

2.5 Уборка пола в ресторане

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ СРЕДСТВА	
И-5	Перчатки резиновые, многоразовые
И-36	Ведро пластиковое
И-14	Губка поролоновая
И-1	Тряпка для пола
И-28	Швабра деревянная для зала
И-45	Моющее средство «Мистер Проппер»
И-47	Скребок
АЛГОРИТМ ПО УБОРКЕ ПОЛА В РЕСТОРАНЕ	
1	Открыть хозяйственный шкаф и взять все необходимое по списку
2	Надеть резиновые перчатки И-5
3	Налить теплую воду 40-45 градусов в ведро И-36
4	Добавить моющее средство И-45 - 1 колпачок в ведро И-36
5	Тряпку И-41 смочить в полученном растворе.
6	Удалить грязь с поверхности пола тряпкой И-1, предварительно отодвинув каждый диван, стул, стол, чтобы промыть тщательно за ними пыль
7	Для удаления трудно выводимых пятен взять губку И-14, смочить в ведре И-36 и жесткой стороной аккуратно потереть пятна.
8	Если к полу приклеена жвачка или резина, предварительно смочить ее губкой И-14 жесткой стороной и аккуратно удалить жвачку скребком
	
9	Протереть губкой еще раз, чтобы собрать остатки жвачки с пола
10	Вылить воду из ведра И-36, набрать новую, промыть тряпку И-41
11	Снова вылить воду из ведра, налить чистую
12	Смочить тряпку И-41 в ведре И-36 и протереть весь пол, не оставляя крошек, грязи и разводов
13	Вылить воду из ведра в унитаз
14	Весь инвентарь просушить, убрать на место.

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ