

Kindertagesstätte Amselstrolche

ABLAUF: ZUBEREITUNG MITTAGESSEN

Ablauf	Anmerkungen	Ver- antw.
1. 10:00 Beginn der Vorbereitungen + Restarbeiten Speiseraum (Reinigung)	<ul style="list-style-type: none"> Tische abwischen Fegen Spülmaschine befüllen und anstellen. 	Café- dienst/ Olena
2. Öfen vorheizen	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitungszeit der Komponenten beachten 	Olena
3. Kalkulation der Mengen ggf. Anpassung	<ul style="list-style-type: none"> Ersichtlich im Ordner Zubereitungshinweise 	Olena
4. Zubereitung des Essens	<ul style="list-style-type: none"> Komponenten je nach Garzeit in die entsprechend vorgeheizten Öfen stellen. Bei Hälfte der Garzeit (Eieruhr) einmalig umrühren. Entnommene Waren dokumentieren 	Olena
5. Tische eindecken	<ul style="list-style-type: none"> Ggf. Lätzchen und Waschlappen bereitlegen Teller und Besteck dem Essen anpassen 	Olena
6. Essen servieren und Messen	<ul style="list-style-type: none"> Nach Zubereitungsende die einzelnen Komponenten auf Temperatur überprüfen (Thermometer) und die Temperaturen dokumentieren (Ordner) Zusätzlich Kühl/Gefrierschranktemperaturen dokumentieren Nach Zubereitung mind. 75° Bei Ausgabe mind. 65° Kühlschrank max. 7° Gefrierschränke mind. -19° Essen in entsprechende Gefäße füllen und servieren 	Olena
7. Benutztes Zubehör reinigen	<ul style="list-style-type: none"> Gefäße etc. 	Silke
8. Nach Essensende Reinigung des Speiseraumes und der Küche + Rückstellprobe	<ul style="list-style-type: none"> Spülmaschine ausräumen+ einräumen+anstellen Tische abwischen ggf. fegen Ggf. Rückstellprobe mind. 100g 	Silke
9. Öfen vorheizen	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitungszeit der Komponenten beachten 	Silke
10. Kalkulation der Mengen ggf. Anpassung	<ul style="list-style-type: none"> Ersichtlich im Ordner Zubereitungshinweise 	Silke
11. Zubereitung des Essens	<ul style="list-style-type: none"> Komponenten je nach Garzeit in die entsprechend vorgeheizten Öfen stellen. Bei Hälfte der Garzeit (Eieruhr) einmalig umrühren. 	

Kindertagesstätte Amselstrolche

		<ul style="list-style-type: none"> • Waren dokumentieren 	
12.	Ggf. Resttische eindecken + Gläser aus den Gruppen holen		Silke
13.	Essen servieren und Messen	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Zubereitungsende die einzelnen Komponenten auf Temperatur überprüfen (Thermometer) und die Temperaturen dokumentieren (Ordner) • Nach Zubereitung mind. 75° • Bei Ausgabe mind. 65° • Essen in entsprechende Gefäße füllen und servieren • Rückstellprobe nehmen 	Silke
14.	Geschirr einsammeln	<ul style="list-style-type: none"> • Kinder stellen Geschirr auf einen Wagen 	Kinder
15.	Reste in den Kühlschrank stellen		Silke
16.	Endreinigung Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Spülmaschinen, Öfen, Oberflächen etc. 	Silke/Olena
17.	Endreinigung Speiseraum	<ul style="list-style-type: none"> • Fegen, Tische abwischen, Stühle bei Bedarf einigen und hochstellen 	Silke/Olena

Donnerstags übernimmt Olena alle Aufgaben und wird von Nele bzw. einer anderen Kraft unterstützt.

Bei Engpässen kann eine Zusatzkraft angefordert werden (FSJ/Auszubildende)