

Reinigungsliste für die Küche

Für das Küchenpersonal

Damit die Hygiene gewahrt bleibt, muss die Küche bei der Abgabe sehr gut gereinigt werden. Kontrollieren Sie als verantwortliche Person sehr genau, denn mit der Gesundheit des Menschen lässt sich nicht spassen. Leider müssen wir immer wieder schlechte Erfahrungen machen.

Gehen Sie bitte nach der folgenden Liste vor:

Kochherd: Bitte beachten Sie die Beilage „Kochherd“

Küche:

- Alle Pfannen gründlich putzen und versorgen. Es dürfen keine Rückstände mehr drin sein. Bratpfannen einölen oder einfetten.
- Alles abwaschen, was Sie gebraucht haben. Geschirr an der richtigen Stelle versorgen.
- Bei Bedarf Schränke innen und aussen putzen.
- Bei Bedarf Wände putzen.
- Korpus, Tisch, Ablageflächen nass abwischen.
- Kühlschrank nass hinauswaschen, Stecker herausziehen und **Türe offen lassen**.
- Boden nass aufnehmen.

Angebrochenes:

- Wenn Sie angebrochene Päcklein haben, die Sie nicht mit nach Hause nehmen möchten (ausleeren im Auto), werfen Sie diese nicht fort, sondern deponieren Sie diese im Schrank bei der Bürotüre. Die nächsten können vielleicht etwas brauchen. Alles, was dort ist, können Sie brauchen. Bitte keine verderbliche Ware (Brot, Backwaren, Gekochtes, Butter....) dort deponieren.

Drucken Sie diese Information aus und lesen Sie diesen Ausdruck vor dem Verlassen der Küche noch einmal genau durch und kontrollieren Sie, ob alles so ist, wie es hier gefordert ist.