

Vedlegg 5: Rutine ved utlevering

Rutina skal sikre trygg mat frå utlevering og til mottak i avdeling eller heime hjå brukar.

Utlevering

- Maten blir pakket i bager og satt i isoporkasser.
- Bagene er klar for henting ca kl 12.00
- Varm mat må haldast minst 80 grader ved utsending frå kjøkken.
- Temperaturkontroll vert som stikkprøvar, ca ein gong pr månad og før temperatur på skjema
- Tar du ut ein prosjon av ein bag lukk bagen igjen så fort som mogeleg.
- Ha alltid på lokk på isoporkasse.
- Dersom mat står lenge i ein bag event. har blitt gløymt levert, bør en komme til kjøkkenet for å få ny mat.
- Leverer du ut varm mat og den ikke blir ete med ein gong, så ta av lokket. Dette pga. at det tar lengre tid å kjøle den ned, og derfor kan bli forderveta.
- Retue av tomme baggar plasseres opp i isoporkasser.
IKKE PÅ GOLV RUNDT I ALLE GANGAR
- Da lokket kun blir limt rundt ytterkant, er det lurt og holde boksene mest mulig "beint"

Ansvar: Alle som deltek ved utlevering av mat