

Чек-лист открытия ресторана

Открытие кухни, бара и зала перед сменой. Отмечайте выполнение и время.

Дата: _____ Точка: _____ Смена/исполнитель: _____

Кухня — к 08:30

☐	Отметить приход на смену
☐	Проверить температуру холодильников и морозильников, записать показания
☐	Проверить сроки годности и маркировку заготовок
☐	Сделать заготовки по списку на день
☐	Включить и проверить оборудование: плиты, фритюр, печи
☐	Протереть рабочие поверхности

Бар — к 08:45

☐	Включить кофемашину, откалибровать помол
☐	Проверить сроки годности молока и сиропов
☐	Выложить витрину
☐	Проверить лёд, фрукты и заготовки бара

Зал — к 09:00

☐	Расставить столы по схеме
☐	Проверить чистоту санузлов
☐	Включить свет, музыку, климат
☐	Пересчитать кассу и размен
☐	Открыть двери, включить вывеску

Шаблон подготовлен командой Shiftly — приложения для контроля смен: электронные чек-листы с фото-подтверждениями, табель рабочего времени и обучение персонала. Этот чек-лист можно вести в приложении: задачи по времени, фото с камеры и история по каждой точке. Подробнее — shiftly.kz