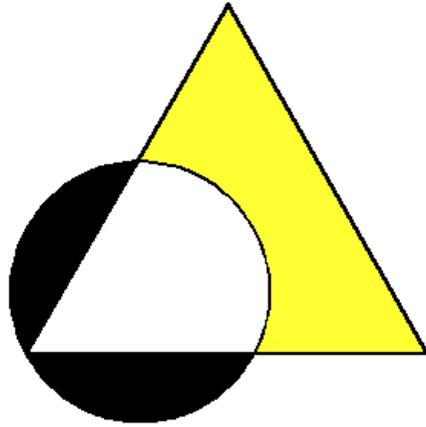
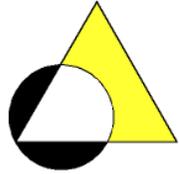


Genehmigte Fassung 18.05.2010

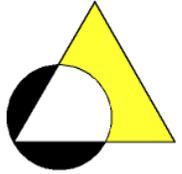


HYGIENE-KONZEPT HAUSWIRTSCHAFT
SCHULE BÖNIGEN
2010



INHALTSVERZEICHNIS

1.	Erstellung und Genehmigung.....	4
2.	Schulküche / Betriebsbeschreibung.....	5
3.	Gefahrenanalyse Risikostufe.....	7
4.	Einkauf / Lieferanten /Verantwortung.....	14
5.	Vorsichtsmassnahmen in der Küche.....	15
6.	Vorsichtsmassnahmen bei Lebensmitteln.....	21
7.	Reinigung	24
8.	Persönliche Hygiene.....	25
9.	Hinweise zur Benutzung der Schulküche Bönigen.....	26
10.	Anhang.....	28

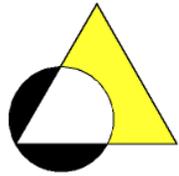


Die Hygiene ist weniger eine Wissenschaft als eine Tugend.

Jean-Jacques Rousseau, (1712 - 1778)

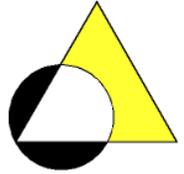
Hygiene kommt aus dem altgriechischen Wort „Hygieia“.
Hygieia wurde als Göttin der Gesundheit verehrt.

Unter dem Begriff Hygiene versteht man heute die Lehre der Gesunderhaltung und
Krankheitsverhütung.



1. Erstellung und Genehmigung

Funktion	Name	Datum	Unterschrift
Hauswirtschaftslehrperson	Christina Schwerzmann		
Schulleiter	Michel Stoll		
Hauswart	Beat Lauener		
Präsident SK	Peter Feller		



2. Schulküche / Betriebsbeschreibung

Küchenverantwortung

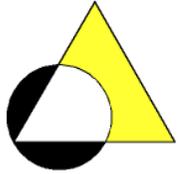
- Hauswirtschaftslehrperson

Betriebsart

- Unterricht NMM - Hauswirtschaft (siehe Stundenplan)
- Elternabende, Einladungen, Examen, Projektwochen, schulinterne Weiterbildung
- Kochkurse, Frauenverein

Benützer

- Schülerinnen / Schüler
- Lehrpersonen
- Kunden
- Vermietung an Private (siehe Benützungsreglement der Schule)



Schulküche

Mobiliar

- Schulküche mit separatem Spülbecken fürs Händewaschen
- 1 Kühlschrank, 1 Tiefkühlschrank
- 4 Küchen-Kombinationen
- 2 Schränke Lebensmittel-Vorräte
- 2 Schränke Geräte- und Geschirrvorrat
- Küchenwäsche, diverse Küchenmaterialien
- Besenschrank
- Je 1 Schrank Schüler und Lehrermaterial (Bücher, Schreibmaterial)

Zusätzliche Räume

- 1 Abstellraum

Belegungen

- durch Hauswirtschaftsunterricht, 8. Klassen (siehe Stundenplan neben Eingang)
- Lehrpersonen der Primar- und Realschule
- Kochkurse und Benützung durch Vereine (Bewilligung durch die Schulkommission).

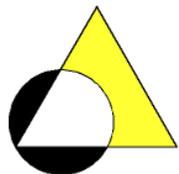
Diverses

- In allen Räumen gilt die allgemeine Hausordnung.
- Für Lehrpersonen der Schule und externe Benützer besteht ein Informationsblatt mit nützlichen Hinweisen und Tipps.

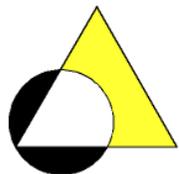


3. Gefahrenanalyse Risikostufe

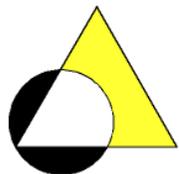
Wareneingang				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Fleisch, Fleischprodukte	Gesundheitliche Gefährdung Qualitätsverminderung	Lebensmittelverderb	Herkunftsland auf Lieferscheinen verlangen	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Kühlsachen oder Tiefkühlprodukte	Zu warme Temperaturen	Lebensmittelverderb	Waren kühl transportieren und rasch kühlen (Kühltaschen verwenden)	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Eier	Gerichte mit rohen Eiern	Lebensmittelverderb	Einkauf extra frischer Eier und Verzicht auf Gerichte mit rohen Eiern	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Obst und Gemüse	Qualitätsverlust	Lebensmittelverderb	Kontrolle beim Wareneingang	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Trockenwaren	Qualität	Lebensmittelverderb	Optische Kontrolle Datierung	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe



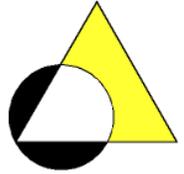
Produktion				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Hände waschen	Sauberkeit Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Lavabo mit Papierspender, Seifendispenser Merkblätter	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Saubere Arbeitskleidung	Sauberkeit Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Hygiene, regelmässiger Waschzyklus, häufiges Wechseln, instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Haare zusammenbinden	Sauberkeit Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Hygiene, instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Saubere Küchenwäsche	Sauberkeit Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Hygiene, regelmässiger Waschzyklus, häufiges Wechseln, instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Wunden versorgen	Sauberkeit Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Hygiene und Wundbehandlung, instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe



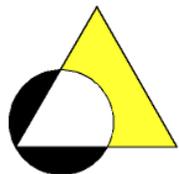
Ansteckende Krankheiten	Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Verlauf und Symptome von Krankheiten, bei Ansteckungsgefahr zu Hause bleiben, instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Produktion	Sauberkeit	Gesundheitliche Gefährdung	Wissen über Hygiene vermitteln Beteiligte instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Geflügel	Arbeitsunterlagen, Hände, Geräte	Übertragung von Salmonellen oder Campylobacter	Beteiligte instruieren und kontrollieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Auftauen von Tiefkühlprodukten	Starke Keimvermehrung bei Raumtemperatur	Lebensmittelverderb	Auftauen im Kühlschrank unter 5°C	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Rüsten / Fertignahrungsmittel	Sauberkeit	Lebensmittelverderb	Beteiligte instruieren	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe



Lagerung				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Tiefkühlprodukte	Zu hohe Temperaturen	Lebensmittelverderb Qualitätseinbussen	Temperaturkontrollen, Datierungskontrolle	Lehrperson
Lagerung leicht verderblicher Nahrungsmittel	Überlagerte und verdorbenen Lebensmittel	Lebensmittelverderb Lebensmittelvergiftung	Temperaturkontrolle Datierungskontrolle	Lehrperson
Trockenprodukte	Überlagerte und verdorbenene Lebensmittel	Lebensmittelverderb Lebensmittelvergiftung	Alle Lebensmittel sind datiert Lebensmittel sind gut verpackt Kontrolle Kleines Lager	Lehrperson

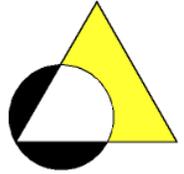


Abgabe				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Resten	Zu lange Lagerdauer Zu hohe Temperaturen	Nahrungsmittelverderb Lebensmittelvergiftung	Wenn Resten mit nach Hause gegeben werden, wird klar darauf hingewiesen, dass diese sofort gekühlt und am gleichen Tag konsumiert werden müssen. Nicht nach Hause geben: Roheisernspeisen, Spinatgerichte, Gerichte mit Mayonnaise, rohes Hackfleisch, nicht einwandfreie Nahrungsmittel.	Lehrperson

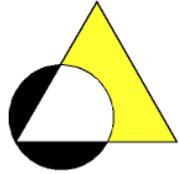


Reinigung und Desinfektion				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Falsche oder ungenügende Reinigung	Gefährdete Lebensmittelsicherheit	Gesundheitliche Gefährdung	Geplante, regelmässige Reinigung und Desinfektion Beteiligte instruieren Kontrollen	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe Hauswart
Inventar	Defektes Geschirr, Geräte mit Rissen	Gesundheitliche Gefährdung	Kontrolle und Ersatz Holzkellen müssen eine glatte und gut zu reinigende Oberfläche haben.	Lehrperson

Entsorgung				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Abfallentsorgung	Hygieneprobleme	Mikroorganismen Ungeziefer	Abfallentsorgungs- konzept umsetzen (richtig trennen, lagern, entsorgen)	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe



Persönliche Hygiene				
Bereich	Gefahren	Risiken	Massnahmen Arbeitsanweisungen	Verantwortung
Mangelhafte und ungenügende Hygiene	Ungenügende persönliche Hygiene, Kranke	Übertragung von Krankheiten Mikroorganismen	Hygieneschulung Vorbildfunktion Merkblätter	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
Toiletten, WC	Ungenügende Reinigung Fehlende Bedarfsartikel Verschmutzungen	Übertragung von Krankheitserregern	Tägliche Reinigung Kontrollen	Hauswart



4. Einkauf / Lieferanten /Verantwortung

Einkauf

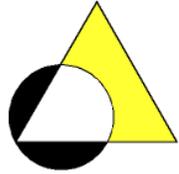
- Der Einkauf der frischen Lebensmittel erfolgt meist am gleichen Tag wie deren Verbrauch.
- Die Lehrperson und/oder die Schülerinnen und Schüler besorgen den Einkauf, zum Teil werden die Waren geliefert .
- Es wird darauf geachtet, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Lieferanten

- Bäckerei Feuz
- Metzgerei Stucki und Seiler
- Einzelne Nahrungsmittel und Putzmittel im Volg, Coop oder in der Drogerie

Verantwortung

- Die Verantwortung von Einkauf, Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel übernehmen die Hauswirtschafts-Lehrpersonen oder die Kursleitung.



5. Vorsichtsmassnahmen in der Küche

Umgang und Reinigung von Küchengeräten / Entsorgung

Rüstbretter

- Kunststoffbretter nach Farbe benützen: **Rot = Fleisch** / **Gelb = Poulet** / **Grün = Gemüse** / **Blau = Früchte**
- Keine Holzbretter verwenden.
- Vor jedem Gebrauch kalt abspülen.
- Nach Gebrauch abwaschen und gut trocknen lassen.

Schwingbesen

- Nach Gebrauch sofort kalt abspülen.
- Beim Abwaschen innen exakt reinigen.

Dosenöffner

- Nach jedem Gebrauch „Schneidemechanik“ des Dosenöffners feucht abreiben, nicht abwaschen.

Rahmbläser

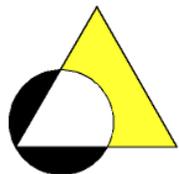
- Vor jedem Gebrauch heiss ausspülen.
- Im HW-Unterricht keine Resten im Rahmbläser aufbewahren.
- Rahmbläser, Gumming, Deckel, Ventil usw. abwaschen, in siedend heissem Wasser ausspülen, gut trocknen lassen.
- Rahmbläser nicht zugeschraubt aufbewahren.

Handmixer

- Mixer möglichst nahe an der Steckdose verwenden!
- Nach Gebrauch Schwingbesen oder Mixstab sofort ausklicken lassen oder abschrauben und separat abwaschen.
- Mixergehäuse (vor allem unten) feucht abreiben und trocknen.

Beschichtete Pfannen

- Beim Gebrauch auf Belagsschäden überprüfen



- Bei Beschädigungen des Belages darf die Pfanne nicht mehr benützt werden und wird so rasch wie möglich ersetzt.

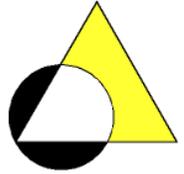
Küche	Arbeit	Verantwortung
Was	Wie	Verantwortung
Geschirr Küchengeräte	Abwaschen von Hand	Kochgruppen Kontrolle Lehrperson
Inventar	Kontrolle nach Listen	Schülerinnen / Schüler / Kontrolle Lehrperson
Tische, Stühle, Kombination	Zweckmässige Reinigung nach jedem Gebrauch	Schülerinnen / Schüler Kontrolle Lehrperson
Küchenwäsche	werden gewaschen nach jedem Unterrichtstag, wenn nötig Halbttag	Lehrperson Hauswart (Pflege der Wäsche)

Backofen

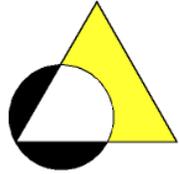
- Nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel (aus separatem Becken) feucht ausreiben.
- Backofentüre innen und aussen feucht reinigen.
- Gitter nach jedem Gebrauch gründlich putzen.

Kochherd

- Gusseisenherdplatten mit Reinigungsschwamm, Spülmittel und Wasser reinigen.
- Glaskeramik mit Lappen, entsprechendem Putzmittel und Wasser reinigen. Bei hartnäckigen Rückständen Klinge zum Entfernen verwenden. Nie mit stark kratzenden Reinigungsgeräten arbeiten.
- Herdschalter feucht abreiben.



Geräte	Arbeit	Verantwortung
Kochherd	Nach jedem Gebrauch	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
	Gründliche Reinigung Ein Mal pro Quartal oder nach Bedarf	Lehrperson
Backofen Bleche	Nach jedem Gebrauch	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
	Gründliche Reinigung Ein Mal pro Semester oder nach Bedarf	Lehrperson

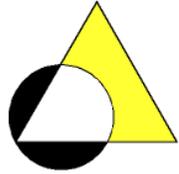


Kühlschrank

Handhabung und Energiespartipps

- Kühlschrank nur kurz öffnen.
- Keine heissen Getränke oder Speisen in den Kühlschrank stellen (verhindert Temperaturanstieg, Eisbildung und Energieverlust).
- Nahrungsmittel und Gerichte immer zudecken, ev. verpacken (verhindert Geruchsabgaben und verhindert Austrocknen).
- Beim Einordnen die verschiedenen Kältezonen beachten:
 - Oben = Fleisch, Fisch, Geflügel
 - Mitte = Milch und Milchprodukte
 - Unten = Gemüse, Salate, ev. Früchte
- Kühlschrank mit Wasser und Spülmittel reinigen, Ablare und Fächer gründlich putzen.
- Dichtungsgummi feucht abreiben und trocknen.

Geräte	Arbeit	Verantwortung
Kühlschrank	Temperatur kontrollieren (5°C) und auf Tabelle eintragen Ein Mal pro Unterrichtstag	Lehrperson
	Gründliche Reinigung Ein Mal pro Quartal oder bei Bedarf	Lehrperson



Tiefkühlschrank

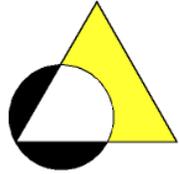
Handhabung und Energiespartipps

- regelmässige Temperaturkontrollen. Die Temperatur muss -18°C oder tiefer sein.
- bei kurzfristigem Stromausfall Türe des Gerätes geschlossen halten.
- bei Betriebsstörungen sofort Kundendienst benachrichtigen.
- Geräte, welche ausser Betrieb sind, Türen offen lassen.

Gerät abtauen

- Stecker ausziehen oder Gerät ausschalten.
- Gefriergut vorübergehend in Decken oder Gefriertaschen aufbewahren.
- Zum Beschleunigen des Auftauvorgangs ein Gefäss mit heissem Wasser in den Schrank stellen.
- Eis an den Wänden mit Kunststoffschaber entfernen.
- Gerät innen und aussen mit Spülmittelzusatz reinigen und gut trocknen.

Geräte	Arbeit	Verantwortung
Tiefkühlschrank	Temperaturen kontrollieren und notieren ein Mal pro Woche bei Schulbetrieb	Lehrperson
	Abtauen und gründlich reinigen Ein Mal pro Semester oder nach Bedarf	Lehrperson



Dampfabzüge

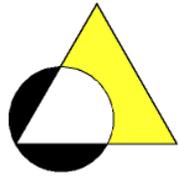
- Fachgerechte Benützung während dem Zubereiten von Speisen.
- Bei Betriebsstörungen sofort den Hauswart benachrichtigen.

Reinigung

- Die Verantwortung für den Gebrauch und die Reinigung liegt bei der Hauswirtschaftslehrperson.
- Die Reinigung der Filter wird mindestens vier Mal pro Jahr in einer Geschirrwaschmaschine gemacht.

Kehrichtentsorgung

- Den Hauskehricht nach jeder Unterrichtseinheit bzw. jedem Unterrichtstag in den Schulhauscontainer werfen.
- Pet-Flaschen, Büchsen, Glas etc. werden im Keller getrennt aufbewahrt und alle paar Wochen entsprechend entsorgt.



6. Vorsichtsmassnahmen bei Lebensmitteln

Speisereste

Klug ist, wer seine Mahlzeiten so berechnet, dass nichts übrig bleibt. Dennoch werden Resten nie ganz zu vermeiden sein. Dann werden sie rasch abgekühlt und in einem gut verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt.

Falls Reste nicht am nächsten Tag aufgegessen werden, ist es sinnvoller, sie von Anfang an im Tiefkühler einzufrieren.

Reste, welche falsch aufbewahrt werden, verderben innerhalb kurzer Zeit. Sie werden ungeniessbar oder sogar gesundheitsschädigend: => Lebensmittelvergiftung!

Nicht aufbewahren:

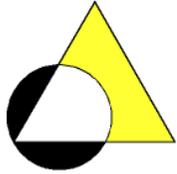
- Spinatgerichte
- Pilzgerichte
- Gerichte mit Mayonnaise
- Rohes Hackfleisch

Richtig Aufbewahren:

Gekochte Nahrungsmittel:	Angeschnittene Nahrungsmittel:	Angebrochene Packung:
Behälter, Schüssel Auskühlen lassen und gut zu decken Kühl aufbewahren	Schnittfläche abdecken oder verpacken (Folie) Kühl aufbewahren Brot trocken aufbewahren	Gut verschliessen Nahrungsmittel aus Dosen umleeren Kühl aufbewahren

Reste rasch und sinnvoll in den Menüplan einbeziehen.

Kühlschranktemperatur richtig einstellen und die Temperatur regelmässig kontrollieren.



Geflügel

- Geflügel können Träger von Salmonellen sein!
- Besonders Pouletfleisch muss sorgfältig behandelt werden.
- Eine wesentliche Verminderung dieses Risikos ist bei Einhaltung bestimmter Vorsichtsmassnahmen möglich.

Wichtige Vorkehrungen:

- Verpackungen sorgfältig entfernen und sofort wegwerfen.
- Tiefgekühltes Geflügelfleisch - wie auch anderes Fleisch - in einem Gefäss im Kühlschrank und nicht bei Zimmertemperatur auftauen, den auslaufenden Saft abschütten, das Fleisch mit Haushaltspapier trocknen; danach Papier sofort wegwerfen.
- Rohes Geflügelfleisch vor Kontakt mit anderen Lebensmitteln schützen.
- Hände, Schnittbrett, Messer und benutztes Geschirr gut reinigen bevor man andere Lebensmittel berührt.
- Darauf achten, dass das Pouletfleisch vollständig durchgegart wird.
- Salmonellen sterben bei 80°C ab!

Eier

- Eier können Träger von Salmonellen sein! Diese Bakterien können sowohl auf der Eierschale als auch im Ei-Inern vorkommen
 - Aus rohen Eiern hergestellte Lebensmittel können Ursachen für Salmonellen Erkrankung sein.
- Eine wesentliche Verminderung dieses Risikos ist bei Einhaltung bestimmter Vorsichtsmassnahmen möglich.

Wichtige Vorkehrungen:

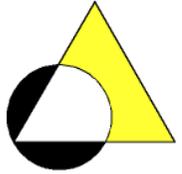
- Kühlung der Eier um 5°C.
- Nur frische Eier verwenden.
- Roheiprodukte vom Zeitpunkt der Herstellung bis zum Verzehr bei Kühltemperaturen unter 5°C aufbewahren.
- Aufgeschlagene Eier nicht mit dem Finger austreichen.
- Nach Verarbeitung von rohen Eiern die dazu verwendeten Gerätschaften sowie die Hände gründlich reinigen.

Fische

- Frische Fische sind besonders anfällig für mikrobiellen Verderb wegen dem hohen Wassergehalt und den Proteinen.
- Eine wesentliche Verminderung dieses Risikos ist bei Einhaltung bestimmter Vorsichtsmassnahmen möglich.

Wichtige Vorkehrungen:

- Kühlung der Fische um 5°C.
- Fische nicht im Kunststoff sack in den Kühlschrank legen.



- Fischfilets sind nicht länger als ein bis zwei Tage haltbar.
- Ausgenommene Fische sind nur ein Tag haltbar.
- Die Fische ungewaschen auf eine Glas- oder Porzellanplatte legen, mit nassem Haushaltspapier belegen und zu zudecken oder den Fisch zwischen fein gehacktem Eis in die Gemüseschublade legen.
- **Erkennungsmerkmale für frischen Fisch:**
 - Fischfilets haben einen frische Geruch, festes, kerniges Fleisch, sind nicht schleimig.
 - Ganze Fische haben einen frischen Geruch, klare, durchsichtige, prall vorstehende Augen; rote Kiemen; nicht "schliefrig"; straffe Flossen; die Schuppen und die Haut halten fest am Fisch.

7. Reinigung

Reinigung der Böden / Lüften

Raum	Arbeit	Verantwortung
Küche	Wischen und gut lüften nach jedem Benützen der Küche Nassreinigung bei Bedarf	Lehrperson, Kursleitung Verantwortliche für spezielle Anlässe
	Boden gründlich reinigen. Mindestens zwei Mal pro Quartal oder bei Bedarf Ein Mal Grundreinigung pro Jahr	Hauswart

Arbeiten pro Semester oder Jahr

- Bürsten und Kehrriechtschaufeln reinigen und waschen
- Ordnung kontrollieren
- Tablare und Flächen feucht abreiben

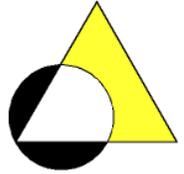
Verantwortung: Lehrperson

Einmal pro Jahr werden Ablageflächen, Fronten und Fenster vom Hauswart gründlich gereinigt.

Verantwortung: Hauswart

Reinigung allgemein

- Verunreinigungen werden nach Möglichkeit sofort entfernt und der Ort gereinigt.
- Abwaschbürstchen, Putzschwämme usw. werden häufig, mindestens aber alle Semester gewechselt.



8. Persönliche Hygiene

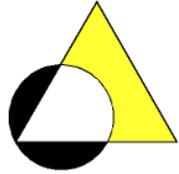
Mikroorganismen (Kleinlebewesen) kommen überall vor, auch auf der Haut, den Haaren und natürlich auf unserer Kleidung. Bei idealen Lebensbedingungen (Wärme, Feuchtigkeit, Nahrung und Sauerstoff) vermehren sie sich rasch und scheiden teilweise giftige Stoffwechselprodukte aus.

Mangelndes Wissen und Fehlverhalten führen zu Lebensmittelverderb oder verursachen Lebensmittelvergiftungen.

Deshalb kümmern wir uns selbstverständlich um **unsere persönliche Hygiene**:

Sauberen Körper und saubere Kleidung!

Was	Wie
Körper und Haare	Regelmässig waschen lange Haare zusammenbinden
Hände	Gründlich waschen <ul style="list-style-type: none">- vor der Küchenarbeit- nach dem WC-Besuch- nach Schnäuzen oder Husten
Schürze	Saubere Schürze! (Abziehen für Toilettenbenützung) Mikroorganismen haften auch an unseren Kleidern.
Schmuck	In kleinsten Winkeln haften Schmutz und schädliche Keime. Deshalb Ringe, Uhren, Armketteli vor dem Teigkneten entfernen.
Verletzungen	Alle offenen Wunden verbinden, Wegwerfhandschuhe benutzen.



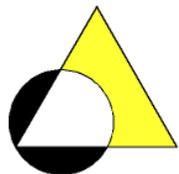
9. Hinweise zur Benutzung der Schulküche Bönigen

- Für die Schulküche Bönigen besteht ein Hygienekonzept.
- Die Schulküche untersteht der Lebensmittelkontrolle.
- Informieren Sie vor dem Benutzen der Schulküche den Hauswart. Er wird Ihnen bei Fragen gerne behilflich sein.

Folgende Punkte müssen nach dem Benutzen der Küche ausgeführt werden.

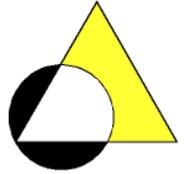
- **Fenster schliessen** (Auch die oberen Fenster, vor allem bei kaltem Wetter).
- Nahrungsmittelreste: Bitte nehmen Sie Ihre Nahrungsmittelreste mit, deponieren Sie diese **nicht** im Kühlschrank.
- **Abfälle**: Entsorgen Sie alle ihre Abfälle selbst.
- Kücheninventar: Versorgen Sie die Gegenstände wieder am gleichen Standort, wo Sie sie weggenommen haben. (Bei Unsicherheiten, Gegenstände bitte auf den ersten Tisch stellen!)
- Küchenwäsche: Die Küchentücher der Schule dürfen benützt werden, wenn Sie das mit dem Hauswart abgesprochen haben. Schmutzige Wäsche dem Hauswart nach Absprache zum Waschen geben.
- Verlassen Sie die Küche sauber!
Der Küchenboden muss am Schluss **gewischt** und **nass** gereinigt werden; entsprechendes Material finden Sie im Kellernebenraum und im Raum des Hauswartes!
- Die Pulte und Tische an den ursprünglichen Platz zurückzustellen.
- Defekte Gegenstände legen Sie bitte mit Ihrer Adresse versehen aufs Pult. Reparieren oder ersetzen Sie diese nicht selbst. Die Kosten werden Ihnen in Rechnung gestellt.

- **Dieses Blatt gilt als Checkliste und wird in der Schulküche gut sichtbar aufgehängt.**
- **Wer die Schulküche benutzt hat, muss auf dem Kontrollblatt "Benutzung der Schulküche" visieren, dass die oben genannten Punkte ausgeführt worden sind.**



Adressen

Wer	Telefonnummer
Unterrichtende Lehrpersonen Christina Schwerzmann-Leibundgut	033 822 94 34 033 822 77 28
Hauswart Beat Lauener, Schulhaus	078 639 57 66
Lehrerzimmer	033 822 26 52
Schulärztin Frau Dr. med. Beatrice Häefeli Spitalweg 3 3800 Unterseen	033 822 07 70
Spital Interlaken	033 826 26 26
Tox-Zentrum	145
Ambulanz	144
Polizei	117
Feuerwehr	118
Rega / Air Glacier	1414 / 1415
Medphone Notfallarzt 24 h	0900 57 67 47



10. Anhang

Kontrollblätter

- Kühlschrank
- Tiefkühler
- Reinigung und Lagerkontrolle des Vorratraums und der Vorratschränke
- Benutzung der Schulküche