

Anlage 10 zur Hausordnung **Unser Hortbereich - Hortküche**

Verantwortlich: Jana Schröder (Hortkoordinatorin)

Hygienemaßnahmen - Festlegungen

⇒ Allgemein

- Vor Arbeitsbeginn in der Küche die Bedingungen und die Sauberkeit im Raum überprüfen (z.B. Funktionsprobe der Arbeitsgeräte...)
- Küchenarbeit nur mit festem Schuhwerk durchführen
- lange Haare zusammen binden (auch Jungs) - Schmuck ablegen
- Hände waschen
- Belehrung für den Umgang mit Küchengeräten (vor allem für Messer, Reiben, Herd) durchführen
- Hinweis auf gefährliche Tätigkeiten
 - + beim Kochen und Backen können Dämpfe entstehen
 - + die Herdplatten werden heiß
 - + der Backofen wird heiß
 - + es besteht Rutschgefahr
 - + man kann sich verletzen (mit dem Messer oder der Reibe...)

⇒ Spülbecken

- Wasser auf „Kalt“-Stellung
- Fit und andere Reinigungsmittel unter Verschluss halten
- Geschirr u.a. nach Benutzung mit warmen Wasser und Fit säubern

⇒ zur Benutzung des Herdes

- Hauptschalter Ofen einschalten „EIN“
- nach Beendigung ausschalten „AUS“
- nach Benutzung säubern

⇒ zur Verarbeitung und zum Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel (Obst/ Gemüse) vor Verarbeitung waschen

⇒ zur Lagerung von Lebensmitteln

- Im Kühlschrank

⇒ zur Reinigung und Desinfektion

- Reinigungsmittel unter Verschluss halten
- Kühlschrank und Herd regelmäßig säubern
- Lebensmittel im Kühlschrank auf MHD überprüfen
- Lappen wöchentlich wechseln
- Abtrockentücher wöchentlich wechseln
- Papiertücher für Hände vorrätig halten

⇒ Abschluss der Tätigkeit in der Hortküche

- Tische abwischen
- Boden fegen
- den Mülleimer benutzen, Müll sortieren

⇒ in den Horträumen langsam laufen

⇒ leise reden