

## NORMES D'UTILITZACIÓ CUINA DE L'ALIBERCH EN "DRET A CUINA"

- 1- S'ha de tenir el títol de manipulador d'aliments
- 2- S'ha de posar de cada àpat, una mostra en un pot de cada plat del menu, i posar-lo al congelador amb una etiqueta que indiqui àpat, dia i hora. S'ha de recollir al marxar i guardar-lo congelat 3 dies.
- 3- No s'ha d'elaborar cap salsa que porti ou cru com a ingredient.
- 4- Els nens no entren a la cuina, ni els gossos, que no son acceptats enloc de la casa. Hi ha d'haver dins la cuina la gent necessaria, i no més. Els altres del grup no entren a la cuina.
- 5- És obligatori l'ús de roba blanca i còfia o gorra blanca pels cavells.
- 6- Les escombreries s'han de treure diàriamente: mínim un cop al dia al vespre.
- 7- La cuina s'ha de fregar i desinfectar, ,mínim un cop al dia al vespre, amb aigua i lleixiu.
- 8- L'aigua de l'aixeta és de la red pública. El nivell de clor es comprova diàriamente pel responsable, i s'anota en un llibre.
- 9- Hi ha un termòmetre dins de cada nevera i el congelador. Les neveres a 4° C i el congelador a -18° C. No es toquen els termòmetres del seu lloc ni es mouen els comandaments de temperatura.. Cal anotar diàriamente el control de temperatura en un full registre.
- 10- Per fer servir la fregidora grossa de peu es necessita permís donat per la direcció. En qualsevol càs, no tocar-la si no s'ha fet servir mai una fregidora industrial-.
- 11- Les baietes de netejar les taules s'han de desinfectar diàriamente amb una sol.lució d'aigua i lleixiu.
- 12- Els estris de cuina no surten de la cuina i menjador, doncs no s'han pensat per fer jocs.
- 13- Els gots van i vénen al menjador en caixes. El que es pretén és que no es trenquin.
- 14- Si cau la corrent probablemente és que s'ha carregat massa la línia elèctrica, endollant masses aparells.
- 15- El lloc de menjar és el menjador , i el lloc de guardar el menjar és el rebost o la nevera, no els dormitoris.
- 16- Els insecticidas-sprais són prohibits. Es poden fer servir els d'aplicació personal, en líquid a la persona interessada.
- 17- El rentaplats és d'ús obligatori. Apuja la temperatura entre 80°-100° C, i garantitza la desinfecció de plats, gots i cuberts. Necessita ser netejat diàriamente el fons de la cuba, i un tap de sabó Calgonit cada 5-6 rentades. No s'hi poden fer servir altres sabons, amb escuma que aturarien les hèlices. L'abrillantador ja se l'agafa tot sol.
- 18- La campana que hi ha a l'entrada de la cuina no és per jugar els nens, sino per avisar als del grup , quan arriba l'hora de menjar.
- 19- La temperatura mínima a que s'ha de servir el menjar calent son 70 ° C.
- 20- Després de cada àpat, es deixarà aquesta neta i endreçada, amb els aliments recollits al rebost o a les unitats de fret corresponents.
- 21- Respecte a la traçabilitat dels aliments, i control dels proveïdors, el titular de la casa de colònies no s'en fa responsable si els grups vénen en regime de "dret a cuina".
- 22- Respecte al control d'al.lèrgens, el titular de la casa de colònies no s'en fa responsable si els menus són elaborats pels de grup que vé en "dret a cuina".

23- El grup pot buscar per Internet un Manual de bones pràctiques d'elaboració dels al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva.

" Nosaltres , els responsables del grup, rebem la cuina neta, per elaborar i distribuir el menjar als de la nostre colla, en el sistema de " dret a cuina", després d'haver comprat nosaltres mateixos el menjar, sens la participació de ningú de la casa en la nostre alimentació, als quals hem llogat la cuina. Assabentats d'aquestes normes, les qual s'entreguen amb" el full de normes de la casa del Mas l'Aliberch" i el"full de normes d'ús de la piscina ".

Acceptem i signem, (nom, DNI i signa)