

VALMISTETUN RUOAN JA KEITTIÖSSÄ POISHEITETYN SYÖMÄKELPOISEN RUOAN MÄÄRÄ

Toimipiste	
Päivämäärä	
Ruokailijamäärä	
Lomakkeen täyttäjän nimi	

RUOKALAJI	Keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolle laitetun leivän/juoman määrä (kg)	Poisheitetyn ruoan, leivän/juoman määrä (kg) JÄTEASTIA 1	Säilytettävän ruoan määrä (kg) <i>esim. jäähdytetty ruoka tai seuraavaan päivään säilytetyt leivät</i>
Valmistettavat ja tarjottavat ruoat ja juomat	Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolla olleen leivän/juoman määrä kilogrammoissa	Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä poisheitetyn syömäkelpoisen ruoan ja leivän/juoman määrä kilogrammoissa. Muista vähentää astian paino!	Punnitse ja kirjoita tähän, kuinka paljon ruokaa, leipää/juomaa laitettiin säilöön seuraavaa käyttöä varten
Lämpimät lisukkeet yhteensä <i>(esim. peruna, riisi, pasta)</i>			
Pääruoat yhteensä			
Lisukekastike			
Salaatti tai raaste			
Leivät			
Rasva			
Erityisruokavaliot yhteensä			
Edelliseltä päivältä jäähdytetyt ruoat <i>(jääkaapista, pakastimesta ym.)*</i>			
Juomat yhteensä <i>(esim. maito, piimä, mehu, kotikalja)</i>			
Muu, mitä?			
Yhteensä			

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

Lähde: Luonnonvarakeskus Luke

KEITTIÖN BIOJÄTTEEN, TARJOILU- JA LAUTAASHÄVIKIN PUNNITUSLOMAKE

Toimipiste	
Päivämäärä	
Ruokailijamäärä	
Lomakkeen täyttäjän nimi	

KEITTIÖN BIOJÄTE (Varasto, valmistus ja astianpesu ym.)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (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		

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!	
YHTEENSÄ		

LAUTASTÄHDE (Biojätteenlajittelu ruokasalin astianpalautuksen yhteydessä)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 4 RUOKAHÄVIKKI (alun perin syömäkelpoinen)	Asiakkaat lajittelevat ruokansa jä- teastiaan 4 . Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähen- tää astian paino!	
YHTEENSÄ		

Lähde: Luonnonvarakeskus Luke

VALMISTETUN RUOAN JA KEITTIÖSSÄ POISHEITETYN SYÖMÄKELPOISEN RUOAN MÄÄRÄ

Toimipiste	Esimerkkikoulun ruokala
Päivämäärä	31.3.2023
Ruokailijamäärä	150
Lomakkeen täyttäjän nimi	Työntekijä 1

RUOKALAJI	Keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolle laitetun leivän/juoman määrä (kg)	Poisheitetyn ruoan, leivän/juoman määrä (kg) JÄTEASTIA 1	Säilytettävän ruoan määrä (kg) (esim. jäähdytetty ruoka tai seuraavaan päivään säilytetyt leivät)
Valmistettavat ja tarjottavat ruoat ja juomat	Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä valmistetun ruoan ja tarjolla olleen leivän/juoman määrä kilogrammoissa	Punnitse ja kirjoita tähän keittiössä poisheitetyn syömäkelpoisen ruoan ja leivän/juoman määrä kilogrammoissa. Muista vähentää astian paino!	Punnitse ja kirjoita tähän, kuinka paljon ruokaa, leipää/juomaa laitettiin säilöön seuraavaa käyttöä varten
Lämpimät lisukkeet yhteensä (esim. peruna, riisi, pasta)	40		
Pääruoat yhteensä	50		
Lisukekastike	30		
Salaatti tai raaste	5		1
Leivät	2,5 kg + 3 kg	0,5	
Rasva	1		
Erityisruokavaliot yht.			
Edelliseltä päivältä jäähdytetyt ruoat (jääkaapista, pakastimesta ym.)*	5		Edelliseltä päivältä säilytettyä kinkkukiusausta laitettiin tarjolle 5 kg, kaikki meni
Juomat yhteensä (esim. maito, piimä, mehu, kotikalja)	50 + 50 +50		3
Muu, mitä?			
Marjakiisseli	10		
Yhteensä	296,5	0,5	4

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

KEITTIÖN BIOJÄTTEEN, TARJOILU- JA LAUTASHÄVIKIN PUNNITUSLOMAKE

Toimipiste	Esimerkkikoulun ruokala
Päivämäärä	31.3.2023
Ruokailijamäärä	150
Lomakkeen täyttäjän nimi	Työntekijä 2

KEITTIÖN BIOJÄTE (Varasto, valmistus ja astianpesu ym.)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (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!	1
YHTEENSÄ		1

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!	2 + 3 + 1
YHTEENSÄ		6

LAUTASTÄHDE (Biojätteenlajittelu ruokasalin astianpalautuksen yhteydessä)

Biojäte	Ohje	Punnitustulos (kg)
JÄTEASTIA 4 RUOKAHÄVIKKI (alun perin syömäkelpoinen)	Asiakkaat lajittelevat ruokansa jä- teastiaan 4 . Jäteastia punnitaan ja tulos kirjataan tähän. Muista vähen- tää astian paino!	9,3
YHTEENSÄ		9,3

Lähde: Luonnonvarakeskus Luke