

MANUAL FOR BRUK AV SKOLEKJØKKENET

Innledning	1
Hygiene	2
Renhold	2
Kluter og håndklær	2
Rutine for oppvask	2
Steamer	3
Skru på steameren	3
Slik bruker du steameren	4
Skru av steameren	5
Orden	6
Matvarer og oppbevaring	6
Utstyr	6
Bord og krakker	6
Komfyr (koketopp og stekeovn)	7
Avtrekk	7
Stekeovn	7
Hvis stekeovnen ikke virker:	7
Sette på klokke/timer på stekeovnen:	7
Koketopp	8
Hvis koketoppen ikke virker:	8
Søppel	8
Vedlegg	9
Oversikt over utstyr i skuffer	9
Plakat: Slik vasker vi opp	12
Plakat: Oppvaskrekkefølge	13
Plakat: Regler på skolekjøkkenet	14

Innledning

Skolekjøkkenet brukes av mange. Derfor må alle være nøye med hygiene og orden. Rom og inventar skal behandles på en god måte.

Rommet skal være minst like fint etter bruk som før. Utstyr skal ikke ut av rommet. Det skal alltid være en ansvarlig som kan disse reglene.

Kvitter for bruk i loggbok.

Hygiene

Renhold

Benkeplater, koketopp og bord skal tørkes av før og etter bruk.

Søl skal tørkes opp umiddelbart

Gulv skal feies etter bruk. Bruk moppen.

Gulv ved steamer må tørkes med mopp.

Kluter og håndklær

Kluter og håndklær oppbevares i hylle på lageret. Brukte kluter og håndklær legges til vask i kurv foran oppvaskmaskin. Det er lov å brette og legge på plass det som er tørt på stativ og tørketrommel.

Rutine for oppvask

Ikke bland ferdig vasket (vært i steameren) og uvasket utstyr.

Forvask alt: Bruk vann og børste for å fjerne alle synlige matrester.

Oppvask:

- Vask med varmt vann og såpe (1 teskje er nok)
- Skyll av. Bruk så varmt vann som mulig.

Dekketøy og bestikk **skal alltid i steameren.**

Kjøkkenkniver og stekepanner skal **ikke** i steameren.

Øvrig utstyr unntatt **kan i steameren** etter forvask.

Håndmikser (mixmaster) og stavmikser tørkes godt av med fuktet klut.

Klær


Bruk forkle og innesko på kjøkkenet.

Langt hår skal i strikk.

Steamer

Steameren er ikke en oppvaskmaskin. Alle synlige matrester må være børstet av i forvask. Brukes oppvasksåpe, må det være godt skylt av før det går i steameren.


Skru på steameren

		
Sett inn avløpsstangen (grå).		Trykk på på -knappen. (Nr. 1 fra venstre)

Steameren bruker ca. 20 minutter på å varme seg opp. Den lyser grønt når den er klar.



I skapet under vasken er det to kanner for vaskemiddel og tørremiddel til steameren. Sjekk at de ikke er tomme.

	Hvit/klar slange er for maskinoppvask. Blå slange er for tørremiddel. Nye kanner er på lageret.
---	---

Slik bruker du steameren

Forvask (fjern alle synlige matrester) med vann og oppvaskbørste.

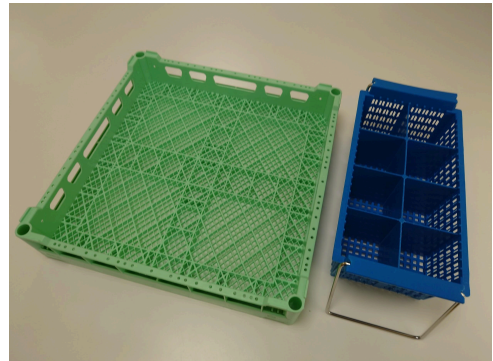
Sett utstyret i oppvaskbakke fra stativet.

NB!

Bruk lysegrønn (finmasket) bakke til bestikk.

Bestikk skal kjøres 2 ganger i steameren:

- en gang liggende
- en gang stående i kurv.



Sett bakken i steameren.

Lukk døren og trykk på knappen med klokkesymbol og 1-tall.



Når den piper, er den ferdig.

Sett hele bakken i stativet. Det er for ren oppvask.



Tørk og sett på plass.

Skru av steameren

		
<p>Ta ut avløpsstangen (grå) og lukk døren.</p>		<p>Trykk på tømmeknappen (nr. 2 fra venstre)</p>

Det tar noen minutter å tømme.

Vent til den piper, skru av steameren:


<p>Trykk på på-knappen. (Nr. 1 fra venstre)</p>

Sett avløpstangen på plass igjen.

Orden

Matvarer og oppbevaring

Mat som er i skap, kjøll og fryser er til mat og helsefaget. Andre brukere må ha med seg matvarer, inkludert krydder. Frys og kjøll kan brukes for nødvendig oppbevaring inntil 24 timer.

Matvarer beregnet for de med matallergier, for eksempel glutenfritt, skal merkes tydelig og holdes adskilt fra mat med allergener. Den øverste hyllen i fryseren er kun for glutenfritt.

I mat og helsetimer setter læreren frem matvarer på trillebord. Elever måler opp og henter maten derfra.

Utstyr

Utstyr på skolekjøkkenet skal **ikke ut av rommet**.

Sjekk at utstyret er på riktig plass etter bruk. Skuffer og skap er merket med innhold og antall der det skal telles. Se vedlegg for oversikt.

Stekebrett og grytekluter er i skuffer til venstre for vinduet.

Dekketøy og bestikk er i høyskapet og skuffeseksjonen ved siden av.

Det er noe ekstrautstyr i overskap, lærerbenk og på lager, for eksempel ekstra boller, vaffeljern, steketakke og utstyr til safting.

Bord og krakker

Krakkene skal stå med beina i været på bordet etter bruk.

Komfyr (koketopp og stekeovn)

Avtrekk



Bruk avtrekk når du bruker koketoppen.
Avtrekket settes på med tidsur.
Tidsbryter er over lysbryterne ved døren.
Det er kun lysbryter på ovnshetten.

Stekeovn

Ovnsristen oppbevares i stekeovnen.

Stekebrett og grytekluter er i skuffer til venstre for vinduet.



Hvis stekeovnen ikke virker:

Hvis det er hengelåssymbol, er ovnen gått i **safe mode**.

Trykk og hold inne samtidig i to sekunder disse symbolene:



Dersom du ikke får åpnet stekeovnen, kan det hjelpe å skru på og av safemode.

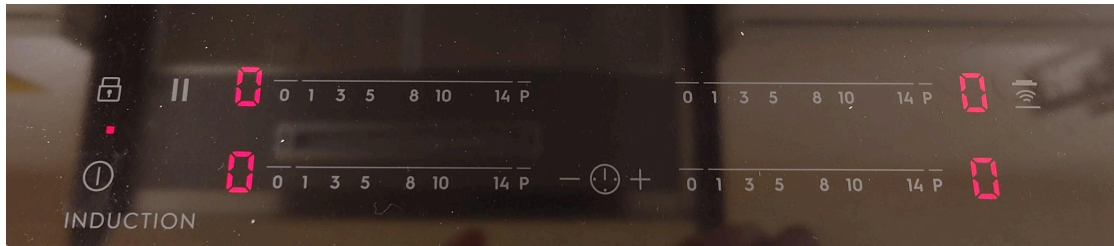
Sette på klokke/timer på stekeovnen:

Trykk på bjellesymbolet:

- Nå kan du stille sekunder på høyre hjul
- Neste trykk på bjellesymbolet: stille minutter
- Neste trykk på bjellesymbolet: stille timer
- Neste trykk på bjellesymbolet: nå starter timeren

Koketopp

Det er induksjonskoketopp med fire plater. Betjening med berøring på selve koketoppen.



Hvis koketoppen ikke virker:

Hvis det er en rød prikk over **hengelåssymbolet**:

Trykk og hold på hengelåsknappen.

Hvis det ikke er lys, eller det ikke virker å trykke på knapper, er **komfyrvakten** slått ut. Trykk på knappen på komfyrvakten (på vegg eller under ventilator (lærerstasjon)).

Søppel

Søppel skal kildesorteres:




- Matavfall
- Plast
- Papp/Papir
- Glass/Metall
- Restavfall





Søppel skal legges i utendørs søppelcontainer. Nøkkel er i øverste skuff i lærerbenk.




Nye søppelposer skal settes i søppelkassene før dere går. Søppelposer er i skapet under vasken i lærerbenken.

Vedlegg

Oversikt over utstyr i skuffer

<p>1 GRØNT KJØKKEN: Samme skuff som 4</p>		<p>2 osthøvel 4 aspargesskreller 1 kjernehusutstikker 1 potetskreller 1 boksåpner 1 is-skje</p>
<p>2</p>		<p>1 rivjern 1 potetmoser 3 slikkepott 1 pensel 2 deigskrape</p>
<p>3</p>		<p>4 arbeidstallerken 4 arbeidskopp 4 bordskåner</p>

<p>4 GRØNT KJØKKEN: Samme skuff som 1</p>		<p>4 grønnsakskniv 1 liten kokkekniv 1 stor kokkekniv 1 brødkniv</p>
<p>5</p>		<p>4 litermål 2 desilitermål 1 sett måleskjeer 1 meljevner 1 vekt</p>
<p>6 GRØNT KJØKKEN: Skap</p>		<p>2 brødform 1 paiform 1 kakeform</p>
<p>7</p>		<p>2 liten tresleiv 2 stor tresleiv 2 tregaffel 2 øse 2 visp 1 plaststekespade 1 trestekespade</p>

8		1 liten stålbolle 1 medium stålbolle 1 stor stålbolle 2 bakebolle 1 dørslag 1 sikt
9 <i>GRØNT KJØKKEN: Skap</i>		3 kjevle 1 mixmaster 2 visp til mixmaster 1 stavmikser BAMIX 3 knivblad BAMIX 1 beger BAMIX
Hjørneskap		2 kasseroller 1 stor gryte 2 stekepanne 1 ildfast form 4 skjærebrett: <ul style="list-style-type: none"> • blå (sjømat) • rød (kjøtt) • grønn (grønnsaker) • hvit (tørrmat) 1 bakerist
V		2 oppvaskkost <ul style="list-style-type: none"> • forvask • hovedvask ZALO 1 grønnsaksbørste

Fellesutstyr/Ekstraustyr

2 store (20l) gryter med lokk

2 steketakker

Plakat: Slik vasker vi opp

Slik vasker vi opp

Forvask = skylle av



Lunkent eller
kaldt vann.
Ikke såpe.

Få vekk alle synlige matrester

Hovedvask



**Husk
rekkefølge**



Tørk

**Varmt vann.
En dråpe Zalo.**

Glovarmt vann

Glass og bestikk skal i steamer.

Plakat: Oppvaskrekkefølge

REKKEFØLGE OPPVASK

- 1  glass
- 2  bestikk
- 3  tallerkener
- 4  arbeidsredskap
- 5  fjøler
- 6  gryter
- 7  stekepanner

Plakat: Regler på skolekjøkkenet

REGLER PÅ SKOLEKJØKKENET



Hygiene

1. Vask hender.
2. Snu deg vekk og dekk til når du må hoste/nyse.
3. Tørk opp straks dersom du søler.

Klær

4. Rent forkle
5. Langt hår i strikk
6. Inneklær – ikke ullgenser
7. Innesko



Oppførsel

8. Sitt ikke på bord eller kjøkkenbenker.
9. Gå rolig.
10. **Hjelp hverandre** – ingen er ferdig før **alle** på gruppen er ferdig!
11. Vi er stille på kjøkkenet

Bordskikk

12. Vi venter med å spise til alle bordene er ferdig.
13. Pass på at det blir nok mat til alle.



NB! FORLAT KJØKKENET SLIK DU SELV ØNSKER Å FINNE DET!