

DE GAMLAS HEMIN KEITTIÖN OMAVALVONTA

Yleistä

Suurkeittiö:	De Gamlas Hem
Osoite:	Rantakatu 77, 64100 Kristiinankaupunki
Vastaava:	Marjo Mäkelä, emäntä. P: 040 8649729
Henkilökunta:	1 emäntä, 1 keittäjä, 11 vakituista hoitajaa ja 3 määräaikaista hoitajaa, siistijä ja johtaja
Keittiötyyppi:	Ruokaa valmistetaan seitsemänä päivänä viikossa Aamiainen, lounas, päiväkahvi, päivällinen, iltapala
Ruokavieraat:	14 ympärivuorokautisen palveluasumisen asukasta syö päivittäin pääasiassa kaikilla aterioilla. 8 omassa vuokra-asunnossa asuvaa asukasta syö lounaan päivittäin ja sopimuksen mukaan muita aterioita. 15–25 asiakkaalle viedään lounas kuljetuslaatikossa kotiin. Lounaat kuljettaa talon ulkopuolinen henkilö. Myös osa henkilökunnasta syö päivittäin aamupalan/lounaan/päivällisen.

Ateriapalveluasiakkaat

Toimitamme viikon jokaisena päivänä lounasannoksia myös kotona asuville asiakkaille. Annoksia menee kuukaudessa noin 550 kpl. Ruoka, salaatti ja jälkiruoka pakataan asianmukaisesti muoviasiastoihin, jotka laitetaan lämpölaatikoihin. Kullekin asiakkaalle on oma laatikko. Laatikoiden pakkaus alkaa klo 12 ja kuljettaja noutaa ne klo 12.15.

Jokainen ateriapalveluasiakkaan kanssa on tehty kirjallinen sopimus, josta löytyy mm. osoitetiedot ja ruoka-allergiat.

Toiminnan kuvaus

Raakatuotteiden vastaanotto seuraavasti:

Tiistai: Kespro Vaasasta toimittaa tuoreita juureksia, vihanneksia ja hedelmiä. Lisäksi jonkin verran kuivat tuotteita, maitotuotteita ja pakasteita. Laitetaan heti jääkaappiin/kaappiin/pakastimeen.

- Perjantai: Kespro Vaasasta toimittaa tuoreita juureksia, vihanneksia ja hedelmiä. Myös kuivatuotteita, maitotuotteita, pakasteita, pakattua lihaa, kanaa ja kalaa. Tavarat laitetaan heti jääkaappiin/kaappiin/pakastimeen.
- Perjantai Sjöblom tuo porkkanoita joka viikko. Ne laitetaan omalle paikalleen jääkaappiin. Kesäisin myös Carola Sandvik tuo paprikoita joka toinen viikko.

Tavarat otetaan pakkauksistaan ja tarkistetaan niin pian kuin mahdollista ja viedään jääkaappiin, pakastimeen ja kuivavarastoon.

Huonot tai vahingoittuneet tuotteet heitetään pois tai palautetaan tavarantoimittajalle. Tehdään reklamaatio.

Varastoissa vanhemmat tavarat, jos niitä on, siirretään aina etualalle ja uudet tuotteet laitetaan perälle. Näin vanhemmat tuotteet tulee käytettyä ensin.

Keittiöhenkilökunta ottaa tuotteet vastaan ja siistijän avulla laittaa paikoilleen.

Elintarvikkeiden säilytys

Keittiössä on kaksi jääkaappia, yksi pakastekaappi, pieni kuivavarasto ja viileä vitriinikaappi, jonka alapuolella on pieni jääkaappi. Ruokasalissa on kaksi isoa arkkupakastinta ja iso kuivavarasto. Keittiön läheisessä käytävässä on vielä kolme jääkaappia.

Keittiön kuivavarastossa säilytetään mm. mausteet, kananmunat, sipulit, kastikepohjat yms. Se on ns. käsivarasto. Ruokasalin isossa kuivavarastossa säilytetään mehut, avatut jauho- ja hiutalepakaukset, avaamattomat säilykkeet, jälkiruokapohjat, kahvi, sokeri yms.

Jääkaappien ja pakastimien lämpötilat mitataan viikoittain ja merkataan ylös. Jääkaappien lämpötilavaatimus on 5–6 astetta ja pakastimien vähintään -18 astetta.

Jääkaapissa nro 2 säilytetään leikkeleitä, juustoja, avattuja säilyke- ym. purkkeja, lähipäivinä valmistettavat lihat.

Jääkaapissa nro 1 säilytetään tuoreita vihanneksia ja juureksia

Jääkaapissa nro 3 säilytetään maitotuotteita ja hedelmiä

Jääkaapissa nro 4 säilytetään maitotuotteita

Jääkaapissa nro 5 säilytetään avattuja pakkauksia kuten hilloa, kurkkusalaattia, punajuurikuutioita, voita jne. Myös henkilökunnan eväät ovat tässä jääkaapissa.

- Keittiön pakastin
- ylähyllyllä avatut marja- ja vihannespussit
 - 2. hyllyllä pieniä määriä valmiita ruokia, lihoja, ruokanäytteet
 - 3. hyllyllä pullaa, leipää, lihoja

4. hyllyllä leipää, pieniä määriä valmiita ruokia

5. hyllyllä leipää, pieniä määriä valmiita ruokia

Arkkupakastimissa on lihaa, marjoja, pakastevihanneksia ja leipomuksia.

Ruoanvalmistustilat

Esivalmistelu ja valmistus

Raakatuotteet salaatteihin pestään ja paloitellaan veitsellä vihanneksille tarkoitettulla leikkuulaudalla tai vihannesleikkurilla samana päivänä, kun ne tarjoillaan.

Voileivät tehdään samana päivänä, kun ne tarjoillaan. Myös leivälle on oma leikkuualustansa.

Keittiö tarjoaa kotiruokaa, joka valmistetaan pääasiassa samana päivänä, kun tarjotaan. Joskus liha paistetaan ja jäädytetään edellisenä päivänä ajan säästämiseksi.

Emäntä tekee ruokalistan viikoittain ja se on nähtävillä ilmoitustaululla sekä De Gamlas Hemin nettisivuilla.

Eriyisruokavaliot huomioidaan kunkin asiakkaan tarpeen mukaan.

Tarjoilu

Tarjoilutiski vesihauteella ja kylmävitriinillä

Emäntä jakaa ruoan ja hoitajat vievät ruoat tarjottimilla pöytiin asukkaille.

Ruoan jakaminen ja tarjoilu kestää noin 10–15 minuuttia. Tarkastetaan säännöllisin väliajoin, että ruoan lämpötila on vähintään 60 astetta.

Ruoka-annokset, jotka lähtevät talon ulkopuolelle, pakataan yksittäisiin alumiiniastioihin sekä muovirasioihin ja sitten lämpölaattikoihin, kullekin asiakkaalle oma.

Tiskaus ja siivous

Keittiössä on tiskikone. Emäntä/keittäjä ja joskus siistijä tai hoitaja hoitavat tiskauksen ja siivoamisen lounaan jälkeen. Viikonloppuna emäntä/keittäjä/hoitaja tiskaa. Erillinen siivoussuunnitelma on tehty.

Jätehuolto

Keittiössä on kaksi roska-astiaa poltettavalle jätteelle, jotka viedään roskahuoneeseen 1–2 kertaa päivässä. Keittiössä myös omat astiat biojätteelle ja muovijätteelle. Metall- ja lasijätteelle on omat

astiansa roskahuoneessa. Joka päivä ruokasalin ja keittiön biojätteet punnitaan erikseen sitä tarkoitusta varten ostetulla vaa'alla. Määrät kirjataan ylös.

Henkilökohtainen hygienia

Keittiöhenkilökunnalla on keittiökäyttöön hankitut vaatteet ja työkengät.

Kertakäyttöhanskoja on tarjolla tarvittaessa.

Käsienpesupaikalla on käsienpesuainetta, desinfiointiainetta ja kertakäyttökäsi- pyyhkeitä.

Kellot, käsikorut ja sormukset otetaan pois keittiössä työskentelyn ajaksi. Kynnet pidetään lyhyinä eikä käytetä kynsilakkaa.

Keittiöstä otetaan myös Hygicult-näytteet 3–4 kertaa vuodessa. Näytteiden tulokset dokumentoidaan.

Asiakasreklamaatiot

Mahdollisiin reklamaatioihin asiakkaalta suhtaudutaan vakavasti. Mikäli reklamaatioon on aihetta, asia selvitetään ja tarvittaviin toimenpiteisiin ryhdytään.

Ongelmatilanteet

Jos epäillään, että ruoka on pilaantunut

- sitä ei saa salata
- tarjoilu pitää lopettaa
- otetaan näyte ruoasta ja laitetaan kylmään
- keittiön vastaava ilmoittaa asiasta terveystarkastajalle

Hyönteistorjunta

Jos keittiöön ilmestyy esimerkiksi muurahaisia, ne torjutaan sopivilla siihen tarkoitetuilla torjunta-keinoilla, kuten esim. muurahaisrasioilla.

Omavalvontasuunnitelman päivitys

Suunnitelma tarkastetaan vuosittain ja aina, jos muutoksia tulee.

Omavalvontasuunnitelman paperiversio säilytetään keittiössä. Suunnitelma löytyy myös muistitikulta.

Kristiinankaupungissa 1.2.2026

Marjo Mäkelä