

# Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей

Момот Ирина 1.98

# Подготовка торгового зала

Ежедневная подготовка зала включает уборку полов, обметание пыли, протирание мебели и оборудования. Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за 1-2 часа до открытия ресторана.

Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин и инвентаря. При этом придерживаются установленных санитарных правил.

Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности:

# Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности:

- ❖ *При влажной уборке* сначала обметают и вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, отопительных батарей, а затем моют пол;
- ❖ *При сухом* сначала убирают пол, а затем удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.

Для натирания паркета и линолеума используются моющие машины разных типов.

Особое внимание следует обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, подрезать и убирать желтые листья.

После уборки помещение проветривают. В течение дня при необходимости небольшую уборку делает дежурная по залу уборщица.

Для всех предприятий ресторанного хозяйства один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря



*Размещение мебели* в зале зависит от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, эстрады и площадки для танцев.

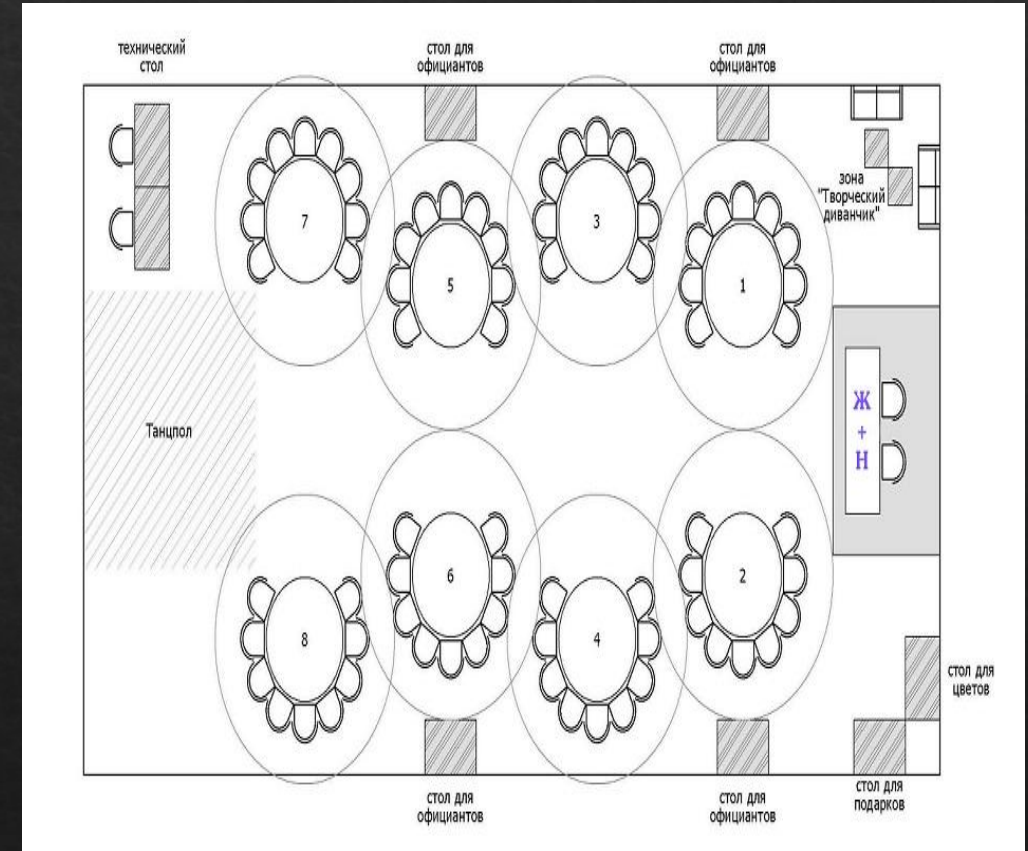
Столы расставляют прямыми линиями, в шахматном порядке, образуя из них группы 1 зоны, отделенные одна от другой основными и дополнительными проходами. В зависимости от типа предприятия ширина основного прохода должна быть не менее 1,5 м в ресторанах и барах и не менее 1,2 м в кафе. Дополнительные проходы не должны быть меньше 1,2 м в ресторанах и барах и 0,9 м в кафе, а также для подхода к отдельным местам - не менее 0,6 м в ресторанах и барах и 0,4 м в кафе. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, чтобы обеспечивала свободный проход к нему посетителей и официантов. Столы, серванты, кресла должны находиться на расстоянии 10-20 см от стен. Стулья расставляют так, чтобы сиденья находились от стола не более чем наполовину при расстоянии 0,5 м от спинки стула

# В залах используют пристенные и полукруглые диваны, у которых также размещают столы.

Квадратные столы расставляют обычно в шахматном порядке, что создает удобство при обслуживании. Круглые часто устанавливают рядом с квадратными; они придают залу нарядный вид.

Прямоугольные шестиместные столы ставят вдоль стен или посередине зала рядом с круглыми и квадратными.

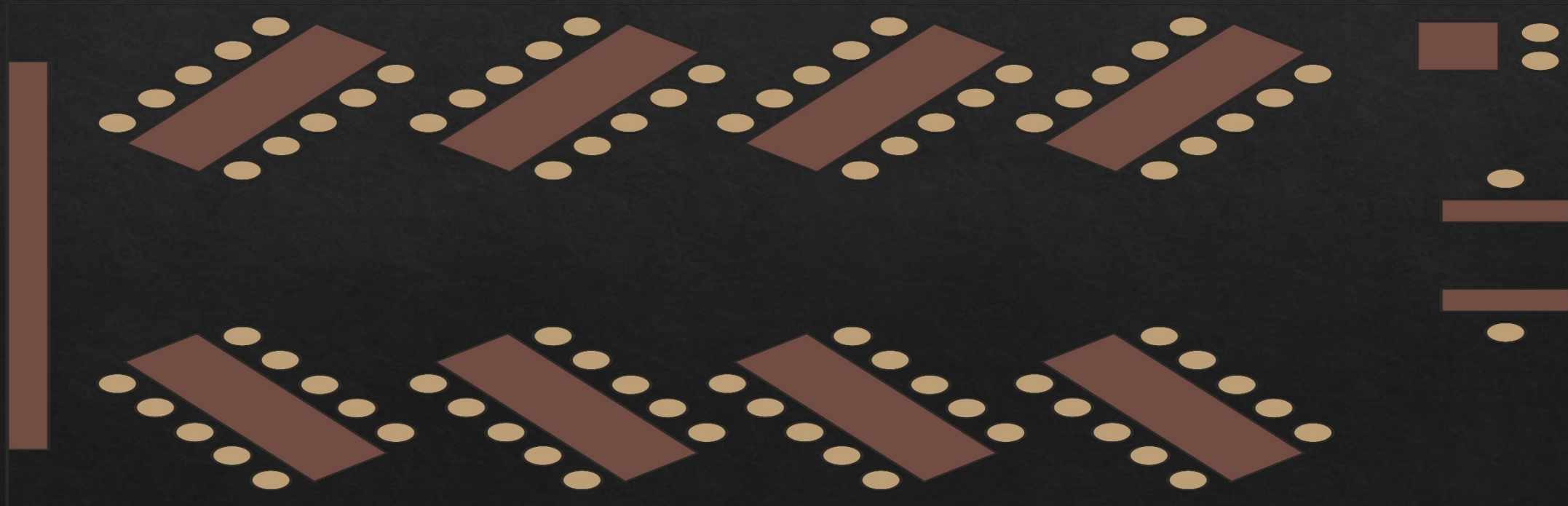
Подсобные столы устанавливают в местах, наиболее удобных для работы официанта. Их накрывают специальными небольшими скатертями. На подсобных столах официанты откупоривают бутылки, ставят посуду, порционируют блюда. Как правило, подсобный стол ставят вплотную к обеденному, чтобы официант мог раскладывать блюда в присутствии потребителей.



В конструкции подсобных столов предъявляют следующие требования: они должны быть устойчивыми, легкими и удобными для перемещения. Под крышкой стола устраивают полку, а для облегчения перемещения столы устанавливают на колесах.

Между группами столов, чаще у стен и колонн, размещают серванты из расчета один сервант на одного или двух официантов. В сервантах хранится небольшое количество столовой посуды, столовых приборов и белья.

Для удобства в залах устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четырех официантов.



Спасибо за внимание!