

## KELLOTUVAN KEITTIÖN KÄYTÖN OHJEISTUS

Tilojen varaajan/muun käyttäjän tulee noudattaa käyttäjäohjeistusta. Ohjeistus koskee molempia keittiöitä.

### YLEISTÄ

- Keittiö on siivottava huolellisesti käytön jälkeen ja saatettava samaan kuntoon kuin se oli ennen käyttövuoroa.
- Keittiöstä on vietävä pois kaikki sinne kuulumattomat tavarat.
- Keittiön tiloissa ei saa säilyttää mitään käyttäjän omia aineita tai tavaroita jollei toisin ole sovittu.
- Keittiössä ei saa käyttää ulkojalkineita.
- Flunssaiset henkilöt eivät voi toimia keittiössä.
- Elintarvikkeiden valmistuksessa, tarjoilussa ja säilytyksessä tulee huomioida käsihygienia, elintarvikkeiden vaatimat lämpötilat ja huolehtia pisarasuojauksesta.

Lisäksi ammattimaisilta toimijoilta ja isoissa yleisötapauksissa edellytetään tiedotetta Keski-Uudenmaan Ympäristökeskukselle (Toimijan tiedottaminen valvontaviranomaiselle liikkuvan elintarvikehuoneiston aikomuksesta toimia uudella paikkakunnalla). Lomake löytyy osoitteesta [www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi](http://www.keskiuudenmaanymparistokeskus.fi) ja se toimitetaan sähköpostilla osoitteeseen [yaktoimisto@tuusula.fi](mailto:yaktoimisto@tuusula.fi).

Jos käyttäjä ei pysty noudattamaan edellä olevaa ohjeistusta, poistetaan häneltä keittiön käyttöoikeus.

### ASTIANPESU

- Käytetyistä astioista poistetaan ruoantähteet
- Astiat huuhdellaan ennen astianpesukoneeseen laittamista.
- Astianpesukoneessa pestään vain konepesua kestävät astiat.
- Käsien pestävät astiat pestään huolellisesti astianpesuainetta, lämmintä vettä ja tiskiharjaa käyttäen. Pesun jälkeen varmistetaan astioiden puhtaus. Astiat laitetaan siististi niille varatuille paikoille.
- Astianpesukonetta ei saa jättää päälle tai käyttää valvomatta. Kone puhdistetaan käytön jälkeen. Pesupaikan lattiapinta puhdistetaan.

## JÄTEHUOLTO

- Jätteitä (biojäte, paperi) ei tarvitse lajitella erikseen vaan kaikki jätteet voi laittaa samaan jätepussiin. Mikäli tulee pieniä määriä lasi- tai metallijätettä, järjestöt huolehtivat ne asianmukaiseen paikkaan kierrätykseen.
- Jätepusseja löytyy siivouskomerosta.
- Jättepussit viedään käytön jälkeen ulkona sijaitsevan jätevaraston sekajäteastiaan.

## ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

- Tilan vuokraaja/muu käyttäjä/työntekijä vastaa tuomistaan elintarvikkeista.
- Omat elintarvikkeet viedään pois tilaisuuden jälkeen.
- Elintarvikkeet eivät saa liata kylmä- tai muita säilytystiloja.

## LOPPUSIIVOUS

- Siivousaineet ja -välineet ovat keittiön kaapissa.
- Huolehditaan työtasojen puhtaudesta. Työtasot pestään yleispesuainetta ja siivouspyyhettä käyttäen. Pesun ja huuhtelun jälkeen tasot kuivataan samaa siivouspyyhettä käyttäen.
- Työtasojen pesun ohessa pyyhitään valumat ym. roiskeet keittiön ovista. Huolehditaan siitä, että tiskialtaat ja hanat tulevat puhtaiksi.
- Työskentelyn aikana likaantuneet uuni ja liesi puhdistetaan yleispesuainetta, uuninpuhdistusainetta ja siivouspyyhettä käyttäen.
- Uunia tai teräspöytiä ei pestä karhunkielellä!
- Astianpesuharjat on tarkoitettu elintarvikeastioille.
- Huolehditaan käytettyjen termoskannujen ja kahvinkeitinien puhdistuksesta. Termoskannut pestään käsin astianpesuainetta, lämmintä vettä ja pulloharjaa käyttäen.
- Käytön jälkeen huolehditaan lattialla olevien irtoroskien poistamisesta. Irtoroskat siivotaan rikkalapiota ja harjaa käyttäen.
- Siivousvälineet palautetaan paikoilleen käytön jälkeen. Keittiön puhdistukseen saa käyttää vain siihen tarkoitettuja puhdistusvälineitä ja aineita.

Käyttäjän on huolehdittava keittiön siisteydestä, muutoin kunta laskuttaa tilavarauksen tekijää siivoukseen menevien työtuntien perusteella.