

Checklist công việc hàng ngày

Đầu ca (Trước giờ mở cửa)

- ✔ Vệ sinh quầy bán hàng, khu vực chế biến
- ✔ Kiểm tra số lượng và chất lượng nguyên liệu
- ✔ Sắp xếp nguyên liệu gọn gàng, dễ lấy
- ✔ Kiểm tra hệ thống điện, nước, thiết bị

Trong ca (Trong giờ hoạt động)

- ✔ Phục vụ khách hàng nhanh chóng, thân thiện
- ✔ Vệ sinh liên tục sau mỗi lần phục vụ
- ✔ Bổ sung nguyên liệu kịp thời
- ✔ Giữ gìn khu vực khách hàng sạch sẽ

Cuối ca (Sau giờ đóng cửa)

- ✔ Vệ sinh tổng thể cửa hàng
- ✔ Kiểm kê nguyên vật liệu tồn kho
- ✔ Tổng kết doanh thu, báo cáo quản lý
- ✔ Tắt thiết bị, đảm bảo an ninh cửa hàng