

LÄHDEKORVEN KEITTIÖN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Tutustu suunnitelmaan kansiossa erittäin huolellisesti. Tässä lyhennelmässä on koottuna vain joitakin periaatteita.

Leirikeskuksessa järjestetään myös muiden toimijoiden kuin Tampereen Baptistiseurakunnan leirejä. Kulloinkin keittiötoiminnasta on vastuussa sen leirin keittiövastaava.

RAAKA-AINEIDEN HANKINTA

Kunkin leirin keittiöhenkilökunta hankkii raaka-aineet valitsemistaan liikkeistä leirikohtaisesti. Hankinnassa tarkkaillaan päivämääriä ja suoritetaan silmämääräistä arviointia. Kylmätuotteet kuljetetaan kylmälaukuissa. Omien leirien kuitit hankinnoista toimitetaan seurakunnan kirjanpitoon säilytettäväksi jäljitettävyyttä varten.

RAAKA-AINEIDEN SÄILYTYS

Jääkaapissa säilytetään juomia ja muita suoraan tarjolle nostettavia tuotteita. Kylmiössä säilytetään ruuanvalmistuksessa tarvittavia raaka-aineita. Kypsät tuotteet säilytetään ylempänä ja raaka-aineet ala-osassa. Jokaisen leirin jälkeen kylmiö pääsääntöisesti tyhjennetään. Vain pitkään säilyviä tuotteita, kuten säilykkeitä, voidaan jättää kylmiöön. Kerran leirin aikana mitataan kylmälaitteiden lämpötilat.

RUUAN VALMISTUS

Keittiössä on useampia työpöytiä ja vesipisteitä, jolloin multajuuresten, lihan ja kalan, vihannesten sekä leipomotuotteiden käsittely voi tapahtua eri paikoissa. Leikkuulautoja on nimetty eri tarkoituksiin. Erityisruokavaliot tuotteet ovat keittiöllä oman henkilön vastuulla. Valmistuksessa käytetään eri välineitä.

RUUAN TARJOILU

Ruoka tarjoillaan välittömästi valmistuksen jälkeen ja tarjoilu-aika on alle puoli tuntia. **Kylmänä ja kuumana tarjoiltavien ruokien lämpötilaa mitataan** kerran leirin aikana.

JÄÄNNÖSRUUAN KÄSITTELY

Mikäli ruuan tähteiden jäähtymistä tapahtuu, tuote on 4 tunnissa jäädytettävä 6 asteeseen. Biojäte kompostoidaan. Pakastinta käytetään lähinnä valmiina hankittujen pakasteiden säilytykseen. Itse valmistamiin pakastetuotteisiin, kuten luonnon antimisiin, merkitään pakastuspäivämäärä.

HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava **hygieniapassi**. Työpukua käytetään vain työpaikalla. Siihen kuuluvat työjalkineet ja hiukset peittävä päähine. Kädet pestään sille erikseen osoitetulla pesualtaalla ja käytetään käsien kuivaamiseen kertakäyttöpyyhkeitä.