

Hygienia

- Älä tule sairaana keittiövuoroon.
- Pese kädet usein ja aina ennen elintarvikkeiden käsittelyä.
- Käytä mustia esiliinoja ja puhdista kärry pölyistä ennen sen käyttöä.
- Käytä aina ottimia käsitellessäsi keksejä, pullia ym. äläkä koske niitä paljain käsin.

Tarjoilu ja säilytys

- Säilytä voileivät jääkaapissa tai kylmälaukussa, älä pöydällä.
- Tiskaa käytetyt astiat ja välineet heti, ja laita käytetyt pyyhkeet ja esiliinat päivän päätteeksi pyykkikoriin.
- Termokset: Huuhtelee aina ennen uudelleen täyttämistä ja päivän loppuksi. Avaa kansi kuivumisen nopeuttamiseksi.
- Kerää tarjoilut pois päivän päätteeksi kaikista pisteistä (toimisto, katsomo, valvomo).

Siivous ja jätehuolto

- Siisti keittiö vuorosi loppuksi ja vie roskat ulkoroskikseen päivän päätteeksi.
- Muovit ja metallit voi halutessaan lajitella ja viedä ekopisteelle, mutta lajittelu ei ole uimahallilla pakollista.
- Ilmoita toimistolle, jos tarvikkeet ovat loppumassa.



Muut huomiot

- Käytä vain muovi- tai metalliastioita tarjoiluun.
- Käytä aina elintarvikkeita niiden päiväyksen mukaan, ja tarjoa ensin avatut pakkaukset.
- Pidä keittiön ovi avoinna kisojen aikana, mutta pidä ulko-ovi lukittuna, avaa tarvittaessa toimitsijoille.

Juuresten ja hedelmien käsittely

- Käytä kertakäyttökäsineitä juuresten ja hedelmien käsittelyssä, vaihda käsineet ja pese kädet aina tuotetta vaihtaessa.
- **Porkkanat:** Pese, kuori, pilko ja säilytä kylmässä vedessä kannellisissa astioissa.
- **Suolakurkut:** Pilko, kaada tölkin neste pilkottujen kurkkujen päälle ja säilytä jääkaapissa.
- **Omenat:** Pese kuumalla vedellä, lohko ja säilytä kylmässä vedessä jääkaapissa; älä viipaloi liikaa kerralla.
- **Mandariinit:** Kuori, lohko ja tarjoile heti, sillä ne kuivuvat helposti jääkaapissa.
- **Salaatti ja kurkku:** Pese huolellisesti, kuivaa salaatti hyvin ennen käyttöä voileipiin.

