

Onderhoudsplan kamp in gebouwen + checklist

Wat??	Hoe vaak??	Hoe?? + Met welke producten??
De keuken		
Werktafel	Dagelijks/na elk gebruik	<p><u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel/allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje</p> <p>Veeg de grove stukken van de werktafel en doe ze in de vuilnisbak.</p> <p>Gebruik het schuursponsje + sop om de vuile stukken los te maken.</p> <p>Veeg met een vaatdoek + proper sop het werkvlak schoon.</p>
Spoelbakken	Dagelijks (einde dag)	<p><u>Nodig:</u> warm water, allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje</p> <p>Ga met de vaatdoek /schuursponsje + allesreiniger door de spoelbak, maak alle vuile stukken los.</p> <p>Spoel uit met water.</p>
Keukenmateriaal (pollepel, snijplanken, thermos, aardappelmesjes enz.)	Na elk gebruik	<p><u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel, vaatdoek, schuursponsje</p> <p>Vul de spoelbak met warm water + afwasmiddel.</p> <p>Was het materiaal grondig af. Voor hardnekkig vuil gebruik je het schuursponsje, anders de vaatdoek.</p> <p>Laat uitlekken op een handdoek.</p> <p>Droog zorgvuldig af.</p>
Elektrisch keukenmateriaal (mixer, koffiezetapparaat ...)	Na elk gebruik	<p><u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel, vaatdoek, schuursponsje</p> <p>Zorg ervoor dat het apparaat niet meer in het stopcontact zit.</p> <p>Haal het apparaat uit elkaar (zover nodig voor schoonmaak) en splits op: waterbestendig/niet waterbestendig.</p> <p>Waterbestendige zaken: volg zelfde procedure als keukenmateriaal.</p> <p>Niet waterbestendige zaken: verwijder met licht vochtig schuursponsje/vaatdoek het vuil. Droog zorgvuldig af.</p>
Fornuis (= meestal gas)	Dagelijks	<p><u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel, vaatdoek, schuursponsje</p> <p>Let goed op dat het vuur/de gaskraan uitstaat. Geen vlam zien is niet gelijk aan vuur/gas uit!! Controleer of de gas uit staat!</p> <p>Reinig het fornuis.</p> <p>Droog af.</p>
Deurknoppen/klinken	Dagelijks	<p><u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel, vaatdoek, desinfectiemiddel, keukenrol</p> <p>Ga over de klink met je vaatdoek + sop.</p> <p>Droog af.</p> <p>Ontsmet deze: doe desinfectans op een doekje (bv. keukenrol) en ga over de klink.</p>

Wat??	Hoe vaak??	Hoe?? + Met welke producten??
Vloer	Dagelijks	<u>Nodig:</u> borstel, warm water, allesreiniger, dweil, aftrekker, (schuurborstel) Veeg de vloer schoon. Indien erg vuil: schuur de keuken met water + allesreiniger & schuurborstel Trek daarna de keuken af. Maak de dweil vochtig in proper sop en dweil de keuken schoon.
Vuilnisbakken	Dagelijks	<u>Nodig:</u> warm water, allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje, desinfectiemiddel, keukenrol Breng het afval naar buiten. Spoel de bakken uit met water. Gebruik het schuursponsje en vaatdoek voor het reinigen van de vuilnisbakken. Ontsmet deksel en vnl. handvaten van vuilnisbak: doe desinfectans op een doekje (bv. keukenrol) en ga over de handvaten.
Koelkast	Wekelijks (+ na morsen)	<u>Nodig:</u> water, allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje Laad (deel van de) koelkast uit in koelboxen/zakken/tassen. Gebruik water + allesreiniger en vaatdoek/schuursponsje om proper te maken. Droog uit. Laad koelkast weer in. Doe dit zo snel mogelijk. Hoe langer de voeding uit de koelkast hoe sneller bederfbaar !!
Diepvries	Wekelijks + na morsen	Idem koelkast. Indien inhoud ontdooit? → klaarmaken of weggooien. NIET weer invriezen.
Oven	Na elk gebruik	<u>Nodig:</u> ovenreiniger, vaatdoek, schuursponsje, warm water, zonnebril Zet de zonnebril op ter voorzorg dat er niets in je ogen kan spetten. Verwijder de eventuele voedselresten. Verstuif de ovenreiniger in de oven en laat intrekken (voor tijd kijk op etiket). Spoel de oven tweemaal met proper water. Maak droog & laat oven nog even openstaan (15 minuten). Vergeet de buitenkant ook niet even te reinigen.
Microgolfoven	Wekelijks + na morsen	<u>Nodig:</u> water, allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje Gebruik water + allesreiniger en vaatdoek/schuursponsje om proper te maken. Droog uit.

Wat??	Hoe vaak??	Hoe?? + Met welke producten??
Ramen	Wekelijks	<u>Nodig:</u> warm water, ruitenafwasmiddel, spons, ruitenaftrekker Maak de ruiten nat met water en ruitenafwasmiddel Zorg dat de grove stukken vuil losgemaakt zijn. Trek de ramen af.
Magazijn	Wekelijks + na morsen	<u>Nodig:</u> borstel, warm water, allesreiniger, dweil, aftrekker, (schuurborstel) Veeg de vloer schoon. Indien erg vuil: schuur de vloer met water + allesreiniger & schuurborstel. Trek daarna de vloer af. Maak de dweil vochtig in proper sop en dweil de vloer schoon.
Sanitaire		ruimten:
!!! Hiervoor gebruik je steeds ander materiaal dan de keuken. Dus aparte vaatdoek, schuursponsjes en dweil!!!		
Handgrepen (klink, doortrek, bril)	Dagelijks	<u>Nodig:</u> warm water, afwasmiddel, vaatdoek, desinfectiemiddel Ga over de klink/doortrek/bril met je vaatdoek + sop. Droog af. Ontsmet deze: doe desinfectans op een doekje en ga er over.
Wasbakken	Dagelijks of 1x per 2dagen	<u>Nodig:</u> warm water, allesreiniger, vaatdoek, schuursponsje Ga met de vaatdoek/schuursponsje + allesreiniger door de spoelbak, maak alle vuile stukken los. Spoel uit met proper water
Vloer	3 x / week	<u>Nodig:</u> borstel, warm water, allesreiniger, dweil, aftrekker, (schuurborstel) Veeg de vloer schoon. Indien erg vuil: schuur de vloer met water + allesreiniger & schuurborstel Trek daarna de vloer af. Maak de dweil vochtig in proper sop en dweil de vloer schoon.

DATUM:	.../.../...	.../.../...	.../.../...	.../.../...	.../.../...	.../.../...	.../.../...
De keuken:							
Werktafel							
Spoelbakken							
Keuken- materiaal							
Elektrisch keuken- materiaal							
Fornuis							
Deurknoppen/ klinken							
Vloer							
Vuilnisbakken							
Koelkast							
Diepvries							
Oven							
Microgolfoven							
Ramen							
Magazijn							
Sanitaire ruimte							
Handgrepen (klink, doortrek, bril)							
Wasbakken							
Vloer							

Handleiding checklist:

De vakjes die wit zijn, zijn de taken voor die dag. De vakje die grijs zijn moet je die dag niet doen, wel als de dag ervoor het vakje niet grijs is en er nog geen naam in staat of als je gemorst hebt op die specifieke plaats! Bij het uitvoeren van een taak zet je je naam in het witte of grijze vakje zodat de andere weten wat er reeds gebeurd is en wat er nog moet gebeuren. Kies een moment om de dagelijkse taken uit te voeren. Best na het bereiden van de warme maaltijd. Zorg ook dat al de voeding die aanwezig is in de keuken goed afgedekt en opgeborgen staat.