



- silta parempaan tulevaisuuteen -



LOUNASRAVINTOLA
savox

Päivittäisiä työtehtäviä:

Vitriinituotteiden valmistus
Myyntilinjaston kunnostus
Lounaan valmistaminen
Leivonta
Lounaspöydän kattaminen ja ylläpito
Pöytien siistiminen
Astiahuolto
Esivalmistelutyöt
Puhtaanapitotyöt



Lounaspöydän kattaminen

Lämminruokalautaset

Salaattilautaset

Ruokailuvälineet

Servetit

Tarjottimet

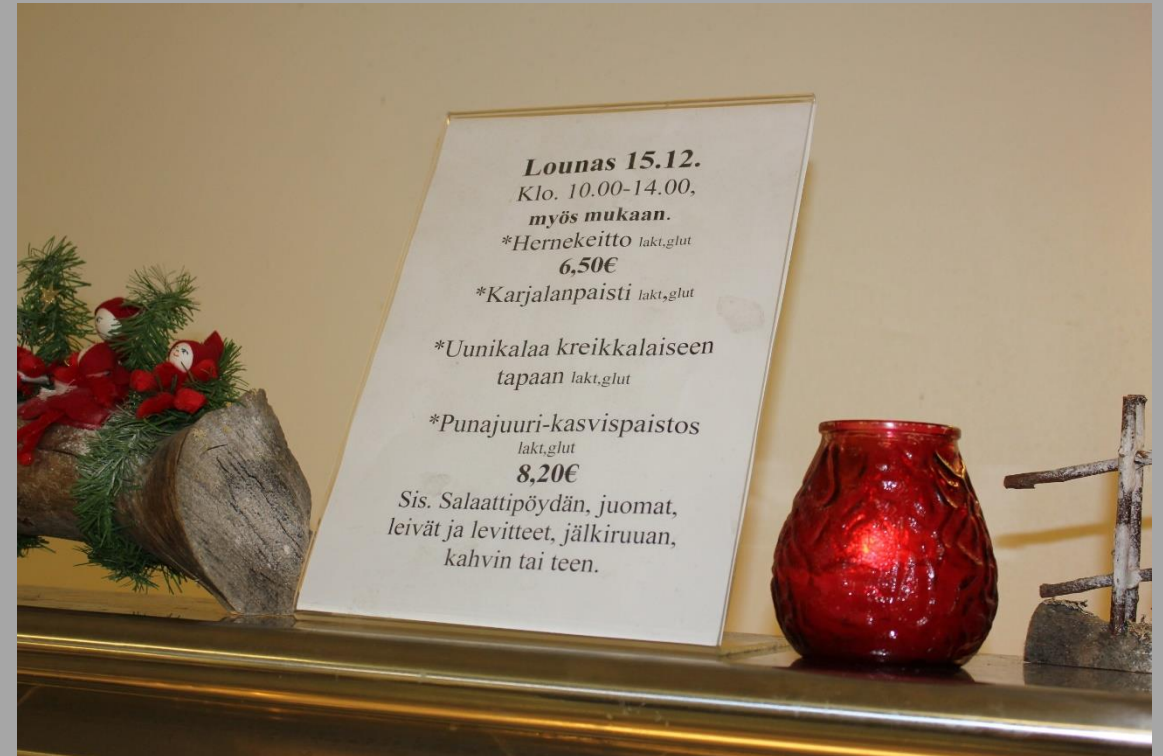
Kytke virta lautastenlämmittimeen ajoissa, tarkista linjaston siisteys.
Varmista välineiden riittävyys!

Salaattilinjasto



Huomioi teeman mukainen somistus ja ruokalista

Tarkista linjaston siisteys!



Keittolounas

Lisää kuumavesi hauteeseen. Kytke virta pataan.
Kuumenna keittoastia ja lisää keitto.



Lämminruokalinjasto

Laita linjasto ajoissa kuumenemaan, muista kuumavesi hauteeseen. Varmista, että hana on kiinni ennen kuin lasket veden altaaseen. Muista omavalvonta, lämminruoka esillä +60C° max. 4h.



Juomalinjasto

Kytke kylmälaite ajoissa päälle!



Leivät ja jälkiruoka ym. lisukkeet

Kytke virta kylmälaitteisiin. Varmista, että välineet ja liinat ovat puhtaat.



Sämpylöiden valmistus



Ohje:

Neste 1 litra

Hiiva 100g litralle nestettä

Suola 0,01kg

Siirappi tai sokeri 0,03kg

Jauhot 2kg

Öljyä 0,1kg



Punnitse raaka-aineet

Valmista taikina yleiskoneella

Anna taikinan levätä työpöydällä muovilla petettynä n. 15 min.

Paloittele taikina 60g annospaloiksi

Muotoile sämpylät pyöreiksi kahdella kädellä pyörittämällä

Asettele leivinpaperin päälle pelleille

Sämpylöiden valmistus

- Kohota sämpylöitä n. 10 min alle +40°C:ssa
- Paista sämpylät +200°C:ssa n. 10-15min
- Valuta paistetut sämpylät tarjoilukoriin ja peitä puhtaalla leivinliinalla
- Vie tarjolle



Kiisselin valmistus

Mittaa vesi ja marjat kattilaan, kiehauta ja lisää sokeri. Valmista suuruste lisäämällä perunajauhot kylmään veteen. Saosta kiisseli kaataen suuruste ohuena nauhana höyryävään kiisselipohjaan (+70-80°C). Kypsennä kunnes kiehahtaa. Jäähdytä hetki ja kaada tarjoiluastioihin.

1 annos:

Vesi 0,1 (jätä osa vedestä suurusteeseen)

Marjat 0,03

Sokeri 0,017

Perunajauho 0,005



Kasvisten ja juuresten käsittely

Huuhtelee juurekset. Kuori tarvittaessa. Paloittele haluttuun muotoon. Huomioi työympäristön siisteys ja muista työturvallisuus!



Katso lisää kasvisten käsittelystä [täältä!](#)

Lihan käsittely



Lihasta ruoaksi, katso lisää [linkistä](#)



Lihan maustaminen, katso [video](#)

Linjasto

Päivittäin valmistettavat vitriinituotteet: kolmioleivät, täytetyt lihapiirakat sekä sämpylät, karjalanpiirakat, pitsat, pullat, piirakat jne.

Varmista vitriinin siisteys sekä lämpötila max. +12°C.



Omavalvonta

Omavalvonta koskee kaikkia tilanteita, joissa keittiöhenkilökunta on tekemisissä elintarvikkeiden kanssa esim. tavaran tarkastuksessa, ruoanvalmistuksessa ja ruoanvalmistuksen jälkeisissä toiminnoissa.

Kuumennettavan ruoan sisälämpötila vähintään +75°C
Tarjottavan ruoan lämpötila koko tarjoiluajan yli +60°C

Salaatit salaattilinjastossa +12°C

Ruoka saa olla tarjolla enimmillään max. 4h
Ruoan jäädyttäminen +6°C 4h

Ruuan uudelleen kuumennus kauttaaltaan yli + 70°C

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytys 2-8°C

Pakastimessa säilytettävät -18°C

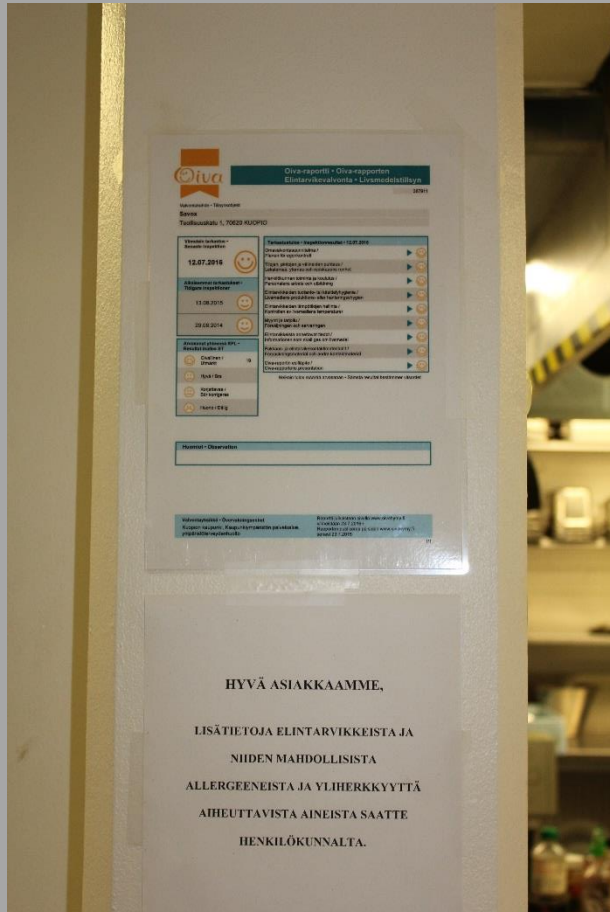
Päivitetty ____/____/____

RAVITSEMISLIKE SAVON OMAVALVONTASUUNNITELMA

Laadittu 10.1.13

s. 2	1. Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus
s. 4	2. Omavalvonta ja omavalvontaan liittyvä kirjanpito
s. 5	2.1. Tuotteiden vastaanottotarkastukset
s. 6	3. Jäljitettävyys
s. 7	4. Kylmä- ja pakastetilojen lämpötila seurannat
s. 8	5. Ruoan valmistus
s. 9	5.1. Kuumina tarjolla olevat ruoat
s. 10	5.2. Uudelleen kuumennettavat ruoat
s. 11	5.3. Jäähdytettävät ruoat
s. 12	5.4. Kylminä tarjoiltavat tuotteet
s. 13	5.5. Ruoan jäädyttäminen ja sulatus
s. 14	5.6. Muualle toimitettavan ruoan valvonta
s. 15	5.7. Omavalvontanäytteet
s. 16	6. Ruokamyrkytyspäily / valitusten käsittely
s. 17	7. Siivoussuunnitelma
s. 18	8. Jätehuoltosuunnitelma
s. 18	9. Tuholaisten torjunta
s. 19	10. Henkilökunnan hygienia
s. 20	11. Asiakirjojen säilytys
s. 20	12. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta
s. 21	13. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma
s. 21	14. Viranomaisten tarkastuskäynnit
s. 21	15. Työntekijöiden työhön ja omavalvontaan perehdyttäminen
s. 21	16. Poikkeavat tilanteet
s. 21	17. Liitteet ja seurantalomakkeet

Savoxin oiva raportti katso tarkempi raportti linkistä



Mitä Oiva on:

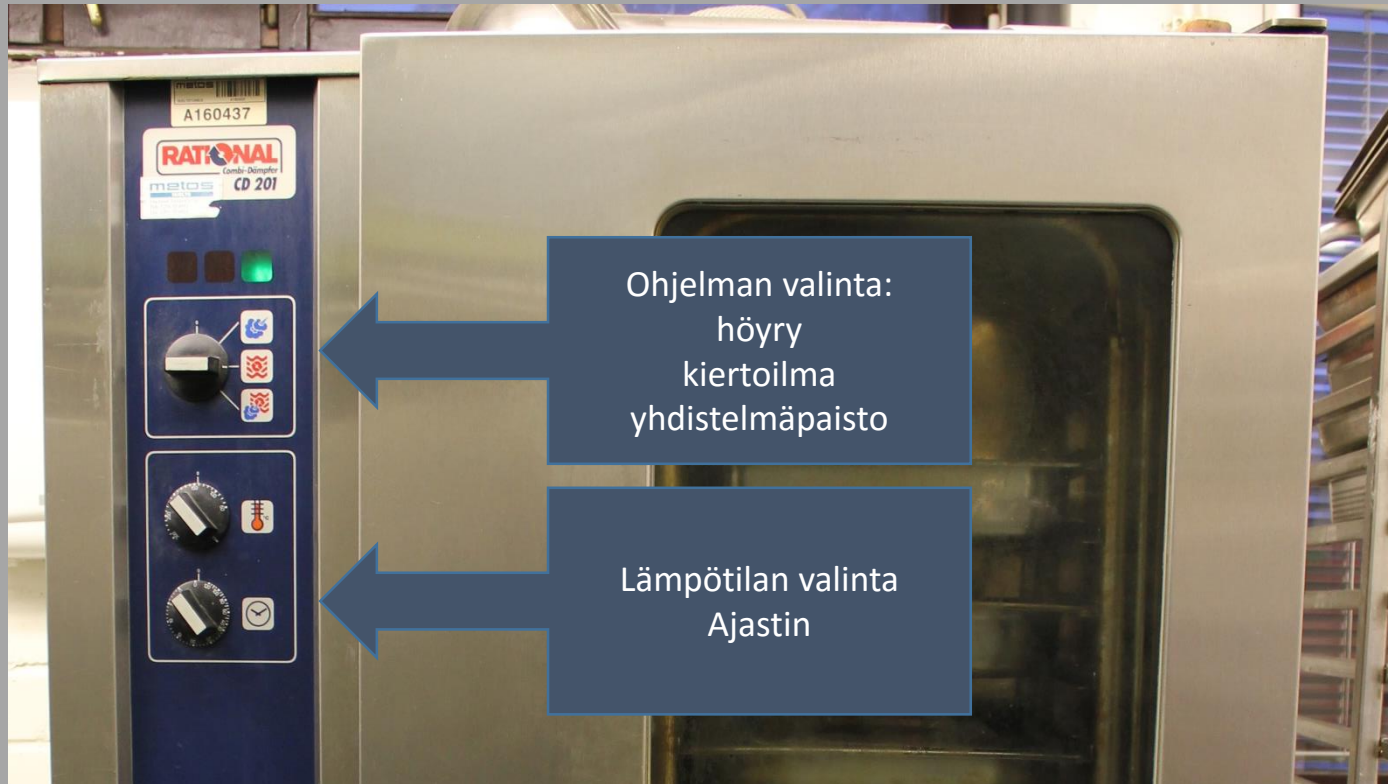
- Oiva tuo elintarvikealan yritysten valvontatulokset kuluttajien tietoon.
- Elintarvikealan yritysten tarkastustulokset julkaistaan hymynaamoin tällä sivustolla sitä mukaa, kun elintarvikevalvontaviranomaiset tekevät tarkastuksia.
- Oivassa elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat yritysten elintarviketurvallisuutta.
- Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

Mitä Oiva ei ole:

- Oivassa ei arvioida asiakaspalvelun tai muun palvelun tasoa eikä ruoan makua.
- Oiva ei muuta lainsäädännön vaatimuksia tai anna tulkintoja säännöksistä.
- Yrityksissä tarkastettavat asiat eivät Oivan mukaisten tarkastusten myötä muutu.

Koneet ja laitteet

Yhdistelmäuuni Metos Rational CD201



Metos MSR104



Ohjelman valinta:
kiertoilma
kuivapaisto

Kosteuden säätö

Ajan ja lämpötilan
valinta

Vihannesleikkuri



Pieni yleiskone Metos



Iso Metos karhu



Vihannesleikkurin kokoaminen, katso [video](#)

Kippipaistinpannu



Yhdistelmäuuni, Metos Rational CD 201



Astiahuolto

Astianpesukone Metos WD7



[Käyttöohjeet](#)