

**Тема: Основные этапы  
подготовки торгового  
зала к обслуживанию**

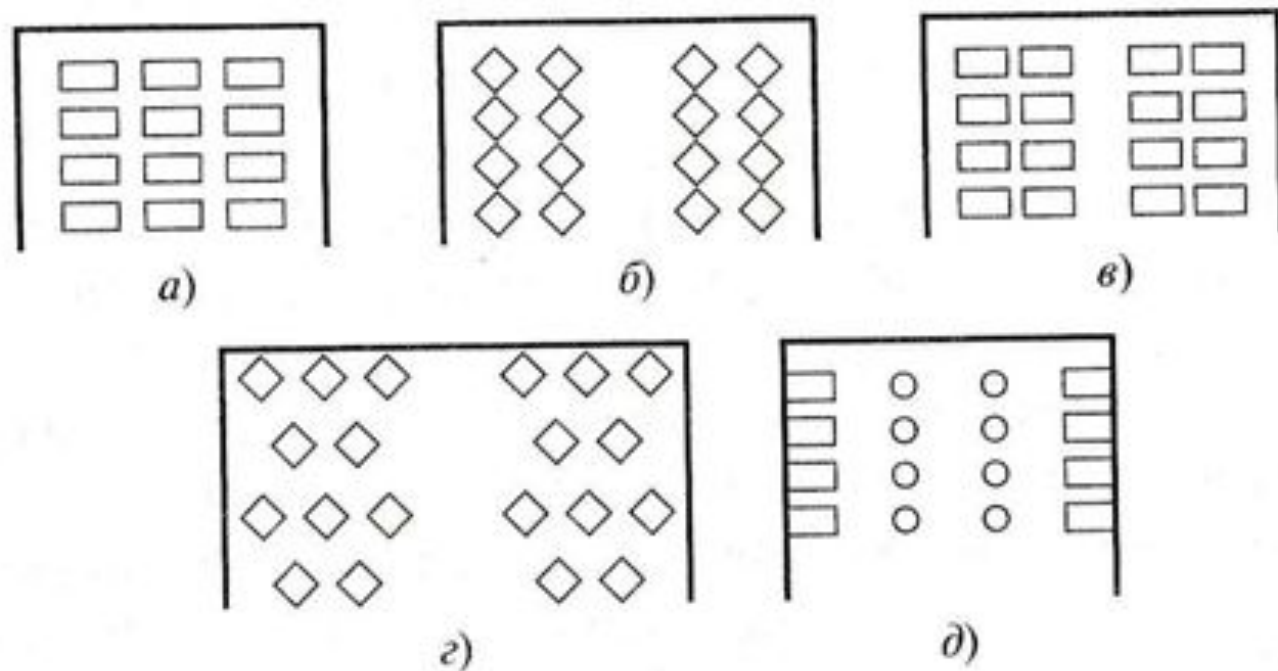
## Основные этапы подготовки торгового зала к обслуживанию

Ежедневная подготовка торгового зала — это проветривание помещения, уборка полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится за 1—2 ч до открытия предприятия.

- Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.
- При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности: при влажной уборке (рамы, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток с отопительных батарей, а затем моют пол. При сухой уборке сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.
- Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, убирать желтые листья, подрезать и т. п.
- После уборки помещение проветривают и осуществляют расстановку столов.

Расстановка столов зависит от общей конфигурации и художественного интерьера зала, расположения окон, дверей, колонн, местонахождения эстрады, вида обслуживания.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами не менее 2 м и вспомогательными — шириной 1,2—1,5 м. Расстояние между отдельными столами должно быть не менее 0,75 м.



**Рис. 11.2.** Основные приемы расстановки столов в зале:  
 а, в — рядами, б — по диагонали; г — в шахматном порядке;  
 д — использование столов разной формы и размеров

# Расстановка мебели



# Двухместные столы



# Четырёхместные столы



# Комбинированный зал



# Восьмиместные столы

