# Werkkaarten schoonmaakonderhoud keuken

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjD87zhnfPaAhVQCuwKHZYcAf8QjRx6BAgBEAU&url=http://www.yzcontent.nl/grootkeukens/&psig=AOvVaw091mAG6PRZU8rLVR1Vq3ar&ust=1525769842981145)

Je gaat aan de slag met de werkkaarten voor het schoonmaakonderhoud van de keuken op school. Aan de hand van de werkkaarten ga je de keuken schoonmaken. Wanneer je de werkkaarten op de goede manier volgt, zal de keuken na het schoonmaken goed schoon zijn. De werkkaarten staan op volgorde en voldoen aan de zes gouden schoonmaakregel:

* Werk van schoon naar vuil.
* Werk van boven naar beneden.
* Begin altijd vanaf een vast punt.
* Stof is niet te vegen.
* Gebruik de juiste dosering.
* Laat droog wat droog verwijderd kan worden.

Trek dichte schoenen aan, doe lang haar in een staart of knot en doe je sieraden af voordat je begint aan de werkkaarten.

We gaan voor schoon – schoner – schoonst.

# Werkkaart 1: Emmer vullen - sopje maken

**Benodigdheden:**

* Emmer
* Water (tot driekwart de emmer vullen met warm water)
* Reinigingsmiddel

**Emmer vullen – sopje maken**

1. Zet de emmer onder de kraan.
2. Doe de juiste hoeveelheid water in de emmer.
3. Doe de juiste hoeveelheid reinigingsmiddel in het water. Dit is ongeveer 2 eetlepels , ofwel een scheut.

# Werkkaart 2: Gebruik van een schoonmaakdoek

**Benodigdheden:**

* Emmer met warm water en reinigingsmiddel
* Schoonmaakdoek

**Werkwijze:**

1. Trek je schort en handschoenen aan.
2. Leg de schoonmaakdoek in de emmer met water en reinigingsmiddel.
3. Pak de schoonmaakdoek uit de emmer en wring deze uit.
4. Vouw de schoonmaakdoek dubbel.
5. Vouw de schoonmaakdoek nog een keer dubbel.

# Werkkaart 3: Het schoonmaken van het keukenkastje

**Benodigheden:**

* Werkschort
* Handschoenen
* Allesreiniginger
* Emmer
* Schoonmaakdoek

**Werkwijze:**

1. Trek de handschoenen en het werkschort aan.
2. Haal alle spullen/materialen uit de kast en zet deze op een veilige plek neer.
3. Haal de schoonmaakdoek uit de emmer met water en allesreiniger en wring deze uit.
4. Neem de bovenkant van het keukenkastje af met de microvezeldoek.
5. Neem de tussenplank af.
6. Haal de schoonmaakdoek door het sopje en wring deze uit.
7. Neem de onderste plank af.
8. Maak de onderkant van het keukenkastje schoon.
9. Neem de spullen/materialen af en zet deze terug op zijn plaats.

# Werkkaart 4: Afzuigkap schoonmaken

**Benodigdheden:**

* Water
* 2 emmers
* HG Vetweg
* 2 schoonmaakdoeken
* Handschoenen
* Werk jas

**Werkwijze:**

* 1. Trek de handschoenen en de werk jas aan.
  2. Maak een sopje van Hg Vetweg en warm water.
  3. Maak de afzuigkap vetvrij met een schoonmaakdoek. Verwijder het grove vuil.
  4. Maak een nieuw, schoon sopje in een andere emmer. Neem met een schone schoonmaakdoek de afzuigkap af.
  5. Droog met een theedoek de afzuigkap af.

# Werkkaart 5: Gasfornuis schoonmaken

**Benodigdheden:**

* Sop met allesreiniger
* Een borstel of spons
* Keukenpapier of een droge schone doek

**Werkwijze:**

1. Trek je werkjas en handschoenen aan.
2. Haal de pannendragers van het fornuis. Maak ze in een spoelbak  
   schoon met een borstel en sop.
3. Verwijder het grove vuil van het fornuis met keukenpapier.
4. Maak met een borstel en sop het fornuis schoon. Voor het maken van een emmer met sop kijk naar de instructiekaart emmer vullen.
5. Droog het fornuis met keukenpapier.
6. Plaats de pannendragers weer op het fornuis.

# Werkkaart 6: Werkblad reinigen

**Benodigdheden:**

* Afruimbak
* Spons
* Keuken papier of een schone werkdoek
* Sop van water en afwasmiddel in een emmer
* Handtrekker
* Handschoen
* Werk jas / schort

**Werkwijze:**

1. Trek je werkjas en handschoenen aan.
2. Let op: gebruik geen schuurspons!

**Werkbank:**

1. Veeg het grove vuil met keukenpapier in een afruimbak.
2. Maak de werkbank schoon met het sop dat je hebt gemaakt, gebruik de spons of blokborstel.
3. Trek de werkbank droog met een handtrekker.
4. Droog de werkbank met keukenpapier of een schone droge doek.

# Werkkaart 7: Na het schoonmaken

**Werkwijze:**

1. Leeg, spoel en droog de emmers.
2. Spoel en wring de werkdoeken uit en hang deze te drogen.
3. Maak overige materialen indien nodig schoon en ruim deze weer op in de kast.
4. Maak je werkplek schoon.
5. Was aan het einde je handen.