



Hausordnung Schulküche

1. Die Schulküche untersteht der Lebensmittelkontrolle.
2. Für die Schulküche besteht ein Hygienekonzept, welches zu befolgen ist. Das aufgelegte Konzept und die entsprechenden Merkblätter sind zu beachten und zu befolgen.
3. Die Nahrungsmittel inkl. Kräuter und Gewürzen aus Küche und Vorrat dürfen nicht verwendet werden.
4. Küchenwäsche ist selber mitzubringen.
5. Die Kochherde, Backofen und Licht werden über einen Hauptschalter eingeschaltet (nicht betroffen davon ist der Geschirrspüler).
6. Abfälle und Speiseresten sind selber und korrekt zu entsorgen (nicht im Kühlschrank stehen lassen und nicht der Kanalisation zuführen!).
7. Die Räumlichkeiten sind vor Verlassen/Rückgabe wieder so einzurichten, wie sie übernommen wurden (Tische/Stühle/Inventar/Geschirrspüler ausräumen etc.).
8. Der Küchenboden ist zum Schluss nass aufzunehmen.

Kontakte

Ruth Füeg, Hauswartin

Tel. 033 951 13 39
Mob. 078 707 12 97