



Kioskrutiner

Beredning av varm mat

Toast

Vår toast i kiosken görs enligt detta sätt:

- bröd, ost, kalkon, ost, bröd.

Tillagning:

- Sätt på klämgrillen på 210°, blir varm efter ca 5 minuter.
- Toast grillas efter beställning.
- Spraya lite fett på utsidan av båda bröden.
- Grilla toasten mellan smörpapper, ca 4-5 minuter. (använd timer)
- Toasten serveras i hamburgerficka med servett, använd tång.

Korv

Vår korv i kiosken värms enligt detta sätt:

- Lyft ur innerkantin ur korvvärmeriet.
- Koka upp 6 liter vatten på induktionshällen och håll det i korvvärmeriet så det täcker elementet.
- Sätt på korvvärmeriet på 80°. (får **inte** sättas på ifall inte vattnet täcker elementet!)
- Koka upp ytterligare 6 liter vatten och fyll innerkantin, tillsätt kryddorna i vattnet.
- Lägg korven du skall värma i ett av facken (alternera facken för värmning/varmhållning).
- Korven blir klar att serveras på ca 5 minuter när värmen i innerkantin nåtts, använd tång.
- Tillbehör: korvbröd, senap, ketchup & rostad lök.

Kryddning.

- 6 liter vatten = 6 st. lagerblad, 1 st. gul lök, 20 st. kryddpepparkorn, 30 st. svartpepparkorn, 1 tsk salt

Varmhållning

- Korven får varmhållas max i 2 timmar på minst 60°, sedan skall den kastas.

Temperaturkontroll

- Korvvärmeriet kontrolleras minst 1 gång/varannan timme så att vattnet håller minst 60°, använd digitaltermometer.

Åtgärd

- Ifall korvvärmeriet inte håller rätt temperatur skall korven kastas.
- Stäng av korvvärmeriet, dra ur kontakten.
- Kontakta kansliet.
- Korvvärmeriet får inte användas innan det lagats/byttas ut.

Städning

- Vattnet i korvvärmeriet byts ut varje dag, torka ur.
- Innerkantin städas efter användning med vatten & diskmedel.

Hamburgare

Vår hamburgare i kiosken serveras enligt detta sätt:

- Ge kunden hamburgerbröd i hamburgerficka med servett.
- Kunden monterar sedan sin egen hamburgare.
- Tillbehör: sallad, dressing, tomat, gurka, gul lök, senap, ketchup & rostad lök.

[Skriv här]





Tillagning

- Hamburgare grillas efter beställning, kryddas med grillkrydda. (gasolgrill)

Kioskrutiner

Adress:

Rydebäcks idrottsplats
Frösögatan 15
257 30 Rydebäck

Org nr: 843000–9509

Kioskansvarig: Kansliet, genom Johan Isgren. Tfn: 042–261837

Verksamhetsbeskrivning

Fortuna FF är en ideell idrottsförening som bedriver kioskverksamhet april - oktober, vi har försäljning av kaffe, läsk, toast, korv, hamburgare, kakor och godis mm

I verksamheten förekommer följande hanteringar/beredningar.

- Kyl och frysförvaring av livsmedel som sedan säljs.
- Uppvärmning av frysta varor ex. korv, hamburgare & bröd.
- Beredning av smörgåsar.
- Varmhållning av kokt korv.
- Försäljning av kiosksortiment.

Temperaturkontroller

- Vi mäter temperaturen på varmhållna korvar 1 gång varannan timme.

Ansvarig: tjänstgörande kioskpersonal.

Ankommande kyl- och frysvaror

- Yttertemperatur mäts minst en gång /vecka i kylvaror. Ansvarig: Tjänstgörande kioskpersonal.
- Frysvaror mäts genom instickstermometer mellan 2 paket, minst 1 gång/vecka.

Ansvarig: Tjänstgörande kioskpersonal

Kyl- och frysförråd

- Lufttemperaturen kontrolleras i samtliga kyl och frysutrymmen.
- Termometer finns i kylskåpet max +8 C den kontrolleras alltid vid bemanning i kiosken.
- Upptining av kylvaror sker i kyl.

Ansvarig: Tjänstgörande kioskpersonal

Värmebehandling & varmhållning

- Livsmedel värmebehandlas till kärntemperatur 75°C.
Därefter sker varmhållning i lägst 60 C i varmhållningslåda. (korv)

Vi tillämpar följande temperaturgränser:

[Skriv här]





- +60° varmhållningstemperatur.
- -18° gäller för djupfrysta varor.
- +75° Uppvärmning av kyld mat sker så att kärntemperaturen blir minst 75 grader.
- Förpackade livsmedel förvaras enligt förvaringsanvisning.

Godis och snacks hantering

- Lock skall alltid finnas på godislådorna.

Kioskrutiner, forts.

Kontroll av rengöring

- Rutiner för kontroll av rengöring av kök, biutrymmen, serveringsutrymmen m.m. finns angivet i städschemat och i viss mån även på checklistor. Checklistor finns uppsatta på väl synlig plats i varje aktuellt utrymme.

Kontroll av råvaror och meny

- Mottagningskontroll: varornas kondition, märkning/ursprung, om varor flyttas till annat kärl märks det upp med originalmärkningen samt datum.

Kontroll av dricksvatten

- Mobil lösning, färskvatten & spillvatten byts varje fredag & måndag.

Ansvarig: kansliet

Skadedjursbekämpning

- Om skadedjur förekommer finns avtal vid kommunens felanmälan för ex att bekämpa möss och råttor. Om skadedjur upptäcks meddelas kommunens fritidsförvaltning som beslutar vad som är lämplig åtgärd.

Personalhygien

- Personalen i kiosken meddelar kioskansvarig, om kioskvaktens ohälsotillstånd, så att eventuell smitta inte överförs till gästerna via maten.
- Kioskvakt är skyldig att informera om hon/han har diarré, sår på händer, halsont eller någon annan åkomma som kan överföra bakterier eller smitta till någon i kiosken.
- Risken kan vara extra stor efter utlandsvistelse. Vid magbesvär eller andra liknande symptom kontaktas läkare.
- Den som arbetar med livsmedel är skyldig att vara extra noga med handhygien.
- Handtvätt efter toalettbesök samt omedelbart före hantering av mat är ett måste. Personalen får ej ha handsmycken och klocka som kan komma i direktkontakt med mathantering, samt de skall ha korta vårdade naglar, den som har sprickor, sår eller plåster skall använda handskar.
- Är man förkyld eller har besvär med magen tillåts man inte att arbeta direkt med oförpackat livsmedel.
- Pappershanddukar är obligatoriskt.

Arbetskläder

- Matchtröja/förkläde skall alltid ändvändas vid kioskarbete vid matcher, förkläde av den som grillar.
- Egna skor får användas
- Smycken och klocka får inte bäras.

[Skriv här]





- Vid små sår på händerna skall handskar bäras.

Utbildning

- Personalen får introduktion och årlig genomgång av föreningens policys, checklistor och olika manualer för verksamheten som finns på föreningens hemsida.

Städrutiner

- Finns separat checklista/information om detta.
- Allt städmaterial skall förvaras i städsåpet.

Kioskrutiner, forts.

Städrutiner, kiosk

- Dagligen: Bänkytor, maskiner/verktyg, alla golv & personaltoalett.
- 1ggr/v: kylar, golv & förrådsutrymmen.

Åtgärder

- Vid konstaterade brister vidtas åtgärder enligt följande:
- Ankommande varor med för hög temperatur tas inte emot.
- Vid konstaterad bristfällig rengöring skall rengöringsrutinerna förbättras.
- Ankommande varor med smutsigt eller trasigt emballage tas inte emot.
- Ankommande varor med bristande märkning eller för kort hållbarhetstid tas inte emot.
- Vid förhöjda temperaturer i kylar och frysar kontaktas kansliet.
Om temperaturerna inte kan åtgärdas omgående flyttas varor till andra kylar och frysar.
Temperaturgräns för att flytta kylvarorna till annan kyl är +2 C över rekommenderad förvaringstemperatur annars kasseras varorna.
Temperaturgräns för att flytta frysvarorna till annan frys är – 10 C annars kasseras varorna.
- Vid förekomst av skadedjur kontaktas kansliet, som sedan bedömer vad som skall vidare till kommunens felanmälan eller vilka åtgärder som skall vidtagas.
- Om temperaturen vid varmhållningen visar lägre temperatur än + 60 grader kasseras det som varmhållits.
- Om kärntemperaturen på maten vid värmebehandlingen ej uppnår till + 75grader fortsätter värmebehandlingen till den temperaturen är uppnådd.

Underhåll

- Underhåll av lokalen sker kontinuerligt av Fortuna FF.
- Underhållsround görs inför varje säsong, som resulterar i en intern åtgärdsplan.

Interna regler

- Tvätta händerna OFTA. Vilket minst betyder: före arbetets början, efter toalettbesök, efter rast/paus, vid byte av arbetsmoment, vid byte av produkter, vid byte av handskar samt därutöver vid behov.
- Använd inte färgat eller ofärgat nagellack.
- All rökning och snusning sker utomhus.

[Skriv här]





- Separat toalett finns till kioskpersonal.
- Städa alltid efter arbetspassets slut eller innevarande kväll.
Rengöring av utrustning, bänkar mm samt städning får aldrig skjutas upp till morgondagen.
- Långt hår som kan hållas samlat sätts upp i tofs, annars krävs hårnät/keps.

Avfall:

- Hushållssopor kastas i sopkärl vid idrottshallen vid behov, minst varje dag.
- Kartonger kastas i avsedd container vid idrottshallen vid behov.

Om dessa restriktioner inte följs kan föreningen bli timdebiterade en avgift för högre tillsynsavgift av Miljökontoret, vilket resulterar i mindre pengar till ungdomsverksamheten.

Kioskrutiner, forts.

Kansli

Inför varje veckomatch/helg i Rydebäck se till att:

- Vattendunkarna 5 x 20 liter är påfyllda i kiosken. (3 x 20 liter i kiosken, 2 x 20 liter i bollförrådet)
- Matchprogram finns i kiosken.
- Behållningslistan är påfylld.
- Resultattavlorna är aktiva & fjärrkontrollen har batteri. (gräs/konstgräs)

Efter varje helg i Rydebäck se till att:

- Spillvattendunkarna är tömda.
- Behållningslistan är ifylld.
- Städsschemat efterföljts.
- Tomburkarna/säckar pantas.
- Söptunnorna är tömda av Helsingborgs stad

Lagförelldrar

Efter varje avslutat veckoschema i kiosken på Rydebäcks IP se till att:

- Nycklar lämnas över till nästa lagförelldrar.
- Städrutinerna är genomförda.
- Behållningslistan är ifylld till kansliet.

Lagförelldrar

Inför varje schemaperiod i kiosken på Rydebäcks IP se till att:

- Du mottagit nycklarna av föregående veckans lagförelldrar.
- Städrutinerna efterföljts.
- Varor etc. enligt behållningslistan är påfylld av kansliet.

[Skriv här]





Försäljningsdag

- Handla 20 st. frallor på café Vira, varje dag (ej färdigbredda) Fortunas konto
- Öppna östra grinden.
- Kiosken skall öppnas kl.09.30 på helgerna.
- Kaffe och smörgåsar skall serveras från kl.09.30 på helgerna.
- Kokt korv & Toast skall serveras från kl.10 på helgerna.
- Hamburgare skall serveras från kl.11.30 tom sista matchens slut under helgerna. (gasolgrill)
- Ta fram trottoarpratare (prislista/sortiment).
- Ta fram gasolgrill, grillbord & grillutrustning.
- Ställ upp rött entrétält.
- Öppna försäljningsluckan.
- Häng upp kioskvimplarna på containern.
- Ställ ut Fortuna vepor vid grinden.
- Sätt på musik.
- Kolla så att Izettle & läsplatta är aktiva.

[Skriv här]

