



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 håll 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 kanten ska kontrolleras minst 1 gång/varannan timme så att det håller minst 60 grader, använd termometer.
- Om vattnet i kanten inte håller 60 grader skall korven kastas.
- Vattnet i kanten 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.