные карты (конверты, карты) в наличии.
- Посуда для гостей, приборы и подносы (чистота наличие необходимого количества для всех типов блюд)
- Наличие всех видов морсов, соков, воды ( в т.ч. в холодильнике)

- Ресепшен чистый. наличие меню в зоне ресепшен
- IT оборудование исправно (компьютер, системный блок, телефон)
- Телевизоры исправны (в зале и в зоне ресепшена)
- Кондиционеры в зале исправны (летний период)
- Музыкальный плеер исправен ( музыка в зале работает)
- Столы, стулья, диваны в зале чистые
- Меню/холдеры/салфетницы на столах. (наличие и чистота)
- Детский уголок (чистота пола и поверхностей, игрушки убраны, наличие карандашей/фломастеров, раскрасок)
- Туалет для клиентов чистый (зеркала, поверхности стен, пол, унитаз, раковины, сушилки)
- Наличие туалетной бумаги, бумажных полотенец, мыла, одноразовых сидений на унитаз.
- Наличие графика уборки и дезинфекции в туалете (наличие подписи за установленное время)
- Проведена дезинфекция всех поверхностей в зале (столы, ресепшен, дверные ручки)
- Сверить СТОП-позиции по кафе в программе Dooglys