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 складируем!

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?