# Regels in de keuken

Samen koken, samen opruimen.

**REGELS:**

1. Jassen en tassen weg hangen
2. Schort voor, haren in een staart (elastiekje), handen wassen
3. Keukentje uit kiezen
4. Pak wat je nodig hebt
5. Ingrediënten verzamelen op bordje, in schaaltje o.i.d. NIET OP HET AANRECHT
6. Recepten lezen, plannen, taken verdelen
7. Koken, houd je werkplek schoon 🡪 HACCP
8. Tafeldekken (Kasten, placemat, bestek, water)
9. Lekker eten
10. Opruimen en afwassen
11. Aanrecht schoonmaken
12. Wasgoed in de wasmand
13. Vegen en dweilen
14. Schort opbergen
15. Wachten tot iedereen klaar is, help elkaar
16. Vuilnis wegbrengen