

Handout Küche: Was ist zu beachten?

- Vorratsschrank vorne:
 - o Offene Lebensmittel verschließen (Klipp, Gummi, Alu-/Frischhaltefolie, Box)
 - o Anbruchdatum auf offene Lebensmittel
- Kühlschrank:
 - o Eier immer ins untere Ablegefach (getrennt lagern)
 - o offene Lebensmittel verschließen + Anbruchdatum (s. oben)
 - o Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur ablesen und in Liste eintragen
- Bitte keine SuS an den Vorratsschrank lassen. (Da ständig offene Lebensmittel drin sind...)
- Wenn Lebensmittel fehlen (s. Vorratsliste), bitte in die Liste im Ordner eintragen.
- Darauf achten, dass alle gereinigten Utensilien den Bildern und Kojen entsprechend zurück geräumt wurden.
- Teller, Tassen, Besteck etc., welches nicht in die Küche gehört, bitte draußen stehen lassen oder zurück bringen (Lehrerzimmer, Konferenzraum,...).
- Am Ende alles auf Sauberkeit und Ordnung kontrollieren
-> in die Liste neben der Tür eintragen

Danke

