

Smittevern og kjøkkenreglar

Smittevernreglar for alle som brukar Bul- og Mållagssalen.

Minner om hygienereglane. Vask hender og hald 1 meter avstand. Er du sjuk, så skal du vera heime.

- **Når du går inn hovudinngangen, så skal du sprite hendene straks du er innanfor døra. Då vil me stoppe vidare smitte inn i lokalet.**

Unngå spritsøl på golvet då det kan bli stygge flekker.

- **Unngå å ta på for mykje rundt deg.**
- **Vask hendene godt før du et.**

Arrangør/ komiteansvarleg og kjøkkenteneste:

Dei som skal lage mat og vere på kjøkkenet må vaske hender nøye. Husk mellom fingrane, ved tommelen, handledda og oppå handryggen. Bruk 30 sekunder på vasken. Vask over benkene før du lager mat der.

Tenk gjennom korleis serveringa skal vere. Kanskje bør nokon skjenke kaffi og porsjonere ut maten så ikkje alle må ta på kanner osv. Dei som har ansvar her må passe nøye på handhygienen.

Dei arrangør- og komite-ansvarlege har ansvar for å vaske bordene, armlene på stolane og dørhandtak før dei tar i bruk lokalet. Dette for å vere sikker på at lokalet er greitt når dei tar det i bruk. Det er mange brukarar og me kan ikkje vite kva som skjer og korleis bruken er heile tida. Borda skal vaskast også etter bruk.

Det er ok å vaske bord og armlene med vatn og vaskemiddel (zalo). Kluten som blir brukt til vask i salen skal ikkje brukast på vask av kjøkken.

Bord og stolar må settast slik at det er mulig å holde 1 meter avstand. Er det mange gjester så kan nokon sitte rundt bordene som står nærmast scenen men da må dei få beskjed om å sitte på den plassen resten av kvelden. Det skal ikkje vere for mykje vandring rundt.

- **Alle må sjølv ta ansvar for smittevern.**

NB! Pass på at dei som kjem sprite hendene i det dei kjem inn.

Lukke til med jobben!

SMITTEVERNTILTAK NÅR DET ER KULTURKVELD:

- Alle gjestene som skal inn, skal «spritast» Ansvar: Ein frå komitéen eller styret.
- Kassa skal stå bakerst i salen. Kassavakta tek i mot betaling og registrer namn og telefonnr. på gjestene. (Kasseraren hjelper til når han har høve til det).

- På kjøkkenet finn de utsyr til reingjering i salen: Bøtta under vasken og klutar i stålskåpet. Bruk zalo! Sjå kjøkkenreglar!
- Vask bord og armlene på stolane i salen før møtet. (Skyl og vri opp kluten ofte)
- Dekk til fire på kvart bord og plasser stolane i hjørna. Ingen skal bytte plass når dei har sett seg.
- Maten porsjonerast ut på asjettar og vert gitt til kvar enkelt. Kaffien skal skjenkast av ein frå komitéen.
- Komitéen ryddar saman etter måltidet og set brukte koppar og asjettar på tralla som trillast til oppvaskmaskinen på kjøkkenet.
- Sjå kjøkkenreglane for oppvasken!

Brukarar av kjøkkenet

- Kjøkkenet er rein sone. Bare dei som skal bruke kjøkkenet skal opphalde seg der.
- Kjøkkenet har eiga sone for oppvask, og her skal også søppel samlast.
- Det er eigen handvask der vask av hendene skal utførast. Vask hendene nøye og ofte ved matlaging.
- Matlaging, koking av kaffi og vaffelsteiking skal skje i området med komfyr og benkar.

Ventilasjon: Skru på ventilasjonen når du bruker kjøkkenet. Hugs å skru av ventilasjonen når du går frå kjøkkenet.

Avfall: Avfall skal sorterast i restavfall, mat, papp og papir, glas og metall. Blir det mykje rein plast, skal den kastast i kjellaren i plastsorteringa. Alle brukarar kastar si søppel i kjellaren.

Oppvask: Ved oppvask samlast skitten oppvask på trillebordet.

Viktig at all oppvask vert vaska på førehand og spylt før han vert sett i oppvaskkorgene. Bestikk skal vaskast 2 gonger.

Korgene vert sett klare for å setjast inn i maskinen etter kvart.

Etter oppvask skal korgene med reint utstyr takast ut av maskinen og setjast til avrenning og tørk i tralla.

Dei tette oppvaskkorgene skal bare brukast til vask av bestikk.

Rein oppvask må ikkje setjast på skitten benk.

Utstyret ryddast på plass når det er tørt. Sjå elles info om oppvask på skjema ved oppvaskmaskinen.

Hald orden i serviseskåpet. Sorter tallerkenar og koppar.

Kjør nalar og oppvaskkostar gjennom maskinen etter oppvask.

Skru av hovudkrana på blandebatteriet når du er ferdig med all vaskinga. Dette er for at det ikkje skal stå vann under trykk og lekke.

Vask av benkar: Benkar og kummar vaskast med såpevann. Bruk nalen på benkane og tørk dei blanke med papir til slutt. Det skal sjå reint og pent ut når du forlet kjøkkenet. Sett utstyr på plass der du fann det.

NB: Bruk eigen klut til vask av kjøkken. Ikkje bruk same klut som du vaskar stolar og bord i salen med.

Reinholdsskåp(stålskåp bak døra)

Her finn du reingjeringsmiddel og desinfeksjonsmiddel.

Det er helit ok å bruke vatn og vaskemiddel (zalo) til vask av bord og armlene i salen.

Tørk over golvet i kjøkkenet ved behov.

Brukte klutar samlast i merka kasse under benken i oppvaskavdelinga.

Bøtte til vask av bord i salen står under benken i oppvasken.