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?