

LOMAKE 1. TAUSTATIETOLOMAKE

Valmistetun ruoan määrä

1. PÄIVÄMÄÄRÄ:
2. TOIMIPISTE:
3. RUOKAILIJAMÄÄRÄ:
4. Lomakkeen täyttäjän nimi:

HUOM! Jos ruutuun ei tule arvoa, vedä ruutuun viiva.



RUOKALAJI	Keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolle laitetun leivän/juoman määrä (kg)	Säilytettävän ruoan määrä (kg) (esim. jäädytetty ruoka tai seuraavaan päivään säilytetyt leivät)
<i>Kirjoita tähän valmistettavan ja tarjottavien ruokien nimet</i>	<i>Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä valmistetun ruoan määrä kilogrammoissa</i>	<i>Punnitse, kuinka paljon ruokaa, leipää tai maitoa/piimää laitettiin säilöön esim. jääkaappiin, leipäpussiin, pakkaseen ym. seuraavaa käyttöä varten</i>
Lämmin lisuke 1 (esim. peruna, riisi, pasta): _____		
Lämmin lisuke 2 (esim. peruna, riisi, pasta): _____		
Lämmin lisuke 3 (esim. peruna, riisi, pasta): _____		
Pääruoka 1: _____		
Pääruoka 2: _____		
Pääruoka 3: _____		
Pääruoka 4: _____		
Lisukekastike: _____		
Salaatti tai raaste: _____		
Leivät		
Rasva		
Maito ja piimä		
Erityisruokavaliot yhteensä		
Edelliseltä päivältä jäädytetyt ruoat (jääkaapista, pakastimesta ym.)*		
Muu, mitä?		

* Merkitse tähän ruokalaji, joka on edelliseltä päivältä ylijäänyt ja jäädytetty ruoka.

LOMAKE 2. BIOJÄTTEIDEN PUNNITUSLOMAKE

1. PÄIVÄMÄÄRÄ:

2. TOIMIPISTE:

3. LOMAKKEEN TÄYTTÄJIEN NIMET:

HUOM! Jos ruutuun ei tule arvoa, vedä ruutuun viiva.

OHJE: Keittiössä 2 biojäteastiaa, mitkä merkitään maalarinteipeillä.

Toiseen merkitään ”ruokahävikki” ja toiseen ”muu biojäte”.



KEITTIÖN BIOJÄTE (Varasto, valmistus ja astianpesu ym.)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 1. RUOKAHÄVIKKI alun perin syömäkelpoista, esim. päiväysvanhentuneet	Laitetaan keittiön biojäteastiaan 1 ”ruokahävikki”. Jäteastia punnitaan päivän päätteeksi ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	
JÄTEASTIA 2. MUU BIOJÄTE ei syömäkelpoista: kahvinporot, kuoret, perkeet ym.	Laitetaan keittiön biojäteastiaan 2: ”muu biojäte”. Jäteastia punnitaan päivän päätteeksi ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	
YHTEENSÄ		

OHJE: Tarjoilu aikana syntyvää biojätettä varten varataan biojäteastia (esim. sanko) ja se merkitään maalarinteipillä ”tarjoilu”.

TARJOILU (Lounasajan jälkeen linjastoista ja tarjoiluvaunuista biojätteeseen menevät ruoat)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 3. TARJOILUSTA JÄÄNYT RUOKAHÄVIKKI Kaikki linjastosta / salaattipöydästä jäänyt ruoka	Tarjoilusta syntyvä biojäte kerätään omaan biojäteastiaan 3. Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	

LAUTASTÄHDE (Biojätteenlajittelu ruokasalin astianpalautuksen yhteydessä)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 4. RUOKAHÄVIKKI (alun perin syömäkelpoinen)	Asiakkaat lajittelevat ruokansa jäteastiaan 4 . Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	
JÄTEASTIA 5. MUU BIOJÄTE (kuoret, perkeet ym.)	Asiakkaat lajittelevat servetit ym. jäteastiaan 5 . Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	
YHTEENSÄ		

HUOMIOITAVAA:

LOMAKE 1. TAUSTATIETOLOMAKE

Valmistetun ruoan määrä

- PÄIVÄMÄÄRÄ: **23.8.2016**
- TOIMIPISTE: **Viikin ruokala**
- RUOKAILIJAMÄÄRÄ: **200**
- Lomakkeen täyttäjän nimi: **Noora**

Esimerkkutilanne: TIISTAI 23.8.2016

Tuotantokeittiö

Lounaana pinaattilettuja, perunaa, maitoa ja leipää ja eiliseltä päivältä jäänyttä uunimakkaraa

Lomake täytetään seuraavasti:



HUOM! Jos ruutuun ei tule arvoa, vedä ruutuun viiva.

RUOKALAJI	Keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolle laitetun leivän/juoman määrä (kg)	Säilytettävän ruoan määrä (kg) (esim. jäädytetty ruoka tai seuraavaan päivään säilytetyt leivät)
<i>Kirjoita tähän valmistettavan ja tarjottavien ruokien nimet</i>	<i>Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä valmistetun ruoan määrä kilogrammoissa</i>	<i>Punnitse, kuinka paljon ruokaa, leipää tai maitoa/piimää laitettiin säilöön esim. jääkaappiin, leipäpussiin, pakkaseen ym. seuraavaa käyttöä varten</i>
Lämmin lisuke 1 (esim. peruna, riisi, pasta): peruna _____	36	
Lämmin lisuke 2 (esim. peruna, riisi, pasta): _____		
Lämmin lisuke 3 (esim. peruna, riisi, pasta): _____		-----
Pääruoka 1: Pinaattiletut _____	50	
Pääruoka 2: _____		
Pääruoka 3: _____		
Pääruoka 4: _____	40	5,5
Lisukekastike: _____		
Salaatti tai raaste: Porkkanaraaste _____	5	
Leivät, Näkkileipä	2 kg + 5 kg + 6 kg	4 → leipää jäi 4 kg, se säilytetään ja tarjoillaan seuraavana päivänä.
Rasva		
Maito ja piimä	51 + 51 + 51	2,1
Erityisruokavaliot yhteensä		
Edelliseltä päivältä jäädytetyt ruoat (jääkaapista, pakastimesta ym.)* Uunimakkara	10	----- → edelliseltä päivältä säilytettyä uunimakkaraa laitettiin tarjolle 10 kg, ruokailijat ottivat lautasilleen kaikki
Muu, mitä?		
Esim. puolukkahillo, leikkele, omena, kiisseli	2	

* Merkitse tähän ruokalaji, joka on edelliseltä päivältä ylijäänyt ja jäädytetty ruoka.

LOMAKE 2. BIOJÄTTEIDEN PUNNITUSLOMAKE

1. PÄIVÄMÄÄRÄ: **23.8.2016**
2. TOIMIPISTE: **VIIKIN RUOKALA**
3. LOMAKKEEN TÄYTTÄJIEN NIMET: **NOORA H.**

Esimerkkutilanne: TIISTAI 23.8.2016
Lounaana pinaattilettuja, perunaa,
maitoa ja leipää ja eiliseltä päivältä
jäänyttä uunimakkaraa
Lomake täytetään seuraavasti:

HUOM! Jos ruutuun ei tule arvoa, vedä ruutuun viiva.

OHJE: Keittiössä 2 biojäteastiaa, mitkä merkitään maalarinteipeillä.
Toiseen merkitään ”ruokahävikki” ja toiseen ”muu biojäte”.



KEITTIÖN BIOJÄTE (Varasto, valmistus ja astianpesu ym.)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 1. RUOKAHÄVIKKI alun perin syömäkelpoista, esim. päiväysvanhentuneet	Laitetaan keittiön biojäteastiaan 1 ”ruokahävikki”. Jäteastia punnitaan päivän päätteeksi ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	5,3 kg + 10,4 kg + 30 kg
JÄTEASTIA 2. MUU BIOJÄTE ei syömäkelpoista: kahvinporot, kuoret, perkeet ym.	Laitetaan keittiön biojäteastiaan 2: ”muu biojäte”. Jäteastia punnitaan päivän päätteeksi ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	-----
YHTEENSÄ		45,7 kg

OHJE: Tarjoilu aikana syntyvää biojätettä varten varataan biojäteastia (esim. sanko) ja se merkitään maalarinteipillä ”tarjoilu”.

TARJOILU (Lounasajan jälkeen linjastoista ja tarjoiluvaunuista biojätteeseen menevät ruoat)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 3. TARJOILUSTA JÄÄNYT RUOKAHÄVIKKI Kaikki linjastosta / salaattipöydästä jäänyt ruoka	Tarjoilusta syntyvä biojäte kerätään omaan biojäteastiaan 3. Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	3,2 kg + 5 kg + 8,7 kg

LAUTASTÄHDE (Biojätteenlajittelu ruokasalin astianpalautuksen yhteydessä)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 4. RUOKAHÄVIKKI (alun perin syömäkelpoinen)	Asiakkaat lajittelevat ruokansa jäteastiaan 4. Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	15,6 kg
JÄTEASTIA 5. MUU BIOJÄTE (kuoret, perkeet ym.)	Asiakkaat lajittelevat servitit ym. jäteastiaan 5. Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähentää astian paino!	8,1 kg
YHTEENSÄ		23,7 kg

HUOMIOITAVAA: