**Чистота в кав'ярні «LIFT».**

**Господині впродовж робочої зміни слідкує за чистотою:**

* Підлоги у всіх приміщеннях (основний зал, кухня, вбиральні, бар, підсобні приміщення),

Відсуваємо меблі(!) під час вологого прибирання, килимок для ніг на вході в кав'ярню;

* Вікон, дверей та ручок дверей;
* Сан. вузлів, стін, хромованих поверхонь;
* Меблів на літній площадці, меблів зали кав'ярні (верхня та нижня поверхня, стільців, полиць);
* Поверхонь вішалок, ламп кав'ярні;
* Плінтусів, кутів стін;
* Слідкувати за чистотою урн та витирати їх від крапель та разводів;
* Слідкувати за чистотою підвіконь;
* Дзеркал;
* Наповнення всіх діспенсерів (туалетний папір, паперові рушники, накладки на унітаз, рідке мило, дезінфектори для рук);
* Викидання сміття з ганку;
* Полив и контроль чистоти клумби, лавок, літній майданчик;
* Полив та догляд за кімнатними рослинами у всіх приміщеннях;
* Решітки на вікнах та дверях;
* Посуд кав'ярні;
* Посуд кухні;
* Господиня НЕ збирає посуд із зали та літнього майданчика;
* Господиня НЕ миє холодильники, морозильні камери всередині;

\*Всю необхідну хімію та інвентар заказує заздалегідь у адміністратора кав'ярні.

**Бариста впродовж робочої зміни слідкує за чистотою:**

* Бар, робочі поверхні бару;
* Столи зали та стільниці барної стійки;
* Літній майданчик;
* Холодильники всередині та ззовні;
* Обладнання для кав'ярні;
* Барне обладнання;
* Полиці з продукцією;
* Робочий інвентар;
* Вітрина кондитерська всередині та ззовні.
* Контроль чистоти посуду для видачи.

**Повар/Кондитер впродовж робочої зміни слідкує за чистотою:**

* Робочі поверхні кухні, полиці з інвентарем;
* Холодильне, морозильне обладнання;
* Піч та ін. кухонне обладнання;
* Робочий інвентар;
* Продукти та інгредієнти для виготовлення страв та десертів;
* Контроль чистоти посуду видачи.