

Umgang mit Lebensmitteln

- Warmhalten im Bainmarie
 - MHD
- Salate messen
 - Kühlkette
 - Aufwärmen
- Schulobst
 - Temperaturkontrolle je Ausgabe² (4x)
- Mitarbeit von Kindern
- müssen die warmen Lebensmittel in den Schüsseln abgedeckt in die Gruppenräume gebracht werden?
- Umgang mit ausgegebenen Speisen (Reste)
- Rückstellproben
 - Lebensmittelreste (schmutzige Behälter)
 - mitgebrachte Lebensmittel
- Säubern des Obstes/Gemüse (bei Anlieferung)
- keine Übergabe von Essen an die Eltern
- Umgang mit Gabel und Besteck (sauber)
(Kinder helfen beim Tischdecken!)
- Reste vom Essen einfrieren? z.B. Soßen etc.
- Van - Pudding warm geliefert 12°-14°

Personalhygiene

Notwendiges:

- Einmalhandschuh
- Arbeitskleidung / Kostenübernahme
- Hände waschen / -desinfizieren
 - ↳ auch lange genüg
- Verletzungen abdecken
 - ↳ Plastik Handschuhe
- ~~Staubhandschuhe~~ in der Küche (Hauschuhe)
- Einmalhandschuhe
- Behörbsatz / Untersuchung
- bei verschiedenen Arbeitsaufwand
- Mitarbeiter Schulung

Probleme:

- fehlendes Handwaschbecken
- fehlende Hygiene der Mitarbeiter
- Bedienung / Selbstbedienung
- Schulung für „alle“ die die Küche betreten.
- Eigenkrankheit ?
- Arbeitskleidung wechsel bei Raumwechsel
- Platzmangel
- Fingernägel
- Schmuck / Ehering
- fehlendes Personal

Reinigung + Desinfektion

- Ständige
- Schulobst-schüsseln säubern / aufbewahren
- Hygieneplan aktuell halten überarbeiten
- Spültücher / Trockentücher nach Einsatzbereich trennen? Wäschereinigung 60°??
- Reinigungsmittel welche Anforderungen
- lieferung Esser Rollwagen in die Küche
- Lieferwagen Kontrolle
- Kühl und Gefrierschränke wie oft reinigen? (Spülmaschine) (Convektomaten)
- Spiele aus Kunststein-Reinigung? Waschmasch.-
- Schneidebretter plastik? Glas? Holz?
- Küchenwerkzeug
- richtiges Hände waschen
- Grund- & Sichtreinigung
- Spielzeugwäsche in den Gruppen wie oft? Wo?
- dürfen Kinder in die Reinigung mit einbezogen werden?
- wie oft desinfizieren? - Essische/Sühle
- Geschirrschränke wie oft reinigen?
- Fußböden Reinigung feucht / wie oft?

Abfallentsorgung

REFOOD-TONNE → STANDORT
Platzmangel für Mülltrennung

Mülleimer für die Gruppen

Zuständigkeiten

Biotonne

Restmüll

Reinigung der
Abfallbehälter

Papier

Abfallbehälter mit
Deckel

Glas

Hygien + Reinigungsplan

gelber Sack

Entsorgt wann?

• in dem gleichen Tag
(entsorgen)
Draußen bringen

Schädlingsbekämpfung

- Verpackung sichten
- Schleupflöscher vermeiden
- Draupen
- Fliegenfänger
- Abfall fachgerecht entsorgen und Behälter reinigen
- Lästlilie
- Monitoring (Prophylaxe)
- Klebestreifen / elektrische Fallen
- Kammerjäger (Schädlingsbekämpfer)
- Hausmeister
- Welche Mittel sind möglich?
 - Vorrat reinigen / desinfizieren
 - Gütesicherhaltung "alles zuerst"
 - LM-Reste richtig entsorgen (nicht im Gruppenraum)
 - LM abdecken

Mitarbeiterschulung

- Fachpersonal
 - zu wenig / selten
- Hygiene fachkraft / Beauftragte
 - wichtig Verantwortung Träger & Leitung
 - Eigenverantwortung
- Inhalte:
 - Händewasche
 - Umgang mit ansteckenden Krankheiten
 - Welche Temperaturen
 - Zubereitung der Speisen
 - Mitgebrachte Speisen
- Verschiedene Kursanbieter
- Dokumentation
- Schulung 3. Personen? (Eltern, z.B. Schulfest...)

Unterstützung durch den Caterer / Lieferant

Tagesordnungspunkt regelmäßig in Teammitzungen

Widerstände überwinden? z.B. Schärzen