

Чек-лист бариста

Адаптируйте задачи, время и периодичность под внутренний регламент.

Дата: _____ Точка / помещение: _____

Смена / исполнитель: _____ Проверил: _____

№	Задача / зона	Готово	Время	Показания / комментарий
Открытие кофейни				
1	Отметиться на смене			
2	Включить кофемашину и дать ей прогреться			
3	Настроить помол, пролить тестовый эспрессо, записать параметры			
4	Проверить сроки годности молока и альтернативного молока			
5	Проверить температуру холодильника, записать показания			
6	Выложить витрину, проверить маркировку десертов			
7	Проверить чистоту стойки, питчеров и холдеров			
8	Пополнить стаканы, крышки, сиропы и расходники			
9	Принять размен в кассе			
10	Включить свет и музыку, открыть кофейню			
Закрытие кофейни				
11	Промыть группы кофемашины по инструкции производителя			
12	Вымыть холдеры, питчеры и паровую трубку			
13	Очистить кофемолку по регламенту			
14	Убрать молоко и скоропортящиеся продукты			
15	Записать списания витрины			
16	Закрыть кассу и сверить выручку			
17	Убрать стойку и зал, вынести мусор			



Этот же чек-лист — в телефоне

Задачи, фото и проверка управляющим. Попробуйте пример.

Открыть интерактивный пример → shiftly.kz/shablony