

Ruokapalveluiden työaika

- Keittiötyössä vakiintunut käytäntö 20 min. ruoka-
tauko olemme työnantajan käytettävissä.
Joustavaa työntekoa.
- Ruokailut alkaa klo 10-12 saakka lounasaika.
välipalalle tulevat 12.30 ja 13.20.
31tapäiväkerho 5pr/vk ja koulun oppilaiden välipalat 5pr/vk.
- Kokki kuumentaa/valmistaa/varaava tarjottavaa asiakkaille.
kuorman parkistus ja purku, tilausten teko.
- Salaatti/linjastovuoro valmistaa salaatin, hoitaa
ruokailujen sujuvuuden linjastossa.
- Tiskivuoro pakkaa lähtevän kylmät tuotteet laatikoihin.
Puhdistaa astiat paikalleen ja huolehtii ruokasalin siis-
teydestä tiskaa koko loppu päivän.
- Jos klo 10-12 joku työntekijästä lähtee 30 min.
taulolle on vaatteiden vaihtoaika työnantajan aikaa.
Tuleeko tästä tarittavaa säästöä ja lisää työaikaa?
Kuinka päiväkodeissa toimitaan? Kuka sijainstaa?
- Saimaan tukipalvelut: 20 min. tauko ovat työnantajan
käytettävissä.
- Keittiössä töissä 2 koko päiväistä työntekijää,
1 opiskelija ja 1 60% tekevä työntekijä.

K. Laulaja
K. Laulaja