230927

**Livsmedelsblad och rutiner**

Det är viktigt att hålla **god handhygien**: **Använd alltid handskar och förkläde**.

Det är viktigt att regelbundet diska tänger som används till korv, bröd, samt hålla rent på tillagningsytorna. Nya disktrasor finns i städskrubben.

Fyll regelbundet på läsk i kylen, godis, engångsartiklar m.m. Meddela er kioskansvarige om något tar slut/håller på att ta slut. Vid behov torka ur kylskåp och dammtorka hyllor.

**Vid matcher förbereds fika till**:

Ledare (ca 4st) i gästande lag och hemma lag får 1 kanna kaffe med muggar, mjölk och 3 hembakt bröd. Hämtas av hemmalaget. (Ej Delecatobröd)

Domare får 3 läsk/kaffe, 3 Delecato eller hembakt. Hämtas av domarna själva.

Speakerbåskorg med 1 kanna kaffe, 1 termos tevatten, tepåsar, 4 hembakt bröd, muggar, mjölk. Hämtas av hemmalaget. (Ej läsk eller Delecatobröd)

* Lägg fram bröd till försäljning, både hembakt och ”Gobitar”.
* Toast går att göra i ordning och frysa in färdiga. Det är bra om det alltid finns ett lager med färdiga toast i fysen. Tips: Använd gärna en ren bricka som du lägger ut brödskivorna på. Bred på smör. Det ska vara 1 ostskiva och 1 skinkskiva mellan skivorna. Lägg sedan tillbaka dem i franskpåsen. Lägg i kylskåp eller i frysen och skriv **dagens datum** på påsen.
* Varmkorven får inte förvaras i öppnad konservburk i kylskåpet, utan i den uppmärkta plastbutten. Lägg bara i lite korv åt gången, ca 10 st. Korven får bara hållas värmd i 2 timmar.
* Kontrollera temperatur på korvvattnet. Du gör det en gång på ditt pass. I pärmen finns både termometer och ett papper som du fyller i när du gjort det.
* Korvbröd; Ta upp regelbundet i frysen och ska kiosken vara öppen dagen därpå, ta gärna upp korvbröd till morgondagen.

**Hantering av glutenfritt**

Glutenfritt bröd finns i frysen. Tinas alltid på en ren engångstallrik. Ta alltid en ny tång till korv för att garantera att det inte finns spår av gluten (bröd) på tängerna.