



Ergänzende Bestimmungen zur Räumen und Anlagen der Schule Kilchberg

Schulküche, Mensa (mit Küchenbenützung)

- Mit Küchenmaschinen fachgerecht und sorgfältig umgehen, nach der Benützung sauber reinigen und versorgen. Die Geräte dürfen nicht überlastet (z.B. Mixer) bzw. überladen (z.B. Geschirrspülmaschine) werden.
- Geschirr und Kochutensilien am dafür vorgesehenen Platz versorgen (siehe Beschriftung)
- keine Speiseresten in Backofen, Küchenapparaten, Schränken, Mikrowelle, Steamer und/oder Kühlschrank liegen lassen
- Backofentüren innen reinigen, evtl. sehr stark verschmutzte Folie wechseln, Backbleche abwaschen, Fettflecken mit Spezialreinigungsmittel entfernen
- Kochfeld gründlich reinigen, Fettflecken mit Spezialreinigungsmittel entfernen
- Arbeitsflächen und Spültröge gründlich reinigen und trocken reiben
- Tische gründlich abwaschen und trocknen
- Aufstuhlen (Stühle auf die Tische stellen mit Sitzfläche nach unten)
- Boden gründlich wischen, evtl. feucht aufziehen
- Fenster schliessen
- Abfall im Container deponieren
- Der Mieter bzw. die Mieterin ist dafür verantwortlich, dass der Hauptstromschalter ausgeschaltet und die Küchentür sowie die Tür beim Schulhauseingang abgeschlossen werden.

Allfälliges Nachputzen und/oder richtiges Versorgen wird der Mieterin bzw. dem Mieter nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Die Gebrauchsanweisungen befinden sich im Ordner auf dem Büchergestell.

Zuständig für die Pflege der Küche: Frau Ann Tschudi (Tel. 044 715 14 88)
Zuständig für Kochutensilien/Geschirr: Frau Paula Kuster, Hauswirtschaftslehrerin