

ATT GÖRA INFÖR OCH UNDER FRUKOSTPASSET

Arbetstid 06.00-10.00 Servering öppen 07.00-09.00

Husmor gör:

- Varm choklad i stor gryta som ska fyllas på i kannor
- Tevatten

Vi gör:

Kaffe som bryggs av oss själva och fylls på i en 10-literstermos (övriga termosar får endast användas till kaffet som ska ut på fältet)

En person brygger sedan kaffe under hela passet och fyller på termosarna som lämnas av dem som jobbar på fältet. Dessa ska ställas på särskild plats för avhämtning.

Plocka fram

- Ost
 - Korv
 - Marmelad
 - Fil
 - Flingor
 - Müsli
 - Tepåsar
 - Socker
 - Smör
 - Knäckebröd
 - Mm
- Det mjuka brödet läggs upp i 2st bleck.
 - Förbeställd specialkost lämnas ut efter förfrågan.
 - Håll borden snygga, torka och plocka av efter dem som inte gjort det själva.
 - En eller två personer ska också förbereda grönsakerna till lunchen.

När serveringen stängt:

- Plocka undan allt utom det hårda brödet som fylls på.
- Torka bord och stolar och lägg upp dem på borden.
- Torka av alla bänkar och andra ytor.
- Sopa av golvet. Våttorka vid behov.
- Fyll på tallrikar, bestick och glas.

Det ska vara rent och snyggt när ni lämnar över till lunchpasset

Annat viktigt att tänka på:

- Barnen ska inte vara med och jobba i köket
- Spara t-shirten du får i fall du ska jobba ytterligare pass
- Långt hår ska sättas upp i hästsvans
- Håll händerna rena
- Ingen obehörig får släppas in i köket bakvägen på grund av miljö- och säkerhetsskäl
- För att det inte ska bli rörigt i disken ska endast en person hämta och lämna disk åt gången