# Rutiner HAIK-fiket

#### Instruktioner hygien

* Tvätta händerna före hantering av livsmedel torka dem på papper(exempelvis toalettpapper).
* Använd förkläden.
* Om vattnet är fryst hämta nytt vatten i dukarna även om det finns vatten kvar så töm ut det.
* Värm en del av vattnet i vattenkokare och häll det sedan i en pumptermos så att det finns varmvatten till diskning och tvättning av händerna. Kan behöva upprepas.
* Tvätta händerna efter toalett besök torka med papper(exempelvis torkpapper).
* Vid sjukdom skaffa ersättare
* Efter utlandsvistelse vänta två veckor innan arbete i fiket.

#### Instruktioner fika

* Brygg kaffe, dosering: en kopp kaffepulver till en kanna vatten.
* Värm korven enligt ”Instruktion korv” se nedan ta fram korvbrödet.
* Värm toastjärnet.
* Ta fram muggar, servetter, te-påsar, assietter samt papper till korv och toast.
* Blanda saft och ställ fram dricka.
* Tänd ljusen på borden.
* Ställ ut skylten ”HAIK-fiket öppet”.

#### Instruktioner korv

* Korven värms enligt följande:
* Koka upp vatten i ”korvkantinen”.
* Lägg korven som ska värmas i ett av facken (alternera facken för värmning/varmhållning).
* Korven är klar att serveras när den nått 70 grader.
* Vid varmhållning ska vattnet hålla minst 60 grader och korven får varmhållas max 2 timmar, sedan ska den kastas.
* Vattnet i kantinen ska kontrolleras minst 1 gång/varannan timme så att det håller minst 60 grader, använd termometer.
* Om vattnet i kantinen inte håller 60 grader skall korven kastas.
* Vattnet i kantinen töms vid serveringens slut och diskas med vatten och diskmedel.

#### Städrutiner

* Frys in överbliven korv och bröd, märk med datum och lägg i frysen.
* Töm och diska termosar, korvkantin, knivar, bestick, tänger och delar från toastjärnet.
* Lägg pantburkar i avsedd tunna.
* Se till att inga matrester eller dryck är framme.
* Soporna tas med och slängs i container som finns nedanför bandyplanen.
* Ta in skylten ”HAIK-fiket öppet”
* Släck och lås fikastugan. Glöm inte att släcka tända ljus!
* Skura golv efter varje aktivitet(match/poolspel) i fiket. Lägg aldrig tillbaka den använda moppen i rent vatten. Vid behov flytta bord och torka under bordsben.
* Moppar tvättas efter varje användning.
* Torka rent varje bord med en trasa.
* Skura bänkar noggrant med diskmedel/köksspray, torka rent med papper.
* Efter varje användning görs köksredskap rent med diskmedel och svamp.
* Diskhon skuras rent med diskmedel och svamp glöm inte kranen.
* Handtag till kyl och frys görs rent med engångstrasa och medel torka med papper.
* Använd engångstrasor.
* Textilier grytlappar och förkläden tvättas en gång/månad

**Städrutin inför säsong**

* Plocka ur och torka hyllor, väggar och golv. Använd engångstrasor och medel.
* Kyl/frys ska tömmas och frostas ur. Skura ur och torka torrt. Kontrollera bästföredatum på produkter.
* Plocka ur skafferi/skåp och torka hyllor Kontrollera bästföredatum på produkter.
* Skura bord och stolar noggrant med medel och svamp. Glöm ej kanter ben och undersida. Torka rent och torrt med torkpapper.