



Чек-лист открытия смены

- ☐ **1.** Включаем свет
- ☐ **2.** Включаем свет холодильника
- ☐ **3.** Включаем кофемашину
- ☐ **4.** Включаем ледогенератор
- ☐ **5.** Включаем кофемолку
- ☐ **6.** Включаем печь на разогрев
Вытаскиваем противень, ставим температуру 120 градусов
- ☐ **7.** Открываем смену в Сбис
- ☐ **8.** Моем пол
- ☐ **9.** Протираем столы антисептиком
- ☐ **10.** Подкручиваем ножки столов
- ☐ **11.** Ставим круассаны выпекаться
- ☐ **12.** Пополняем расходники
Салфетницы Органайзер с трубочками на баре Салфетки внутри барной зоны
- ☐ **13.** Проверяем чистоту внутри витрины
Должно быть полное отсутствие крошек, чистые поддоны с десертами Если есть просрочка, списываем.
- ☐ **14.** Проверяем чистоту витрины снаружи, проверяем красиво ли все на

витрине стоит

☐ **15.** прогреваем кофемашину

Спускаем пар с капучинаторов в течении 10с Проливаем кипяток Проливаем группы холдером с кофе от химии

☐ **16.** Подготовка кофемолки

Засыпаем кофе в бункер Смалываем кофе в стакан НЕ ОТКРЫВАЯ ЗАГЛУШКИ Открываем заглушку

☐ **17.** Настраиваем эспрессо

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

как это убрать?