

Opetuskeittiön loppusiivouksen työt

Kokki

1. Mittaa ruokien lämpötilat: myymälään +8 astetta.
2. Puhdista liedet (levyt, valumisalusta, runko ja alataso).
3. Puhdista iso paistinpannu ja hyllyt sen molemmilta puolin sekä tasot ja pöydät.
4. (Puhdista Rosmariinissa parila ja rasvakeitin, myös rungot.)
5. Puhdista mikroaaltouuni ja hyllyt sen yläpuolelta ja alapuolelta.
6. Puhdista kaikki keittiön apuvaunut sinisellä harjalla ja D2-liuoksella. Kuivaa pöytälastalla ja sen jälkeen kuivauspyyhkeellä.

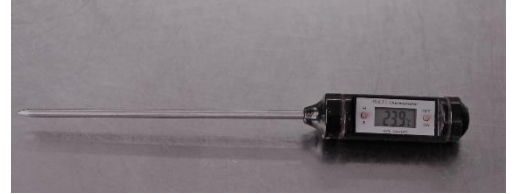
6. sininen harja



6. D2-liuos - liuokset



1. lämpömittari



2. liesi – liedet



3. iso paistinpannu



6.apuvaunu



Kokin apulainen

1. Katso, että kattilahylly on siisti. Jos se ei ole siisti, järjestä ja siivoa se.
2. Puhdista käsienspesualtaat, hanat, annostelijat ja taustakaakelit punaisella harjalla ja D2-liuoksella.
3. Tarkista, että käsienspesuainetta, desinfiointiainetta ja käsipyyhkeitä on pesupisteissä. Jos ne ovat loppu tai vähissä, hae lisää varastosta.

3.käsienspesuohjelme

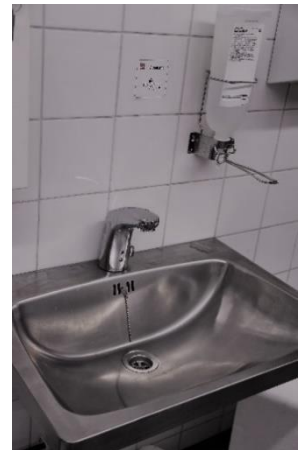


1. kattilahylly



2.

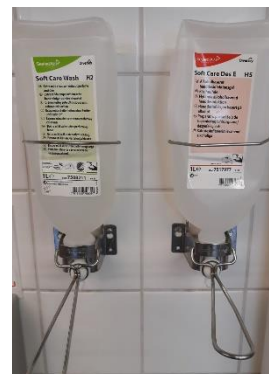
allas – altaat
käsienspesuallas
hana
taustakaakelit



punainen harja



annostelija – annostelijat



Kokin apulainen (jatkuu)

4. Pese lattiat: lakaise ensin lattia lastalla, sitten kastele pesuainevedellä. Harjaa, lastaa ja huuhtelee. Lastaa kaikki vedet pois huolellisesti.
5. Pese lattiakaivot ja ritalät: desinfioi D10-liuksella ja harjaa lattiakaivot punaisella lattiakaivoharjalla.

5.lattiakaivo



avauskoukku



D10-liuos



punainen lattiakaivoharja



4.lasta



harja



4. letku ja suihkupullo



Kylmäkkö

1. Pyyhi joka päivä kylmälaitteiden kahvat ja kahvan ympäristö D10:llä.
2. Pyyhi kylmälaitteiden hyllyt joka päivä D2:lla. Kerran viikossa tehdään desinfiointi D10:llä.
3. Järjestä tavarat siististi takaisin hyllyille (first in – first out).
4. Pyyhi taulu (Window Sprut).
5. Vie roskat ja pese punaisella harjalla ja desinfiiovalla pesuaineella lajitteluastiat ja roskateline joka päivä.
6. Roskien lajittelu: metalli, lasi, kartonki (pahvi), biojäte ja yleisjäte.

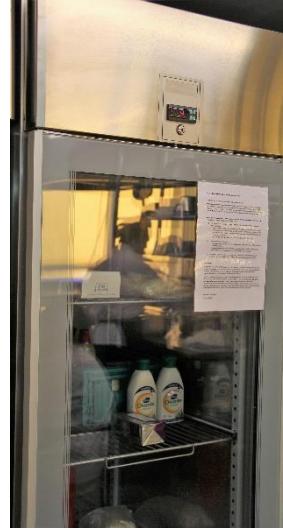
5. ja 6.

lajitteluastiat

roskateline



1. jääkaappi



D10



4. Window Sprut



Varastonhoitaja

1. Tarkista opetuskeittiön kylmätilojen lämpötila.
Kylmätilat ovat jääkaappi, vihanneskylmiö, jäähdytyskaappi ja pakastin. Kirjoita lämpötilat omavalvontakansioon.
2. Hae päävarastolta raaka-aineet ja muut tilatut tavarat. Tarkista tilauslistan avulla, että kaikki tilatut tavarat ovat vaunussa ja että ne vastaavat omavalvonnassa annettuja laatuvaatimuksia.
Laatuvaatimukset = oikea lämpötila ja hyvänlaatuinen tuote.
3. Puhdista kuiva-aineiden kaikki säilytyspisteet ja koko kuiva-ainehuone (hyllyt, pöydät, laatikot, kuiva-ainevaunut, lattia ja lattiakaivo).
4. Pese ja järjestele maustevaunu.

4.maustevaunu



1.pakastin - pakastimet



jäähdytyskaappi



omavalvontakansio



3. kuiva-aine

kuiva-aineet



Siivousvälineiden vastuhenkilö

1. Hae pesulasta työpäivän alussa pöytä- ja kuivauspyyhkeitä sekä kohotusliinoja ja patalappuja. Vie ne työpäivän loppuun pesulaan pestäväksi.
2. Pese keittiön koko lattia huolellisesti (seinän vierustat ja pöytien, koneiden ja laitteiden alta) sekä kaikki lattiakaivot punaisella harjalla ja D10:llä.
3. Pese siniset ja vihreät harjat sekä pesuvadit astianpesukoneessa päivän loppuun.
4. Pese lattiaharjat ja -lastat sekä kaikki punaiset harjat siivouskomeron altaassa punaisella harjalla ja desinfiointiaineella käsin.
5. Pese siivouskomeron lattia ja pesuallas. Järjestele puhtaat pesuvälineet siististi omille paikoilleen.

1. kuivauspyyhe = Carita-pyyhe



kohotusliina



patakinnas - patakintaat



2. lattiakaivo



4.lasta



lattiaharja



5.pesuallas



Tarjoilija

1. Jos syödään opetuskeittiöllä, kata pöytä (peruskate), tarjoile ruokaa tai laita se esille noutopöytään.
2. Ruokailun jälkeen suihkuta pöytiin ja tuoleihin vähän D2-suihketta. Pyyhi pöydät ja tuolit kostealla Carita-liinalla. Laita tuolit pinoon lattianpesua varten.
3. Tyhjennä ja pyyhi astiakaapit sekä laita astiat takaisin pesun jälkeen paikoilleen. Pese myös teräspintaiset ovet.
4. Tiskaa käsin pestävät astiat patatiskipisteessä (alumiinivuoat ja -kattilat, valurautapannut, veitset, vihannesleikkurin terät, yleiskoneen sekoittimet ym.).
5. Pese patatiskipiste harjalla ja pesuaineella sekä ylä- ja alahyllyt.
6. Auta pakkaamaan tuotteita myymälään.

4.vihannesleikkurin terät



yleiskoneen sekoittimet, sekoitin - sekoittimet



1.peruskate



3.teräspintainen astiakaappi



4.patatiskipiste



valurautapannut



veitsi - veitset



Leipoja

1. Pese uunit päivittäin = joka päivä. Jätä ovi raolleen = vähän auki, jotta uuni kuivuu. Ohje on seinällä. Pese myös uunin ulkopinnat ja jalat sekä alataso.
2. Pese yleiskone (runko ja alataso).
3. Pese kaikki keittiön pellit sinisellä harjalla ja D2:lla, huuhtele ja laita ne kuivumaan johdevaunuun.
4. Pyyhi pöytävaa'at.

3.uunipelti

pelti – pellit



johdevaunu



4.pöytävaaka vaaka – vaa'at



1.uuni



2.yleiskone



Astiahuolto

1. Kokoa astianpesukone ja laita virta päälle.
2. Tarkista astianpesukoneen lämpötilat.
 - a. esipesu noin 35°
 - b. pesu 60° - 70°
 - c. huuhtelu 80°
3. Pese astioita koko päivä samalla, kun teet omia töitä.
4. Valitse oikea kori.
5. Käytä painoverkkoa pieniin kevyisiin astioihin.
6. Tarkista, että ruoanvalmistusastiat on pesty ennen ruokailua ja järjestä korit astioiden palautusta varten.
7. Vie puhtaat astiat paikoilleen keittiöön.
8. Pura astianpesukone: irrota suihkuputket, roskasihti ja väliverhot. Pese kaikki osat sekä kone sisältä sinisellä harjalla ja pyyhi ulkopinta.
9. Pese astianpesuosaston seinät ja altaat (D2:lla ja sinisellä harjalla), altaiden jalat ja alatasot, kaikki ritilähyllyt ja lattiat sekä lattiakaivo ja sakkasihti.

9.lattiakaivo ja sakkasihti



1.astianpesukone

kone - koneet



4.korit



5.painoverkko



Kaikki opiskelijat

1. Jäähdytä lämmin ruoka jäähdytyskaapissa +8 asteeseen GN 1/1 -vuossa ja siirrä se pienempään GN-vuokaan, kun viet sen myymälään. Kirjoita tuoteseloste ja muista merkitä dieetit (allergiat).
2. Kaikki pesevät oman työpaikkansa päivittäin. Pese työpiste vihreällä harjalla ja D2-pesuaineliuksella. Pese myös ylä- ja alahyllyt, laatikot, niiden edustat, kaapit, johdehyllyt, työpöytä, sen päädyt, allas ja hana.
3. Pese kaikki astiat, joita käytit työpäivän aikana. Vie ne puhtaana paikoilleen. Pese leikkuuveitset käsin.
4. Työparit tarkistavat päivittäin, että laatikoista ja hyllyistä löytyy niille kuuluvat työvälineet ja laatikot ovat puhtaat.
5. Järjestä puhtaille ylähyllyille teräskulhot kokojärjestykseen: ylimmällä hyllyllä ovat isommat ja alimmalla pienimmät kulhot ja mitat.

5. teräskulhot ja mitat



Materiaali on tuotettu ESR-rahoitteisessa Nuotta-hankkeessa 2018

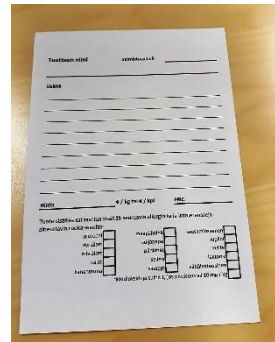
1. jäähdytyskaappi



GN-vuoka – GN-vuoat



tuoteseloste



2. työpisteen ylähyllyt ja alahyllyt



Verbit

tekstissä	perusmuoto	minä-muoto			
auta	auttaa (1)	Minä autan.	pura	purkaa (1)	Minä puran.
desinfioi	desinfioida (2)	Minä desinfioin.	pyyhi	pyyhkiä (1)	Minä pyyhin.
hae	hakea (1)	Minä haen.	siirrä	siirtää (1)	Minä siirrän.
harjaa	harjata (4)	Minä harjaan.	siivoa	siivota (4)	Minä siivoan.
huuhtelee	huuhdella (3)	Minä huuhtelen.	suihkuta	suihkuttaa (1)	Minä suihkutan.
irrota	irrottaa (1)	Minä irrotan.	tarjoile	tarjoilla (3)	Minä tarjoilen.
järjestele	järjestellä (3)	Minä järjestelen.	tarkista	tarkistaa (1)	Minä tarkistan.
järjestä	järjestää (1)	Minä järjestän.	tiskaa	tiskata (4)	Minä tiskaan.
jäähdytä	jäähdyttää (1)	Minä jäähdytän.	tyhjennä	tyhjentää (1)	Minä tyhjennän.
kastele	kastella (3)	Minä kastelen.	vastaavat	vastata (4)	Tuotteet vastaavat tilausta.
kata	kattaa (1)	Minä katan.	vie	viedä (2)	Minä vien.
kokoa	koota (4)	Minä kokoan.			
kuivaa	kuivata (4)	Minä kuivaan.			
käytä	käyttää (1)	Minä käytän.			
laita	laittaa (1)	Minä laitan.			
lakaise	lakaista (3)	Minä lakaisen.			
lastaa	lastata (4)	Minä lastaan.			
mittaa	mitata (4)	Minä mittaan.			
pakkaamaan	pakata (4)	Minä pakkaan.			
pese	pestä (3)	Minä pesen.			
puhdistaa	puhdistaa (1)	Minä puhdistan.			