



Заккрытие Смены.

1. Посуда: вымыта и выложена

Вся посуда должна быть промыта Каждый элемент должен быть проверен на чистоту и отсутствие пятен и грязи. Вся посуда на своих местах

2. Полотенца стирка.

Необходимо замочить и простирать полотенца в ваночке. Выложить на сушку.

3. Печь, гриль, микроволновка в чистоте.

Все приборы для готовки промыты и очищены от грязи

4. Машинка и Термос для фильтр кофе очищены.

Отчистить машинку для фильтра Замочить термос для фильтра химией Проверить выключена ли машинка

5. Боллер для воды. Выключен и чистый.

6. Аксессуары для альтернативы чистые.

Обязательно проверить наличие самих фильтров.

7. Посудомойка очищена, дверь открыта, выключена.

8. Молочка списана.

Проверить просроченную молочную продукцию. Не нужную списать.

9. Молочка остатки. Отчёт о количестве направлен.

10. Питание сотрудника. Отчёт направлен.

11. Кассовая смена закрыта. Z отчет подшит, наличка в конверте.

12. Размен 5 000 (мелкими подготовлен). Находиться в кассе.

13. Кофемашина прочищена.

Необходимо замыть и прочистить зону холдеров Прочистить зону слива Холдеры и форсунки замочить Полировка машины.

14. Барная стойка в чистоте.

Проверить все рабочие поверхности на чистоту. Проверить отсутствие не нужных предметов.

15. Остатки выпечки/еды списаны (фототчет). Отчёт в кассе.

Проверить дату выпечки, еды. Если срок завершён, либо на утро подходит к завершению - утилизировать (фотоотчет),

16. Морозильные камеры закрыты!

Подойти к каждой морозильной камере/холодильнику и убедиться что все закрыто. Дверь примыкает в плотную.

17. Вывеска, свет, гирлянда - выключены.

18. Состояние крыльца (видеоотчет).

Необходимо отправить видео входной группы согласно регламента.

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

как это убрать?