

2.5 Уборка пола в ресторане

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ СРЕДСТВА	
И-5	Перчатки резиновые, многоразовые
И-36	Ведро пластиковое
И-37	Швабра для зала
И-45	Моющее средство «Мистер Проппер»
АЛГОРИТМ ПО УБОРКЕ ПОЛА ПРИ ГОСТЯХ 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, очень хорошо отжать тряпку
6	Пройти по залу к необходимому месту, держа швабру перед собой, никого не задевая
7	Протереть разлитое аккуратно, никого не задевая шваброй
8	Пол должен остаться максимально сухим и не скользким
9	Нельзя комментировать ситуацию, ворчать на гостей, задавать им вопросы
10	Вернуться в подсобное помещение
11	Вылить воду из ведра И-36, набрать новую, промыть тряпку И-41
12	При необходимости повторить процедуру
13	Вылить воду из ведра в унитаз
14	Весь инвентарь просушить, убрать на место.

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ