



Küchenordnung für das

(Stand März 2015)

Seite 1 von 1



kontakt@ferienheim-winnau.de - www.ferienheim-winnau.de - IBAN: DE15 5115 0018 0023 4512 06 - BIC:HELADEF1LIM

Die Küchenordnung dient der Einhaltung aktuell geltender Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln und soll die aktuell gültigen Hygienestandards einhalten.

Sie soll zudem die Einrichtung in einem einwandfreien Zustand halten und vor unnötigen Verunreinigungen schützen

1. Allgemeine Regeln

- 1.1. Den Anweisungen des Hausmeisters zur Bedienung der in der Küche verbauten Geräte ist Folge zu leisten
- 1.2. Personen die in der Küche Essen zubereiten sind angehalten die entsprechenden Zertifikate zu besitzen

2. Sauberkeit

- 2.1. Die in der Küche aushängenden Reinigungspläne sind zu beachten
- 2.2. Über Wareneingang und über die Temperatur gekühlter Lebensmittel soll täglich Protokoll geführt werden
- 2.3. Es ist stets darauf zu achten, dass Küche, Kühlschränke und Vorratskammer sauber gehalten werden
- 2.4. Das Entsorgen von Speiseresten im Wald ist untersagt
- 2.5. Das Entsorgen von Speiseresten in der Toilette ist untersagt
- 2.6. Speisereste sind stets fachgerecht zu entsorgen

3. Spülmaschine

- 3.1. Das Geschirr ist mit klarem Wasser vor zu spülen
- 3.2. Die Spülmaschine dosiert Reiniger und Klarspüler eigenständig. Auf keinen Fall darf Fremdreiniger in die Maschine gelangen
- 3.3. Das Spülwasser in der Spülmaschine ist jeden Abend abzupumpen
- 3.4. Die Maschine ist mit klarem Wasser auszuspülen
- 3.5. Die maximale Beladung ist 1 Korb
- 3.6. Die Einstellungen an der Spülmaschine sind zu belassen

4. Geschirr

- 4.1. Jeder Schrank hat eine Liste auf der zu erkennen ist in welchen Stapelgrößen welches Geschirr wie zu verstauen ist
- 4.2. Es ist darauf zu achten, Geschirr nur vollständig getrocknet zu verstauen

5. Grillpfanne

- 5.1. Die Grillpfanne darf ausschließlich zum direkten zubereiten von Speisen genutzt werden
- 5.2. Das Abstellen von Töpfen oder anderen Gegenständen auf der Grillpfanne ist untersagt
- 5.3. Die Grillpfanne ist nach jeder Nutzung gemäß Reinigungsplan zu reinigen
- 5.4. Nach der Nutzung ist die Grillpfanne mit Pflanzenöl einzureiben. Genaue Anweisung gibt der Hausmeister

6. Fritteuse

- 6.1. Für jede Kammer sind mind. 7 Liter flüssiges Fett zu verwenden
- 6.2. Das Verwenden von Stangenfett ist untersagt
- 6.3. Die Fritteuse gemäß Reinigungsplan zu reinigen

7. Konvektomat

- 7.1. Zum Backen und Kochen sind die Backbleche im Backofen und die Auflaufformen zu verwenden
- 7.2. Der Konvektomat gemäß Reinigungsplan zu reinigen

8. Mikrowelle

- 8.1. Bei der Benutzung der Mikrowelle ist stets darauf zu achten, dass die zu erwärmenden Speisen abgedeckt sind
- 8.2. Die Mikrowelle darf nur mit für Mikrowelle geeignetem Geschirr betrieben werden
- 8.3. Die Mikrowelle ist gemäß Reinigungsplan zu reinigen

9. Elektroherd

- 9.1. Der Elektroherd ist nur mit den zur Verfügung stehenden Töpfen und Pfannen zu benutzen
- 9.2. Der Elektroherd ist gemäß Reinigungsplan zu reinigen

10. Dunstabzugshaube

- 10.1. Die Dunstabzugshaube ist bei der Benutzung von Grillpfanne und Fritteuse zwingend einzuschalten
- 10.2. Über die Bedienung gibt der Hausmeister Auskunft
- 10.3. Die Reinigung der Dunstabzugshaube geschieht durch den Vermieter

11. Kühl- und Gefrierschränke

- 11.1. Die Einstellung der Kühl- und Gefrierschränke ist optimal und ist so zu belassen
- 11.2. Türeinlagen, Trennböden und Ablagefächer können nach Belieben versetzt werden, sind aber zum Ende des Aufenthalts wieder an den Ursprungsort zurück zu bringen
- 11.3. Der Gefrierschrank ist zum Ende des Aufenthalts frühzeitig abzutauen und trocken auszuwischen
- 11.4. Die Geräte werden gemäß der Anweisung des Hausmeisters ausgeschaltet
- 11.5. Bei einem Aufenthalt von mehr als 5 Nächten sind zur Vorbeugung von Schimmel und Bakterien die Kühlschränke mindestens jeden 4. Tag zu reinigen.
- 11.6. Die Kühl- und Gefrierschränke sind gemäß Reinigungsplan zu reinigen