

Чек-лист бармена

Адаптируйте задачи, время и периодичность под внутренний регламент.

Дата: _____ Точка / помещение: _____

Смена / исполнитель: _____ Проверил: _____

№	Задача / зона	Готово	Время	Показания / комментарий
Открытие бара				
1	Отметиться на смене			
2	Проверить чистоту барной стойки, полки и рабочих зон			
3	Включить оборудование: кофемашину, ледогенератор, блендеры, посудомоечную машину			
4	Проверить температуру барных холодильников, записать показания			
5	Проверить сроки годности молока, сливок, соков и открытых бутылок			
6	Сверить остатки алкоголя, сиропов и безалкогольных напитков со списком			
7	Подготовить гарниш и нарезку, промаркировать контейнеры			
8	Заполнить лёд, проверить чистоту совка и бункера			
9	Проверить чистоту бокалов и барного инвентаря			
10	Уточнить стоп-лист и позиции дня у администратора			
Закрытие бара				
11	Убрать скоропортящиеся продукты, промаркировать открытые позиции			
12	Записать списания испорченных заготовок			
13	Вымыть и разложить бокалы, шейкеры и инвентарь			
14	Очистить кофемашину и ледогенератор по инструкции производителя			
15	Протереть стойку и полки, вынести мусор			
16	Снять остатки ключевых позиций			
17	Закрыть кассу бара и сверить выручку с отчётом			
18	Выключить оборудование, кроме холодильного			



Этот же чек-лист — в телефоне

Задачи, фото и проверка управляющим. Попробуйте пример.

Открыть интерактивный пример → shiftly.kz/shablony