



ЧЕК-ЛИСТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НАПИТКА

Оценка эспрессо и молочных напитков по ключевым параметрам

Контроль качества напитков - основа успеха кофе-пойнта. Стабильный вкус, правильная текстура и внешний вид напрямую влияют на лояльность клиентов. Данный чек-лист помогает бариста и супервайзерам оценивать качество приготовления по объективным критериям и своевременно корректировать процесс.

Принцип: Каждый напиток должен соответствовать стандартам рецептуры. Любое отклонение фиксируется и устраняется. Контроль качества проводится ежедневно (в начале смены и в пиковые часы).

1. КОНТРОЛЬ ЭСПРЕССО

Оценивается по пяти ключевым параметрам:

№	Параметр	Критерии	Оценка (1-5)	Комментарий
1	Внешний вид кремы	Цвет - кремовый/ореховый с темными вкраплениями (тигровый рисунок). Однородная, плотная, без пузырей. Толщина - 2-4 мм.	☐	_____
2	Вкус	Сбалансированный: нет излишней горечи, кислотности или терпкости. Чистое послевкусие (длится 15-20 секунд).	☐	_____
3	Аромат	Интенсивный, с нотами шоколада, орехов, карамели (в зависимости от зерна). Без запаха горелого или кислого.	☐	_____
4	Время экстракции	25-30 секунд (от начала пролива до объема 30 мл). При скорости быстрее 20 секунд - помол слишком грубый; медленнее 35 секунд - слишком мелкий.	☐	_____

№	Параметр	Критерии	Оценка (1-5)	Комментарий
5	Объем и плотность	30 мл (включая крем). Плотность - налипшая, густая.	☐	_____

Итоговая оценка эспresso: _____ / 25.

Рекомендуемый минимум: 20 баллов. При оценке ниже - настройка помола или дозировки.

2. КОНТРОЛЬ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Оценивается по параметрам для капучино, латте и других молочных напитков:

№	Параметр	Критерии	Оценка (1-5)	Комментарий
1	Текстура пены	Для капучино - густая, плотная, без крупных пузырей. Для латте - жидкая, шелковистая, без слоев.	☐	_____
2	Температура	60-65 °C (проверяется термометром). При температуре ниже 55 °C - холодный; выше 70 °C - перегрето, молоко теряет сладость.	☐	_____
3	Соотношение кофе и молока	Согласно рецептуре (например, капучино - 1:1, латте - 1:3). Проверяется визуально и по вкусу.	☐	_____
4	Внешний вид	Равномерная пена, нет расслоения, следов невспененного молока или кофе на стенках стакана.	☐	_____
5	Вкус	Баланс сладости молока и горечи кофе. Нет привкуса перегретого или кислого молока.	☐	_____

Итоговая оценка молочного напитка: _____ / 25.

Рекомендуемый минимум: 20 баллов.

3. КОНТРОЛЬ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Для айс-латте, фраппе и др.:

№	Параметр	Критерии	Оценка (1-5)	Комментарий
1	Температура	8-12 °C (проверяется термометром). При температуре выше 15 °C - лед тает, напиток водянистый.	☐	_____
2	Количество льда	Не менее 50% объема стакана (для сохранения температуры и консистенции).	☐	_____
3	Вкус	Сбалансированный, без излишней водянистости или горечи.	☐	_____

Итоговая оценка холодного напитка: _____ / 15.

Рекомендуемый минимум: 12 баллов.

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА

- **Внешний вид стакана:** чистый, без подтеков, с плотно закрытой крышкой.
- **Температура стакана:** для горячих напитков - подогретый (не холодный); для холодных - охлажденный.
- **Упаковка:** салфетка и держатель (подстаканник) в комплекте.
- **Скорость обслуживания:** от момента заказа до выдачи - не более 5 минут (в пиковые часы - до 7 минут).

5. ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОЙ ПРОВЕРКИ

В начале каждой смены (или в пиковые часы) проверяйте:

- ☒ Эспрессо: цвет кремы, время экстракции, вкус.
- ☒ Молочные напитки: текстура пены, температура.
- ☒ Холодные напитки: температура, количество льда.
- ☒ Качество упаковки и внешний вид стакана.
- ☒ Наличие всех ингредиентов и расходных материалов.

 **Важно:** При обнаружении отклонений - немедленно скорректируйте настройки (помол, дозировку, температуру). Если

проблема повторяется - проведите дополнительное обучение бариста или обратитесь к сервисному инженеру.

 **Совет:** Ведите журнал контроля качества, где фиксируйте оценки и замечания. Это поможет отслеживать динамику и выявлять системные проблемы.

Разработал:

_____/_____
(подпись, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

С чек-листом ознакомлен(а):

_____/_____
(подпись бариста, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Чек-лист контроля качества напитка, версия 1.0.
Документ обязателен для использования при контроле качества в кофе-пойнте.