



STAGE BROCHURE

KEUKEN



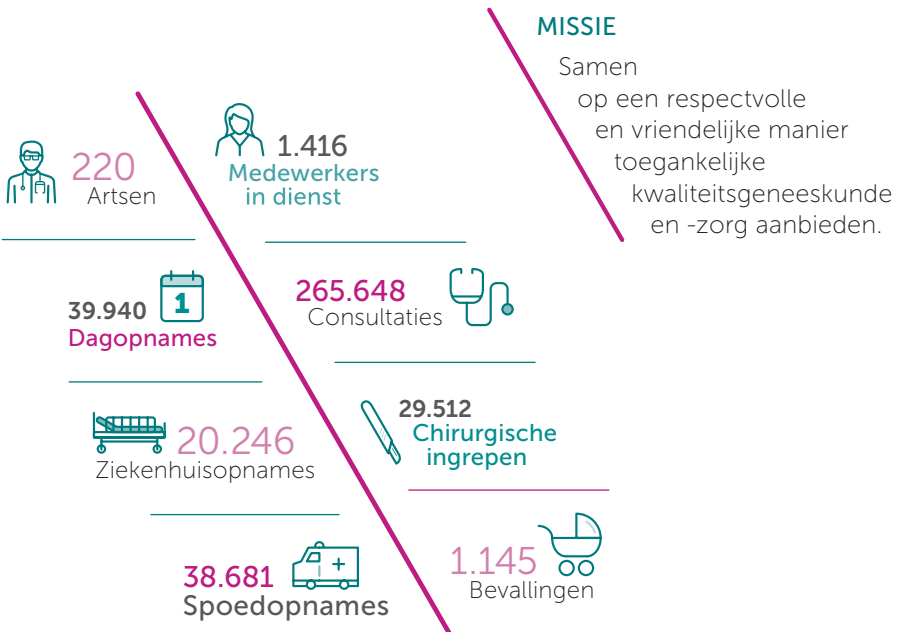
// inhoud

Voorstelling ziekenhuis	3
Voorstelling afdeling	4
HACCP	7
Dagindeling	12
Overlegstructuren	33
Opleiding	33
Studentenwerking	34

Voorstelling ziekenhuis

AZ Monica is een ziekenhuis met twee campussen en een specialistenpraktijk op Linkeroever. Het kenmerkt zich door zorg met het accent op een menselijke benadering van de patiënt. Dat weerspiegelt zich ook in de missie: op een vriendelijke, respectvolle manier toegankelijke kwaliteitsgeneeskunde en -zorg aanbieden.

Campus Deurne is het regionaal en acuut ziekenhuis voor de regio Antwerpen-Oost met een volledig uitgeruste spoed, inclusief MUG en alle noodzakelijke ondersteunende specialiteiten. Campus Antwerpen wordt verbouwd tot een afsprakenziekenhuis waar onze patiënten terecht kunnen voor een weinig risicovolle specialistische ingreep en/of andere standaardoperaties.



Bron jaarverslag 2019

Voorstelling afdeling

NAAM AFDELING

Keuken

Campus Antwerpen

T 03 240 28 90

E keukenca@azmonica.be

Campus Deurne

T 03 320 56 81

E keukencd@azmonica.be

MISSIE AFDELING

Een maaltijd is een moment om naar uit te kijken. We proberen om zo goed mogelijk aan de wensen van de cliënt te voldoen. Hiervoor bieden we een ruime keuze aan, waar afwijkingen mogelijk zijn, uiteraard rekening houdend met speciale noden of diëten.

We trachten een gezonde, lekkere, verse en aantrekkelijke maaltijd voor te schotelen binnen een budget. Onze menucyclus wordt aangepast aan het seizoen. Niet enkel voor dagdagelijkse maaltijden maar ook voor speciale gelegenheden, feestdagen en dergelijke.

Er wordt ook op gewaakt dat de voeding volgens de geldende HACCP-regelgeving wordt klaargemaakt om zo het risico op besmetting via de voeding zo klein mogelijk te houden.

TEAM



Campus Antwerpen
Els Hermans

T 03 320 28 90



Campus Deurne
Rudi Van Gompel

T 03 320 56 81

STAGE MENTOREN

Campus Antwerpen: Kurt Wauman

Campus Deurne: Erwin Casters

AANTAL MAALTIJDEN

Campus Antwerpen kookt voor:

- 200 verblijvende patiënten
- Personeelscafetaria: soep, warme middagmaaltijd en koud buffet
- Vergaderingen, feestelijkheden: broodjes, lunches, buffetten, diners, ...
- Dagziekenhuizen: broodmaaltijden
- Klooster: broodmaaltijden, warme maaltijden en feestmaaltijden
- Dialysecentrum: broodmaaltijden en warme maaltijden
- RVT Cocoon: broodmaaltijden, warme maaltijden en feestmaaltijden
- SF Cocoon: warme maaltijd
- SF Cavell: broodmaaltijden, warme maaltijden en feestmaaltijden
- Kinderdagverblijf 'T ezeltje: broodmaaltijden en warme maaltijden
- Kinderdagverblijf 'T eekhoortje: broodmaaltijden en warme maaltijden

Campus Deurne kookt voor:

- 260 verblijvende patiënten
- Cafetaria voor bezoekers en patiënten
- Personeelscafetaria
- Vergaderingen, feestelijkheden: broodjes, lunches, buffetten, diners, ...
- Dagziekenhuis
- Kinderdagziekenhuis
- Dialysecentrum
- Oncologisch centrum
- KDV Kinderkasteeltje
- KDV Kinderpaleis
- KDV Kinderdroom

INLEIDING

Het naleven van hygiëneregels is essentieel in een moderne grootkeuken. De maaltijden die bereid worden zijn voor mensen die al gevoelig zijn voor infecties, daar het vaak om verzwakte en zieke personen gaat. Door hygiënisch te werken kunnen wij er voor zorgen dat de patiënten geen bijkomende infecties, zoals een voedselvergiftiging oplopen.

Als keukenpersoneel vervul ook jij een belangrijke rol in een snel en goed herstel van de patiënt. Dit door aandacht te hebben voor persoonlijke hygiëne maar ook door hygiënisch te werken.

De meeste voedselvergiftigingen worden veroorzaakt door micro-organismen. Dit zijn zeer kleine levende wezens die niet zichtbaar zijn met het blote oog. Ze komen overal voor: in de lucht, op de grond, op mens, plant en dier. Niet alle micro-organismen zijn schadelijk, denk maar aan yoghurt, schimmels op kazen, gisten in bierbrouwerijen,... . Toch zijn de meeste micro-organismen wel schadelijk en is het best hun bevolking zo laag mogelijk te houden, zeker in de keuken van een ziekenhuis.

De schadelijkste en meest voorkomende micro-organismen in een keuken zijn de bacteriën. Bacteriën kunnen zich in gunstige omstandigheden zeer vlug delen. Delen wil zeggen dat één bacterie zichzelf vermeerdert tot 2 bacteriën in slechts 20 minuten tijd.

Gunstige omstandigheden voor bacteriën:

- een temperatuur tussen 10 en 55°C
- vochtigheid
- zuurstof
- een niet te zure omgeving

Voedselhygiëne is dus niet zo simpel. Omdat we bacteriën niet kunnen zien is niet alles wat er proper uitziet ook werkelijk hygiënisch!

REGELS

Handhygiëne

Was dikwijls je handen en was ze zeker:

- bij het binnenkomen van de keuken
- bij het starten van bereidingen en bij het wisselen van werkzaamheden
- na contact met rauw voedsel zoals vlees, vis, gevogelte en groenten
- na toiletbezoek
- na schoonmaakwerk, contact met afval, telefoneren
- na hoesten of niezen
- na pauzes of na roken
- na het verzorgen van wonden

Was steeds je handen volgens de gekende procedure. (zie hieronder)

Droog je handen af met papieren wegwerpdoekjes en werp ze onmiddellijk na gebruik in de vuilbak.

Gebruik wegwerphandschoenen indien nodig (zie hieronder)

Houd je vingernagels kort en proper en draag nooit nagellak of kunstnagels.

Henna is niet toegelaten.

Hoe was ik mijn handen?

- Zet de kraan goed open en regel indien mogelijk de temperatuur.
- Bevochtig de handen.
- Neem een dosis zeep in de handpalm door éénmaal de hendel van de dispenser in te drukken (doe dit liefst met de elleboog).
- Wrijf de handen goed in, erop toeziend dat alle delen van de handen bereikt worden (handrug, duimen en ruimte tussen de vingers).
- Spoel de handen onder stromend water. Hou deze neerwaarts gericht om besmetting van voorarmen te voorkomen. Spoel overvloedig om nablijvende zeepresten te vermijden.
- Droog de handen met een wegwerpdoekje. Doe dit deppend en grondig om huidirritaties te voorkomen.
- Maak gebruik van een beschermende crème om huidirritaties te voorkomen. Dit enkel wanneer u niet gaat werken met voedingsmiddelen.

Werken met handschoenen

AANDACHT Onoordeelkundig gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid. Handschoenen kunnen vuil en besmet zijn, zonder dat de gebruiker het voelt.

Daarom moet het gebruik van plasticen handschoenen beperkt blijven tot welbepaalde taken, waarbij direct contact met voedingsmiddelen plaats vindt.

De plasticen handschoenen worden gebruikt voor één bepaalde handeling, met volgende werkwijze:

- Alle ingrediënten staan op de werktafel
- Handen wassen
- Plasticen handschoenen worden aangetrokken
- Voedingsmiddelen verwerken
- Einde van het werk, de handschoenen worden weggegooid
- Handen wassen
- Wegzetten van de afgewerkte producten en ingrediënten

Haar

- Draag in de keuken altijd een beschermkapje dat het haar volledig bedekt.
- Als je haar vast kan, doe je dat best. Zorg er wel voor dat spelden en rekkertjes onder het kapje zitten.
- Kam je haren niet in de keuken.

Neus, mond en oren

- Raak zo weinig mogelijk je neus, mond of oren aan.
- Als je verkouden bent mag je niet in contact komen met onafgedekt voedsel.
- Eet nooit tijdens de werkzaamheden.
- Zorg voor een goede mondhygiëne.
- Rook nooit in de keuken.

Kleding

- Draag schone, beschermende kleding.
- Wissel regelmatig van kleding.
- Draag aangepast schoeisel, dat enkel in de keuken gedragen wordt.
- Draag geen horloges, juwelen of ringen.
- Gebruik geen sterke parfum zodat de geur geen voedingsmiddelen kan beïnvloeden.

SCHOONMAKEN

Schoonmaken van materiaal en ruimtes vermindert het aantal micro-organismen. Belangrijk hierbij is dat het op de juiste manier gebeurt. Reinigen verdunt het aantal bacteriën, ontsmetten gaat nog een stapje verder en doodt bacteriën. Op deze manier kan er geen besmetting plaatsvinden. Dat het aantal bacteriën vermindert daarentegen, is echter op het eerste zicht niet merkbaar.

Waarmee schoonmaken?

- Water
- Schoonmaakproducten
- Het is belangrijk om het juiste product te gebruiken. Sommige schoonmaakproducten kunnen zo sterk zijn dat, indien ze verkeerd gebruikt worden, het materiaal aantasten.
- Volg steeds de gebruikersaanwijzingen die op het product staat en gebruik steeds de juiste dosering.

Frequentie

Er zijn werkschema's voorhanden waarop staat wat er wanneer gereinigd moet worden. Vergeet hierbij ook niet het schoonmaakmateriaal te verzorgen.

Kruisbesmetting

Hierbij moeten we vermijden dat micro-organismen van de ene plaats naar de andere zullen worden overgebracht.

Voorbeeld: op het werkblad worden groenten gesneden. Dit werkblad wordt onvoldoende gereinigd en er wordt vlees op gesneden. De micro-organismen van de groenten zullen zich in het vlees nestelen.

Om zoveel mogelijk risico te vermijden is het best contact tussen twee ver.

BELANGRIJKSTE AANDACHTSPUNTEN

Persoonlijke hygiëne.

Onderhoud: Zorg ervoor dat de onderhoudsschema's strikt gevolgd worden en dat er ook respect is voor het reeds geleverde onderhoudswerk.

Werkwijze: Het belangrijkste risico in de keuken is de kruisbesmetting!

- Het gebruik van dezelfde snijmachine voor zowel rauw vlees als bereid vlees, voor kaas en vlees is uit den boze.
- Al het gebruikte materiaal moet goed gewassen worden met water en detergent.
- Droog houden van oppervlakken en gereedschap na reiniging. Zorg ook voor een goede ventilatie tussen het materiaal om condenswater te vermijden.
- Het malen van vlees verdient extra aandacht: bacteriën zitten aan de buitenkant van het vlees, bij malen van vlees worden ook de bacteriën mee onder het vlees gemengd en komen zij op een ideale plek terecht.
- Het voedsel snel en voldoende koelen: voedsel dat voldoende verhit werd is kiemvrij. Bacteriën die op kiemvrije voedingsmiddelen terecht komen hebben geen concurrentie en kunnen dus snel uitgroeien, zeker als de temperatuur voor hen ideaal is.
- Besteed extra veel aandacht bij het toevoegen van ingrediënten aan reeds verhitte producten.
- Plaats in de koelkast bereid voedsel steeds op een hogere plaats dan rauw voedsel.
- Dek voedsel altijd af met zuivere folie en etiketteer correct.
- Vul nooit koud voedsel aan met warm of oud met vers.
- Verhit bij opnieuw verwarmen door en door, zodat in de kern een temperatuur van ten minste 70°C is bereikt.
- Herlees regelmatig de werkschema's over "reinigen van groenten & fruit", "ontdooien", "snijden van vlees en kaas", "bewaren van overschotten", enz.

**CORRECTE HANDHYGIËNE:
WERK INFECTIES NIET IN DE HAND**

Dagindeling

CAMPUS ANTWERPEN

Kok warme keuken

- 05.30u** Begin dag (05.00u: WEEKEND)
- Klaarmaken afwaskeuken, keuken (vaatwasmachines opzetten, waterpeil kookketels nakijken, ...)
 - Voorbereiden menu: opmaken tellijsten, afdrukken menukaarten
 - Brood verdelen (WEEKEND)
 - Soep en bouillon bereiden
 - Pappen en puddingen bereiden
 - Desserten bereiden voor middagmaaltijd
 - Broodjes dagziekenhuis bakken
 - Vlees voorbereiden
 - Soep mixen en verdelen voor de verschillende diensten
 - Groenten voorbereiden
- 06.45u**
- Bevoorrading maaltijdband
 - Maaltijdband controleren (WEEKEND)
- 08.00u** Pauze
- 08.20u**
- Bereiden van groenten, vlees, aardappelen, sausen
 - Verdeling van voedingscomponenten voor de verschillende diensten
 - Bereiden van voedingscomponenten die afwijkingen van de menu. BV: voor diëten.
 - Maaltijden voor buitendiensten klaarmaken voor transport
 - Broodjes voor cafetaria bakken
 - Broodjes, koudes schotels, ... voor vergaderingen bereiden
- 10.45u**
- Bevoorrading maaltijdband
 - Maaltijdband controleren (WEEKEND)
 - Administratie: opmaak/ wijzigen menu's
- 12.00u** Pauze

- 12.30u**
- Bewaren van overschotten volgens procedure
 - Documenten HACCP invullen. BV: traceerbaarheid, temperatuur, transport.
 - Voorbereidingen volgende dag
 - Brood bestellen

13.30u Einde dagtaak (12.36u Einde dagtaak WEEKEND)

Keukenhulp koude keuken

- 05.30u** Begin 2 personen:
- Voorbereiding ontbijt: Brood snijden, charcuterie klaarmaken
 - Ontbijt voor dialyse, klooster en RVT Cocoon wegbrengen
 - Bestellingen van dagziekenhuizen klaarzetten
 - Bestellingen klaarzetten en maaltijden voorbereiden voor SF
 - Cavell, RVT Cocoon, kinderdagverblijf 'T ezeltje, kinderdagverblijf 'T eekhoortje
 - Klaarzetten van afwijkingen op menu (BV. voor de diëten)
 - Dessertkar klaarmaken voor middagmaal

06.45u Begin 1 persoon (late):
controle charcuterie tijdens maaltijdband ontbijt

07.45u Pauze

08.15u Voorbereidingen middagmaal en avondmaal:

- Klaarzetten van voedingscomponenten die afwijken van de menu (BV. voor de diëten)
- Schoonmaken en voorbereiden van groenten
- Bereiden van koude schotels, slaatjes, ...
- Desserten klaarzetten voor avondmaaltijd
- Vers fruit schoonmaken en versnijden
- Vlees malen
- Afladen van leveringen volgens FIFO en FEFO
- Belegde broodjes voor lunches en dagziekenhuizen bereiden

10.45u 2 personen: helpen bij distributie maaltijdband voor middagmaal
1 persoon: bevoorrading maaltijdband, klaarmaken charcuteriekar avondband

11.40u Maaltijdkarren en bestellingen naar RVT Cocoon brengen

11.45u Pauze

- 12.15u**
- Voorbereidingen volgende dag
 - Aanvullen van benodigdheden voor volgende dag
 - Documenten HACCP invullen. BV: traceerbaarheid, temperatuur, transport.
 - Bestellingen voor verpleegeenheden en diensten klaarzetten
- 13.30u** Einde dag voor 2 vroege
- Brood snijden voor avondband
 - Wegbrengen avondmaaltijd naar RVT Cocoon
 - Bestellingen voor diensten klaarzetten
 - Klarzetten + nazicht van voedingscomponenten die afwijken van de menu (BV. voor de diëten) voor avondband
 - Controle van producten in koelcellen, stock,... op vervaldatum, orde en ...
- 14.45u**
- Helpen met distributie maaltijdband voor avondmaal
 - Opruimen en wegzetten van voedingscomponenten
- 15.30u** Einde dag late

Keukenhulp

Afwas

SHIFTS

Vroege shift (VV15): 05.30u tot 14.15u. (05.30u tot 15.30u (code VV28), 2 personen WEEKEND)

2 personen: 1 verantwoordelijk voor de pottenwas en 1 verantwoordelijk voor het sorteren van de afwas.

Late shift (VV29): 06.45u tot 15.30u. (09.00u tot 15.30u (code D65),: 1 persoon WEEKEND)

2 personen: 1 is verantwoordelijk voor de opzet en 1 is verantwoordelijk voor de afpak van de afwas.

TAKEN

Vroege shift:

- Maaltijdkarren van het avondmaal leegmaken en sorteren. Steeds de bodem en het dak van de kar proper maken.
- Koffiekannen doorsteken (in blauwe bakken plaatsen) en terug op de juiste kar plaatsen.
- Afwas doorsteken
- Volgorde van doorsteken:
 1. Plateaus en plasticen deksels
 2. Tassen en glazen
 3. Tussendoor bestek doorsteken. Eerst liggend in blauwe mand en daarna staand in verschillende mandjes gesorteerd.
 4. Ondertassen
 5. Broodbordjes. Onderkant naar achter, max. 2 naast elkaar, 1 per 1 uitnemen
 6. Belegbordjes
 7. Dessertschaaltjes
- Overschot van de gele thermobakken in de pottenwas en daarna keukenafwas
- 1 persoon van de vroege doet de maaltijdkarren naar boven.

Late shift:

- Afwas verder doorsteken en benodigdheden tijdens de band aanvullen

Sorteerder en opzetter:

- sorteren de maaltijdkarren van het ontbijt. Steeds de bodem en het dak van de kar proper maken.
- extra's tussendoor

Afpakker:

- garage poetsen (terwijl men afval gaat wegdoen)
- bestek rollen
- extra's tussendoor

Pottenwas:

- zuivere afwas wegzetten
- vuile afwas in de koude en warme keuken gaan halen en doorsteken

Pauze van 09.45u tot 10.00u voor 2 personen

Pauze van 10.00u tot 10.15u voor de volgende 2 personen

Opzetter en afpakker:

- Als alles gesorteerd is, doorsteken. (Volgorde van doorsteken is idem 's morgens.)
- Afpakker zet volle karren met zuivere afwas klaar in de verdeelkeuken

Sorteerder:

- Helpt de persoon die bezig is met de pottenwas. Verwijderd vuil uit afwaskeuken, maakt de sorteertafel en de vloer proper
- Rond 11.00u: Machines reinigen.
- Na de middagband de bain maries en dessertkar leegmaken en indien nodig de bakken in de week zetten.

Pauze van 11.45u tot 12.15u. (Bij terugkomen van cafetaria de kar van Cocoon meebrengen)

Sorteerder en opzetter:

- sorteren de maaltijdkarren van het middagmaal. Steeds de bodem en het dak van de kar proper maken.

Opzetter en afpakker:

- Als alles gesorteerd is, doorsteken.

Volgorde van doorsteken:

1. Plastieken deksels
2. Soepdeksels. In blauwe bakken, niet te veel ineens.
Nakijken of proper en droog.
3. Plateaus
4. Tassen en glazen
5. Tussendoor bestek doorsteken. Eerst liggend in blauwe mand en daarna staand in verschillende mandjes gesorteerd.
6. Soepkommetjes
7. Dessertschaaltjes
8. Borden
9. Bakken bain marie
10. Gele thermobakken. STEEDS ALS VOORLAATSTE
11. Vloerroosters (afwaskeuken, warme keuken) + poetsmateriaal.
STEEDS ALS LAATSTE

Pottenwas:

- Zuivere afwas wegzetten
- Vuile afwas in de koude en warme keuken gaan halen en doorsteken
- Als alle afwas gedaan is: reinigen pottenwas + filter

Afpakker:

- Afwas wegzetten
- Bestek rollen en indien nodig vuil wegdoen
- Kar zusters gaan halen

Sorteerder:

- Als alle afwas gedaan is, uitgietbak en vuilbakken reinigen

Opzetter:

- Voorste stuk afwasmachine reinigen
- Sorteertafel reinigen (ook de onderkant) en vloer schuren

Afpakker:

- Achterste stuk afwasmachine reinigen
- Handwasbakje, zeepdispenser en afwasbak reinigen

Band avondmaaltijd: helpen en nadien opruimen. Alle belegkarren leegmaken en in afwaskeuken zetten. Alle vuil in vuilzakken. 1 iemand gaat het vuil wegdoen.

Onderhoud Keuken

2 personen van 06.45u tot 15.30u. (VV29)

(07.00u tot 15.30u (code V1), 2 personen WEEKEND)

- 06.45u**
- Meehelpen aan de band en opruimen nadien
 - Papketeltjes uitkuisen en soep klaarzetten
 - Onderhoud volgens werklijst

09.45u Pauze

- 10.00u**
- Soep en bouillon verdelen
 - Temperatuur voedingscomponenten meten
 - Onderhoud warme en koude keuken
 - Onderhoud verdeelkeuken

11.45u Pauze

- 12.15u**
- Vloer gang poetsen met schrob-schuurmachine. Lift gang niet vergeten

- Ontsmetten van de aangegeven dingen

WARME KEUKEN:

- Klopper/menger
- Werktafels + machines
- Papketels
- Ovens + bovenkant
- Soepketels
- Bain maries
- Braadpan
- Putjes + roosters door afwasmachine
- Vuren en gasbekken
- Vuilbakken en handwasbakje
- Vloer met schrob-schuurmachine

KOUDE KEUKEN:

- Groenten spoelbakken
- Werktafels (boven en onderkant)
- Broodtafel + cuttermachine + perser
- Handwasbakjes en vuilbakken
- broodsnijmachine
- Vloer met schrob-schuurmachine
- Snijmachines
- Schrob-schuurmachine leegmaken, reinigen (aftrekker eraf halen) en in stopcontact steken
- Naar het vuil gaan
- Gereinigde roosters terugplaatsen in warme keuken

- 14.35u**
- Meehelpen aan de band en opruimen nadien. Wie brood gedaan heeft moet de broodkar leegmaken en reinigen.
 - Wie tassen heeft gedaan moet naar het vuil gaan.
 - Koffieketel laten leeglopen en spoelen

15.30u Allemaal samen naar huis gaan!

Cafeteria

- 06.45u**
- Meehelpen aan de band en opruimen nadien.
 - Verdeelkeuken poetsen
 - Maaltijdkarren poetsen

09.30u Klaarmaken van cafeteria:
(Afwasmachine, koeltoog, koffiemachine opzetten, ...)

09.45u Pauze

10.00u Bonnetjes eters halen en verwerken. Informatie doorgeven aan koks
Cafeteria verder klaarmaken.

10.45u Pauze

- 11.15u**
- Eten in de keuken komen halen en vervoeren naar cafeteria
 - Temperaturen van de voedingscomponenten
 - Maaltijden dressereren
 - Tussendoor afwassen

13.30u

- Onderhoud cafeteria
- Vuil wegdoen

- In de keuken helpen met de band

15.30u Allemaal samen naar huis gaan!

CAMPUS DEURNE

Koks ziekenhuis

- 06.00u** Pappen maken
Opzetten soepen
Vorbereiding koken middagmaal
Desserts klaarmaken middag en avond
- 07.00u** Bandbedeling
- 07.30u** Mis-en-plats volgende dag
- 08.00u** Pauze > ontbijt
- 08.30u** Koken
Ontvangen en controleren van leveringen
- 10.45u** Band voorbereiden
Temperatuur band nemen
Band opvolgen
- 11.30u** Vorbereiding cafetaria
- 11.45u** Pauze
- 12.15u** Mis-en-plats volgende dag.
Documenten HACCP in orde maken.
Onderhoud koelcel en diepvries + controle producten.
Zo nodig helpen in het cafetaria.
- 14.00u/** Einde dagtaak
- 14.30u**

Koks Cafetaria

- 06.00u** Broodjes maken
Spaghetti bolognaise maken
Vorbereiding saladebar
- 08.00u** Pauze > ontbijt
- 08.30u** Bereiding saladebar
- 11.30u** Pauze
- 12.00u** Cafetaria aanvullen
Kassa overnemen
- 14.00u/** Einde dagtaak
- 14.30u**

Koks kinderdagverblijven

- 07.45u** Bain maries vullen en aanzetten
Borden insteken
Vorbereidingen maaltijden kinderdagverblijven
- 08.00u** Bereiding maaltijden kinderdagverblijf
Temperaturen maaltijden kinderdagverblijf
Opvolgen HACCP/ tracerbaarheid papieren KDV
- 11.30u** Pauze
- 12.00u** Cafeteria aanvullen
Kassa overnemen
- 13.30u** Bakken leegmaken en sorteren
Klaarzetten van gastronormen voor het kinderdagverblijf
- 14.00u** Einde dagtaak

Keukenhulpen dieethoek

- 07.00u** Band > opzetten plateaus
- 07.30u** 1. Wasserij > brengen vuile was
2. Snijden charcuterie
3. Specialiteiten middag en avond klaarzetten
4. Dieetdesserts
5. FP maken
6. Koffie voor vergaderingen
- 08.00u** Pauze > ontbijt
- 08.30u** Afwerken activiteiten 07.30u
- 10.55u** Band: sauzen – DV – ...
- 11.30u** Start intikken menu's
- 12.00u** Pauze > lunch
- 12.30u** Verder intikken menu's
- 13.00u** 1. Ontbijt + specialiteiten
2. Eventueel vervolg taken 's morgens: koffietafels, enz...
3. Opkuis dieethoek
– Dagelijks: werkbladen, vensterbanken, gootsteen, vloer, karretjes
– Wekelijks: thermossen, kastdeuren, koelcel, diepvries
- 14.30u** Bestek rollen avondband + ontbijtband
- 15.00u** Pappen avond maken
- 15.30u** Einde dagtaak

Keukenhulpen koude keuken

- 07.00u**
- Klaarmaken daghospitaal:
Broodmaaltijden
 - Snijden verschillende belegsoorten avondband
 - Water e.d. klaarzetten voor daghospitaal
- 08.00u** Pauze > ontbijt
- 08.30u**
- Verder snijden charcuterie
 - Reinigen koude keuken:
 - Werkbladen reinigen met zeep + ontsmetten
 - Reinigen van de snijmachines: onmiddellijk na elk gebruik
 - Reinigen muren achter snijmachines
 - Kuisen en snijden groenten
 - Onderhoud:
 - Groentekuis: uitspuiten: groentebakken, werkbladen, gootsteen + kranen, rek, verwarming, vloergoten, vloer
 - Koude keuken: op orde zetten + nakijken of alles in de koeling gedateerd is en er geen vervallen producten staan
 - EXTRA ONDERHOUD
- 10.50u** BAND: bedeling vlees
- 12.00u** PAUZE > lunch
- 12.30u** Uitladen karren cafetaria + sorteren vuile vaat
- 13.00u**
- Ontbijtschotelletjes maken:
snijden charcuterie + inpakken samen met dieethoek
 - Voorbereiden daghospitaal
 - Onderhoud:
 - Vlees en kaassnijmachine GRONDIG reinigen en ontsmetten
 - Werkbladen, gootsteen, vensterbanken, muren achter snijmachines!
 - Deuren van de koeling, buitenkant kasten (onder werkblad)
 - Vloer reinigen (ook onder de kastjes!) en de putjes proper spuiten (er mogen geen restjes op de roosters achterblijven)
 - Dagelijks blikopener door machine steken!!

- Kuisen lokaal groenten
 - Gootsteen + kraan grondig reinigen!
 - Groentebakken en alle gebruikte materialen reinigen
 - Kasten buitenkant afkuisen deurklink dagfrigo + plastic deurlappen (ook ontsmetten)
 - Vloer reinigen en de putjes proper spuiten
- Kuisen loskade
 - Handenwasbakje, zeepdispenser, handdoekhouder reinigen
 - Vuilbak reinigen
 - Vloer reinigen
 - EXTRA ONDERHOUD
- Rollen bestek daghospitaal

15.00u Band: bedelen charcuterie

15.30u Einde dagtaak

Keukenhulp normale 1

07.00u Band > opzetten tassen

07.30u Bakken van afdelingen vullen met tassen, soepkommen, e.d.

- Rekken propere vaat leegmaken + op plaats zetten
- Aanpakken afwas
- Koffie en tassen voor vrijwilligers klaarleggen

08.00u Pauze > ontbijt

08.30u

- Aanpakken afwas
- Pottenafwas proper houden
- Onderhoud afwas lokaal (samen met N2 en RN)
 - schuren + aftrekken vloer: aan kant aanpak (wegrollen alle karretjes + ook achter de deur kuisen)! + onder aanpak pottenwas!
 - karretjes bestek, plateaus, rolkarretjes cafeteria + propere vaat reinigen
 - muren aan afwasmachine reinigen
- Wegzetten proper materiaal

10.50u Band > opscheppen aardappelen

11.30u Afwas > aanpakken propere vaat

12.00u Pauze > lunch

12.30u (Start ten laatste om 14.30u met onderhoud)

- Aanpakken propere vaat + sorteren
- Wegzetten materiaal
- Lege flesjes wegbrengen = DAGELIJKS!!!
- Onderhoud afwas lokaal (samen met N2 en RN)
 - schuren + aftrekken vloer: aan kant aanpak (wegrollen alle karretjes + ook achter de deur kuisen)! + onder aanpak
 - pottenwas!
 - karretjes bestek, plateaus, rolkarretjes cafeteria + propere vaat reinigen
 - muren aan afwasmachine reinigen
- EXTRA onderhoud > zie onderhoudsblad

14.45u Bandbedeling: opzetten tassen

15.30u Einde dagtaak

Keukenhulp normale 2

07.00u Band > brood bedeling

07.30u Doorsteken karren cafetaria + EXTRA maaltijdkarren (dag voordien)

08.00u Pauze

08.30u

- Doorsteken afwas karren cafetaria + maaltijdkarren afruimen bovenkant van de maaltijdkarren (onderhoud = RN)
- Onderhoud afwaslokaal: tussentijds (bv wanneer karren te laat zijn of je tussendoor tijd hebt) ONDERHOUD!!
Bv: onderhoud vuilbakken (deksel + onderkant), vuil achter vaatwasser al voor groot deel weghalen, houder van spuitslang + muur errond reinigen, enz...)

+10.30u

- Reinigen afwasmachine:
- Uitspuiten machine
- Roosters volledig proper maken!
- DEUREN + insteekkant met propere doek reinigen!
- Grond schuren + aftrekken
- Muren aan insteek afsputten
- EXTRA onderhoud > zie onderhoudsblad

+10.50u Band > uitscheppen groenten

11.30u Afwas > doorsteken vuile vaat

12.00u PAUZE

12.30u

- Doorsteken vuile vaat + afruimen bovenkant maaltijdkarren
- Uitgieten soepen + sorteren vuile emmers + op vuilkarren zetten
- Vervolg > onderhoud lokaal
 - Uitspuiten machine (volledig zowel aan insteek, aanpak als middenstuk)
 - Roosters volledig proper maken!
 - Aan aanpak: onderkant band grondig reinigen = dagelijks!!
 - DEUREN + insteekkant met propere doek reinigen!
 - Grond schuren + aftrekken
 - Muren aan insteek afsputten
 - EXTRA onderhoud > zie onderhoudsblad
- Tussentijds leegmaken van de karren van de cafetaria

14.45u Bandbedeling: plateaus opzetten

15.30u Einde dagtaak

Keukenhulpen reserve normaal

07.00u Maaltijdkarren naar afdeling brengen

Karren cafetaria afruimen + EXTRA maaltijdkarren

08.00u Pauze > ontbijt

08.30u Karren cafetaria afruimen en doorsteken

Maaltijdkarren:

- Binnenkant nakijken en indien nodig reinigen
- Bovenkant reinigen
- Bakjes leegmaken

Karren in karrenlokaal plaatsen

ONDERHOUD!

- Schab onder lavabo reinigen en op orde zetten
- Achterkant pottenwas (=propere kant) reinigen met propere doek+ muren erachter reinigen
- Vuilbakken (deksel + onderkant reinigen)
- Reinigen sorteertafels boven- en onderkant uitgietgedeelte!
- Grond schuren + aftrekken
- Roosters dienen proper achtergelaten te worden

11.00u Maaltijdkarren naar afdeling brengen

11.30u Afwas band doorsteken

12.00u Pauze > middag

12.30u Afwas cafetaria doorsteken (+ karren cafetaria afruimen)

Indien er (nog) geen afwas is, mag je meehelpen om de bovenkant van de maaltijdkarren leeg te maken en te reinigen

Onderhoud pottenwas (OOK schabben onderaan!) + muren

14.00u Om 14.00u worden alle extra plateaus uit de gekoelde kar portioneerband gehaald en weggesmeten.

14.30u Opkuis afwaslokaal > zie dagelijks schema onderhoud

14.45u Insteken maaltijden > band

Na bandcontrole extra broodmaaltijden in mobiele koeling plaatsen

15.30u Einde dagtaak

Keukenhulpen vroege

- 06.30u** Opzetten koffiemachine + vaatwasmachines
Vorbereidingen band (charcuterie, specialiteiten)
Brood snijden
- 07.00u** Band > insteken van plateaus
- 07.30u**
- Koffie naar boven brengen > bij afwezigheid van kok KDV
 - Klaarzetten soepkannen patiënten + soepkannen personeel
 - Wegzetten eigen kar + karretjes achteraan band opgelet: alle beleg/yoghurtjes/enz.. dienen in de koeling geplaatst te worden OF weggesmeten in de vuilbak, er mag NIETS achterblijven
 - Onderhoud broodlokaal: Grondig opkoken: er mogen GEEN kruimels achter blijven
 - Vullen bain-marie > bij afwezigheid van kok KDV
- 08.00u** Pauze > ontbijt
- 08.30u** Afwas:
- Karren daghospitaal, afdelingen, enz... afladen
 - Karren CAFETARIA afruimen
- 09.40u** Soepen patiënten (+ opplakken stickers) + soep personeel
Maaltijdkarren insteken
Soepen op de karren plaatsen
Wegbrengen vuil
Koffie voorbereiden voor volgende dag
Indien geen tijd gehad voor onderhoud > onderhoud doen!
- 10.50u** Band > insteken van plateaus
- 11.30u** Opruimen band + potten + uitkuisen potten
Soepterrine vullen met water
- 12.00u** Pauze > lunch
- 12.30u**
- Karren (afdelingen + vanaf 13.00u cafeteria) uitladen
Goed nakijken of er geen borden in het warme gedeelte achtergebleven zijn.
 - sorteertafel cafeteria > grof vuil wegnemen
 - uitgieten soepen + sorteren vuile emmers + op vuilkarren
 - zetten (N2 OF V)
 - reinigen slokkop!
 - Wegbrengen vuilnis

14.15u Brood snijden

Onderhoud broodlokaal:

- Grondig opkeren: er mogen GEEN kruimels achter blijven
- EXTRA ONDERHOUD: zie onderhoudsblad / dag

Alles klaarzetten voor de avondband

14.50u Schrijven soepen volgende dag

15.00u Einde dagtaak

Keukenhulpen late 1

- 10.30u**
- Bestek rollen
 - Wegbrengen karren daghospitaal
 - Voorbereiding band:
 - bestek klaarnemen (o.a. koffielepeltjes, pollepels, tangen, ...)
 - specialiteiten, broodmaaltijden, desserts dieethoek, ...
- 10.55u** Band > desserts opzetten // opzetten plateau's
Na bandcontrole: extra plateaus plaatsen in mobiele koeling
- 11.30u** Onderhoud band: reinigen met blauw, desinfecteren met rood
- Bain-marie's, band (reinen + ontsmetten), tafels (boven en onderkant), grond reinigen
 - Ontkalken waterketel > D5
- 12.00u** Karren cafetaria afruimen
- 12.30u** Pauze > lunch
- 13.00u** Onderhoud warme keuken:
- Vuren, braadsleden, kookketels, friteuses, werkbladen (reinen + ontsmetten), vensterbanken, klopper, menger, vloer, uitgietsbak, mixer, blikopener (door machine steken), snijmachine, vloergoten, handenwasser, buitenkant kasten.
 - Reinigen ovens: DAGELIJKS REINIGEN (+ wekelijks reinigen met D9)
 - EXTRA ONDERHOUD zie onderhoudsschema
- 15.00u** Band: brood opzetten // afwaslokaal: afwas doorsteken
- 15.30u**
- Band: reinigen + ontsmetten band
Na bandcontrole ONMIDDELLIJK terugplaatsen in dagkoeling of mobiele koeling: specialiteiten, brood, overgebleven beleg, desserts, enz.
 - Afwas: doorsteken vuile vaat cafetaria, KDV, ...
- 16.30u** Pauze
- 17.00u**
- Verder onderhoud warme keuken
 - Afwas: doorsteken cafetaria / karren afdelingen
 - Onderhoud afwaslokaal: vloer, gootsteen, afruimwagens, onderhoudskarretjes, afwasmachine
- 19.00u** Einde dagtaak

Keukenhulpen late 2

- 13.00u**
- Reinigen van karren > reinigen volgens schema
 - Opzetten koffiekannetjes
 - Onderhoud karrenlokaal
 - soepbelletje (ontsmetten)
 - afspuitslang, vloer en muren aan kuishoekje
 - niet gebruikte kuiskarretjes op orde zetten + emmertjes en bakjes reinigen
 - EXTRA ONDERHOUD: zie lijst
- 14.45u** IJsblokken voor oude karren klaarzetten
Tijdens bandcontrole:
- Wegbrengen karton en ander afval
 - Reinigen van de onderhoudskarretjes
- 16.30u** Pauze
- 17.00u**
- Afwas (aan de aanpak)
 - Wegzetten propere vaat
 - Klaarzetten tassen + borden aan band voor volgende dag
- 19.00u** Einde dagtaak: afleveren sleutels

Cafetariamedewerker vroege

- 08.30u Voorbereiding cafetaria
- 09.30u Cafetaria openen
 - Klanten helpen
 - Kassa
 - Aanvullen
 - HACCP opvolgen , temperaturen voeding en koelingen
- 11.30u Kassa
- 13.00u Pauze
- 13.30u kassa
- 14.00u Opruim saladebar
 - Schoonmaken van saladebar
 - Aanvullen
 - Kassa
 - Klanten helpen
- 15.30u Einde dagtaak
- /16.30u

Cafetariamedewerker late

- 11.30u Warm buffet: klanten bedienen
 - Aanvullen cafetaria
- 13.30u Pauze
- 14.00u Warm buffet leegmaken en schoonmaken
 - Klanten helpen
 - Kassa
 - Aanvullen
 - HACCP opvolgen
- 16.30u Pauze/bediening kassa
- 17.00u Klanten helpen
 - Kassa
 - Aanvullen
 - Schoonmaken
 - Opruimen
- 19.00u Warm buffet afsluiten en schoonmaken
- 19.30u Cafetaria afsluiten + administratie
- 20.00u Einde dagtaak

Taakhoud bij het vervangen van het diensthoofd restauratie

- Bestellingen opvolgen
- Briefing van medewerkers
- Menu's opstellen en wijzigen
- Afspraken verpleegeenheden, diensten en buitendiensten
- Communiceren met de verschillende diensten rond lunches, diners, feestmaaltijden, ...
- Ontvangen leveranciers, offertes vergelijken
- Uurrooster opmaken en wijzigen. Uithangende uurrooster bewerken bij onvoorziene afwezigheid van medewerkers naar een minimumbezetting.
- Bijsturen van medewerkers bij de uitvoering van het dagelijkse takenpakket
- Algemene controle op zich nemen van de uitvoering van het dagelijkse takenpakket
- Aanspreekpunt zijn van de afdeling
- Stagiaires opvangen en opvolgen

Taakhoud HACCP-verantwoordelijke

- Administratie HACCP: onderhoud, temperatuur, stock
- Temperatuur controlemaaltijd afdelingen
- Controle temperatuur cafetaria
- Opvolging uitvoering onderhoudschema's
- Traceerbaarheid
- Opvolgen naleven HACCP-regels keukenpersoneel
- HACCP – kinderdagverblijven opvolgen
- Allergenen wetgeving implementeren
- Mee opvolgen loonlijsten
- Opleidingen keukenpersoneel
- Veranderingen in de HACCP-wetgeving opvolgen

Overlegstructuren

AFDELINGSGERELATEERD

Schriftelijke communicatie

Waar	AZ Monica
Wanneer	Zo nodig
Wie	Diensthooft en al zijn medewerkers
Inhoud	Aan de hand van dienstnota's
Hoe	Ophangen van deze dienstnota's

Mondelinge communicatie

Waar	AZ Monica
Wanneer	2 à 4x per dienstjaar
Wie	Hoofd hoteldiensten, Diensthooft restauratie, medewerkers
Inhoud:	Aan de hand van een op dat ogenblik op te stellen agenda
Hoe	Bijeenkomst. Meestal in combinatie met een bijscholing

Opleiding

Interne en externe vormingen kunnen gevolgd worden in samenspraak met het diensthooft. Er wordt de voorkeur gegeven aan het volgen van vorming binnen het referentiedomein. De te volgen procedure en de gerelateerde documenten zijn via het procedureboek te raadplegen op het intranet.

De inscholing van de nieuwe medewerker gebeurt onder begeleiding van een meter/peter, indien mogelijk binnen het uurrooster, aan de hand van een inscholingsbrochure.

Vraag tijdig info aan je diensthooft!

Studentenwerking

UURREGELING

Het dienstrooster voor de student wordt opgesteld door de stagementor in samenspraak met de praktijklector en de student.

Eventuele wijzigingen kunnen in onderling overleg gebeuren. Afspraken van de school dienen gerespecteerd te worden. Bij afwezigheid worden zowel de school en de afdeling voor de aanvang van de stagedag verwittigd.

GOEDE AFSPRAKEN, GOEDE VRIENDEN

Binnen AZ Monica willen we kwaliteitsvolle stages realiseren.

Een goede voorbereiding is het halve werk, verdiep je daarom alvorens te starten in onze algemene en dienstgebonden stagebrochures. Op deze manier maak je naast onze praktische afspraken alvast kennis met de afdeling.

Tijdens de stage zal een stagementor je ondersteuning verlenen. Hierbij dien je te denken aan begeleiding op de afdeling, coaching en hulp bij je persoonlijk leertraject alsook de respectievelijke evaluaties. Dit heeft als groot voordeel dat je een vast aanspreekpunt hebt om zo snel mogelijk goed te evolueren binnen de afdeling en zodoende een goede stage te kunnen volbrengen. Ook bij discussies tussen studenten en/of collega's kan je hier beroep op doen. Wanneer de stagementor niet aanwezig is, zal een andere medewerker je deze dag begeleiden.

- Indien de student bepaalde technieken wil oefenen, kan dit in overleg met de stagementor. Van deze student wordt wel een zekere vorm van initiatiefname gevraagd op het ogenblik wanneer deze oefenmogelijkheid zich voordoet.
- Dagelijks zal de student aan zelfreflectie doen en dit schriftelijk voorbereiden zodat evaluaties correct en vlot kunnen verlopen.
- De student is zelf eindverantwoordelijke in verband met het voldoen aan de eisen gesteld vanuit de school wat betreft het aantal stage-uren, stage-opdrachten, oefenmogelijkheden, het aanbieden van dagelijkse evaluaties alsook het aanbieden van het stageboek.



campus Deurne

Florent Pauwelslei 1 // 2100 Deurne
T 03 320 50 00

campus Antwerpen

Harmoniestraat 68 // 2018 Antwerpen
T 03 240 20 20

info@azmonica.be
www.azmonica.be

Volg ons op

