

Kategori: []	Gyldig fra/til: 02.01.2024/02.01.2025
Organisatorisk plassering: Helse Bergen HF/Drift-/teknisk divisjon/Barnehagene	Versjon: 1.11
Godkjenner: Klausen, Inger Johanne	Retningslinje
Dok. ansvarlig: Ragnhild Steimler Asheim	Dok.id: D24827

Rutiner og retningslinjer er utarbeidet med bakgrunn i Forskrift om næringsmiddelhygiene.

Alle som arbeider i barnehagene må gjøre seg kjent med retningslinjene og følge disse.

Krav til personalet

Vask alltid hendene før behandling av matvarer. Dette gjelder ved tillaging av måltid, tilberedning av mat og frukt og annet arbeid på kjøkkenet.

Ved vask av hender på kjøkkenet benyttes egen håndvask.

Det anbefales å bruke forkle når det arbeides med matvarer.

- vaske hender
- holde kjøkkenet ryddig og rent

Krav til kjøkkenet:

- egen vask for håndvask; - på kjøkkenet eller umiddelbare nærhet
- dispenser med såpe og tørkepapir
- ett - greps blandedbatteri

Mathygiene:

Melk og matvarer som skal oppbevares kjølig, settes snarest i kjøleskap. Maten skal ha god kvalitet og oppbevares i egnet emballasje som bevarer kvaliteten.

For å unngå at mat må kastes, tilberedes pålegg og lignende i små mengder/porsjoner som settes på bordet.

Det må legges vekt på at maten som serveres i barnehagen er sunn, appetittvekkende og delikat. Vi skal gi barna gode matvaner, gode holdninger og skape matglede.

Daglig utføres:

Skifte kluter og kjøkkenhåndkle

Fjerne avfall

Alle overflater, komfyr, vasker og kjøkkenbenk skal være rene og ryddige ved dagens slutt

Støpsel til kaffetrakter og vannkoker trekkes ut ved dagens slutt

Jevnlig utføres:

Vaske kjøleskap

Rydde skap og skuffer, og fjerne gammel mat

Fjerne gamle matrester

Tømme silen i oppvaskemaskin.

Sjekke skyllemiddel i oppvaskemaskin.

Kontrollere temperaturen i kjøleskapet. (skjema)

Kontrollere temperaturen i fryseboksen. (skjema)