

Väljastusletis töötamise reeglid:

1. Marmiidikraanid sulgeda, sisse panna sidrunhape, lisada 1.5 ämbritäit vett, panna marmiidikaaned marmiitide peale. Kella 9.00 kuni 9.20 ajal tuleb marmiidid sisse lülitada.
2. Külmutuskapp lülitada sisse, teha valmis maitseveed(u 2 kannu), morss(u 6 kannu) ja 1 kann keefiri, panna need külma. Lisaks peab vaatama, kas on piisavalt koolipiima novaboksis. Kui ei ole, tuleb allesolev piim kallata kannudesse ja lisada uus novaboks.
3. Vaadata, kas vajalikud nõud(klaasid, taldrikud, kausid) ja söögiriistad on olemas.
4. Väljastusletis olev praktikant peab teadma jagatavate portsjonide suuruseid ja koostiseid.
5. Väljastada toitu kliendile võimalikult kiiresti, et ei tekiks pikka järjekorda. Mingi toiduportsjoni lõppedes teavitama kas müüja-klienditeenindajat või peakokka, et saaks antud prae/supi nimekirjast maha võtta.
6. Jooksvalt tuleb täita tühjaks saanud joogikannusid.
7. Mustad nõud viia nõudepessu.
8. Pärast väljastuse lõppu lülitada marmiidid välja, lasta välja seal olev vesi, kuivatama marmiidid nii seest kui väljast. Jätma marmiidiuksed natuke lahti, et marmiidid saaksid kiiremini maha jahtuda.
9. Puhastada ja kuivatada kõik tööpinnad.
10. Põrand pühkida(!) põrandaharjaga igalt poolt, pärast seda pesta ettenähtud pesemisvahendiga ja pesemisainega, kuivatada põrand.
11. Neljapäeviti teha suurpuhastus: kõik tasapinnad, riiulid, korvid jne tuleb puhastada valge puhastuslapi ja ettenähtud ainega.