

Anvisning:

Öppna Serveringen

*Innan du börjar läs anvisningen för **Hygien och avstånd**.*

- Börja med att signera Tjänstgörings- och temperaturlistan då visar du att du förstår kontrollprogram och anvisningar, finns i pärmen över bänk 1.
- Kontrollera och dokumentera temperaturen i våra kylar och frysar enligt instruktion på Tjänstgörings- och temperaturlistan, finns i pärmen över bänk 1.
- Klä om till serveringens tröja och förkläde. Kläder hittar du i drickaförrådet och i hörnskåpet över bänk 19.
- Packa upp matvaror, glöm inte att ta fram den skivade leverpastejen från frysen.
- Klura gärna ut hur diskmaskinen fungerar och sätt igång den före öppning. Instruktionen sitter på skåpet ovanför.
- Gör iordning varma drycker och korv enligt anvisning för Bänk 6.
- Ställ ut kalla drycker i drickakyl.
- Du hittar drickan i drickaförrådet och på loftet.
- Gör iordning serveringsdisken enligt anvisning för Serveringsdisk.
- Sätt upp betalningsstationen.
- Allt du behöver finns i kassaskåpet på loftet.
- Smörgåstillverkning.
 - Följ avsnittet för "Kallskänkhantering" i egenkontrollprogrammet och fotografierna på väggen ovanför bänk 17
 - Dela gärna upp er så att det är en av er som har huvudansvaret för smörgåsarna, börja med grönsakerna direkt - det kan ta en liten stund att komma igång.
 - Försök att under dagen ha 3-4 smörgåsar av varje sort redo i serveringsdisken. Det är inte något problem att spara enstaka överblivna smörgåsar till dagen efter, se bara till att de är kyllda.