

MÄNTYMÄEN KEITTIÖN KÄYTÖN OHJEISTUS

Tilojen varaajan/muun käyttäjän/työntekijän tulee noudattaa käyttäjäohjeistusta. Ohjeistus koskee Mäntymäen molempia keittiöitä.

Yleistä

- Keittiö on siivottava huolellisesti käytön jälkeen ja saatettava samaan kuntoon kuin se oli ennen käyttövuoroa.
- Keittiöstä on vietävä pois kaikki sinne kuulumattomat tavarat.
- Keittiön tiloissa ei saa säilyttää mitään käyttäjän omia aineita tai tavaroita.
- Keittiössä toimivien henkilöiden on suojattava/sidottava hiuksensa.
- Flunssaiset henkilöt eivät voi toimia keittiössä.

Vähäriskinen, pienimuotoinen, yksityishenkilöiden ja harrastekerhojen elintarvikealan toiminta vapautuu ilmoitusvelvollisuudesta, kun kyse ei ole elinkeinotoiminnasta.

Astianpesu

- Käytetyistä astioista poistetaan ruoantähteet
- Astiat huuhdellaan ennen astianpesukoriin laittamista.
- Astianpesukoneessa pestään vain konepesua kestävät astiat.
 - **Pikkulusikkaa pienemmät osat tulee pestä käsin (esim. kerma-vaahtopursottimen suutin tai säilykepurkin avaaja), jotta ne eivät vahingossa päädy pesun aikana astianpesukoneen putkistoon ja vaadi ulkopuolisen huoltomiehen kutsumista.**
- Astianpesukone annostelee itse pesuaineen ja huuhtelukirkasteen.
- Käsin pestävät astiat pestään huolellisesti astianpesuainetta, lämmintä vettä ja tiskiharjaa käyttäen. Pesun jälkeen varmistetaan astioiden puhtaus. Astiat laitetaan siististi niille varatuille paikoille.
- **Astianpesukonetta ei saa jättää päälle tai käyttää valvomatta.** Astianpesukone puhdistetaan käytön jälkeen. Pesupaikan lattiapinta puhdistetaan.
- **Astianpesukoneen käytön ohjeistus löytyy keittiön seinältä.**

Jätehuolto

- Jätteitä (biojäte, paperi) ei tarvitse lajitella erikseen vaan kaikki jätteet voi laittaa samaan jätepussiin.
- Jätepusseja löytyy ison keittiön allaskaapista tai siivouskomerosta.
- Jätepussit viedään käytön jälkeen ulkona sijaitsevan jätevaraston sekajäteastiaan.
- Jätevaraston avainta säilytetään ison keittiön seinällä.

Elintarvikkeiden säilytys

- Tilan vuokraaja/muu käyttäjä/työntekijä vastaa tuomistaan elintarvikkeista.
- Omat elintarvikkeet viedään pois aina tilaisuuden jälkeen.
 - Poikkeuksena vakiovuorokäyttäjät, jotka voivat säilyttää kuivatavaroita tiiviissä, kannellisissa muovi- tai lasirasioissa heille nimikoiduissa kaapeissa.
- Elintarvikkeet eivät saa liata kylmä- tai muita säilytystiloja.

Loppusiivous

- **Siivousaineet ja -välineet ovat eteisen siivouskaapissa.** Keittiön lattian kuivausta varten on varattu lattialasta, jota säilytetään keittiössä.
- Työtasot pestään yleispesuainetta ja siivouspyyhettä käyttäen. Pesun ja huuhtelun jälkeen tasot kuivataan samaa siivouspyyhettä käyttäen.
- Työtasojen pesun ohessa pyyhitään valumat ym. roiskeet keittiön ovista. Huolehditään siitä, että tiskialtaat ja hanat tulevat puhtaksi.
- Työskentelyn aikana likaantuneet uuni ja liesi puhdistetaan yleispesuainetta, uuninpuhdistusainetta ja siivouspyyhettä käyttäen.
- Uunia tai teräspöytiä ei saa pestä karhunkielellä!
- Astianpesuharjat on tarkoitettu elintarvikeastioille ja pöydille.
- Muista pestä aina käytön jälkeen käyttämäsi termoskannut ja kahvinkeitinien osat. **Termoskannut pestään käsin astianpesuainetta, lämmintä vettä ja pulloharjaa/tiskiharjaa käyttäen.**
- Irtoroskat siivotaan rikkalapiota ja harjaa käyttäen.
- Siivousvälineet palautetaan paikoilleen käytön jälkeen. Keittiön puhdistukseen saa käyttää vain siihen tarkoitettuja puhdistusvälineitä ja aineita.

Käyttäjän on huolehdittava keittiön siisteydestä siivoussuunnitelmaa noudattaen. Mikäli siivousta ei ole hoidettu siivoussuunnitelmaa noudattaen, kunta laskuttaa käyttäjää siivoukseen menevien työtuntien perusteella.

Jos käyttäjä ei pysty noudattamaan edellä olevaa ohjeistusta, poistetaan häneltä keittiön käyttöoikeus.