

Kökets checklista vid uthyrning

Inget engångsmaterial ingår, förutom kaffefilter till stora bryggaren.

Att tänka på:

- Rått/färskt kött alt. rå fisk får inte förvaras i någon av kylarna eller frysarna i köket, inte heller i drickakylen eller glassfrysaren (finns kyl- frysskåp i tvättstugan där ni kan förvara sådant).
- Man får inte diska där grönsaker sköljs.
- Vi får inte tillaga rått/färskt kött alt. rå fisk i köket.
- Färsk frusen hundmat alt. burkmat till hund får inte förvaras i någon av kylarna eller frysarna i köket, inte heller i dryckeskylen eller glassfrysaren (finns kyl- frysskåp i tvättstugan där ni kan förvara sådant).
- Endast märkta och kontrollerade ägg får förvaras i kylan i köket.
- Alkohol får ej förvaras synligt under dagtid då anläggningen är öppen för medlemmarna.

När ni lämnar köket, ska nedan vara klart:

- Kylskåpet ska städas ur.
- Ingen mat får lämnas kvar, släng det som eventuellt har blivit över.
- Diskmaskinen ska vara tömd.
- Spis och ugn ska vara rengjorda, fläktfilter körda i diskmaskinen.
- Allt köksmaterial som använts ska rengöras och ställas tillbaka på sina platser.
- Bänkar och golv ska rengöras.
- Tömma soporna.
- Toaletter rengjorda.

Det finns dryck, glass, kakor och godis till försäljning.

Tänk på att vi har kursverksamhet året runt och de ska ha tillgång till köket, även vid uthyrning så de kan sälja fika.

/Kökskommittén