

Provozní řád kuchyně

1. Potraviny ve spížírně mějte v zavřených obalech či nádobách, neboť se tam mohou objevit myši (můžete tam využít velké hrnce).
2. Respektujte jednotlivá kuchyňská pracoviště:
 - pro zpracování masa a vajec – stůl vlevo,
 - pro zpracování čisté zeleniny – stůl uprostřed mezi okny,
 - pro přípravu svačin apod. – stůl uprostřed,
 - pro zpracování těsta – stůl vpravo,
 - velký dvojdřez je pro mytí hrnců a kuchyňského náradí,
 - malý dvojdřez je pro mytí talířů, skleniček, hrníčků a příborů.
3. Do dřezů a výlevky nelijte vařící vodu – může dojít ke zničení odpadního potrubí.
4. Kuchyňské nože dávejte do dřevěného boxu, kde se nebudou tupit.
5. Kuchyň má vlastní úklidové náčiní, které nepoužívejte jinde.
6. Třídte odpad. Bioodpad odnášejte na kompost.
7. Zbytky jídla průběžně nabízejte správci pro domácí zvířata.
8. Při ukončení akce nenechávejte v ledničkách, ve spížírně a na stolech zbytky jídel a potravin. Rovněž nic nezamrazujte.
9. Ledničky po ukončení vypněte, vytřete, vyčistěte a nechte otevřené.
10. Nenechávejte nikde žádné sklenice a kelímky od jídel.

A ještě odpadky...

Odpad TRŽDÍME!

V domě jsou pouze 2 sběrná místa. U hlavního vchodu se třídí plast, papír, kov a směsný odpad. Plné pytle s roztríděným odpadem dávejte do spížírny ke stěně, odkud je správce odveze. Nové pytle jsou v kuchyni. Do spížírny také patří rozložené krabice (kartony). Na samotných koších je specifikováno, co do něj patří.