



Чек-лист ведения смены

То, что ОБЯЗАТЕЛЬНО делать в течении смены

1. То, что обязательно делать после КАЖДОГО ПРИГОТОВЛЕННОГО ЗАКАЗА:

- ☐ **1.1** Мыть руки после принятия налички
- ☐ **1.2** Выкидывать кофейную таблетку и проливать группу
- ☐ **1.3** Протирать капучинатор
- ☐ **1.4** Промывать питчеры от молока
- ☐ **1.5** Протирать все горизонтальные поверхности бара
Если пятна есть на шкафах, их тоже вытираем
- ☐ **1.6** Убирать молоко\сливки в холодильник
- ☐ **1.7** Тщательно моем посуду, оставляем её на коврике до высыхания, а далее убираем.

Коврик должен быть всегда чистый и разгруженный. Посуду там не складировем!

2. Следить за общим порядком и чистотой:

- ☐ **2.1** Наличием маркированных стаканчиков
Если их нет, фасуем по цветам, маркируем

☐ **2.2** Наличием салфеток на столах

☐ **2.3** Чистотой столов

после каждого гостя стол протирается с антисептиком!!!

☐ **2.4** Наличие расходников в органайзере на баре

Трубочки Сахар в стиках Размешиватели Салфетки

☐ **2.5** Наличие расходников по позициям

Молоко Альтернатива Мороженное Сливки Вода 1,5л Вода 0,5 И остальное

☐ **2.6** Пополнение десертов после каждой их продажи

Если купили десерт с витрины,выставляем его сразу Если купили выпечку в период до 18:00 выпекаем и выставляем

☐ **2.7** Проверка всех хромированных поверхностей

все хромированные поверхности должны быть чистыми и натертыми

☐ **2.8** Проверка пола

При наличии крошек и мусора подметать Касается и посадки и зала

3. Перерывы:

☐ **3.1** Перерывы в течении смены не должны превышать по длительности 1ч за всю смену, и не быть более 15 минут за один уход

☐ **3.2** По приходу на место моем руки с мылом

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

как это убрать?