MAS ALIBERCH

NORMES D'UTILITZACIÓ DE LA CUINA EN RÈGIM DE «DRET A CUINA»

1. És obligatori disposar del certificat o de la formació en manipulació d'aliments corresponent a les tasques que es realitzin.

2. Cal guardar una mostra de cada plat servit en cada àpat, en un recipient adequat i tancat. Cada recipient ha d'estar identificat amb una etiqueta que indiqui el nom del plat, el dia i l'hora. Les mostres s'han de guardar al congelador i el grup les ha de recollir en marxar, mantenint-les congelades durant tres dies.

3. No es poden elaborar salses que continguin ou cru com a ingredient.

4. No es permet l'entrada de gossos a la cuina. Els gossos tampoc no són admesos a la resta de les instal·lacions de la casa. A la cuina només hi pot haver les persones necessàries per preparar els àpats; la resta de membres del grup no hi poden entrar.

5. És obligatori portar roba blanca i el cabell recollit i cobert amb una còfia o una gorra blanca.

6. Les escombraries s'han de retirar diàriament, com a mínim un cop al día.

7. La cuina s'ha de fregar i netejar diàriament, com a mínim un cop al día. Cal desinfectar les superfícies corresponents amb els productes adequats i seguint les instruccions d'ús.

8. L'aigua de l'aixeta prové de la xarxa pública. El nivell de clor es comprova diàriament per la persona responsable designada i se n'anota el resultat en el llibre de registre corresponent.

9. Cada nevera i el congelador disposen d'un termòmetre. Les neveres s'han de mantenir a 4 °C i el congelador a −18 °C. No es poden moure els termòmetres ni manipular els comandaments de temperatura. Cal anotar diàriament les temperatures en el full de registre corresponent.

10. Per utilitzar la fregidora industrial gran, de peu, cal disposar de l'autorització de la direcció. En qualsevol cas, no es pot fer servir si no se'n coneix el funcionament i no s'ha utilitzat mai una fregidora industrial.

11. Les baietes destinades a netejar les taules s'han de netejar i desinfectar diàriament amb una solució adequada d'aigua i lleixiu, seguint les instruccions d'ús del producte.

12. Els estris de cuina no poden sortir de les zones de cuina i menjador, ja que no estan destinats a fer jocs ni a altres usos.

13. Els gots s'han de transportar cap al menjador i retornar-los a la cuina dins de les caixes habilitades per a aquesta finalitat, per evitar que es trenquin.

14. Si es produeix un tall de corrent, és possible que s'hagi sobrecarregat la línia elèctrica en connectar massa aparells alhora. Cal avisar el personal de la casa i no manipular la instal·lació elèctrica.

15. Els àpats s'han de fer al menjador. Els aliments s'han de guardar al rebost o a les neveres i congeladors corresponents, mai als dormitoris.

16. Està prohibit utilitzar insecticides en esprai a la cuina. Es poden utilitzar productes d'aplicació personal en format líquid, sempre que s'apliquin directament sobre la persona interessada i no contaminin els aliments ni les superfícies de treball.

17. És obligatori utilitzar el rentaplats. Aquest aparell treballa a temperatures elevades, segons el programa seleccionat, per garantir una neteja i una desinfecció adequades de plats, gots i coberts. Cal netejar diàriament el fons de la cuba. L'abrillantador i sabó es dosifiquen automàticament.

18. La campana situada a l'entrada de la cuina serveix per avisar els membres del grup quan arriba l'hora de menjar. No és una joguina i els infants no l'han de manipular.

19. La temperatura mínima de servei dels aliments calents és de 70 °C.

20. Després de cada àpat, la cuina s'ha de deixar neta i endreçada, amb els aliments recollits i guardats al rebost o a les unitats de fred corresponents.

21. En el règim de «dret a cuina», el grup és responsable de la compra i la procedència dels aliments, així com de la seva traçabilitat i del control dels proveïdors. El titular de la casa de colònies no assumeix aquestes tasques quan són gestionades directament pel grup, sens perjudici de les obligacions legals que li corresponguin.

22. Quan els menús són elaborats pel mateix grup en règim de «dret a cuina», el grup és responsable de gestionar els ingredients i els al·lèrgens dels aliments que utilitza, així com de prevenir les contaminacions encreuades. Aquesta distribució de responsabilitats no exclou les obligacions legals que puguin correspondre al titular de la casa de colònies.

23. Es recomana que els responsables del grup consultin un manual de bones pràctiques d'elaboració i gestió dels al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva, per garantir una manipulació segura dels aliments.

DECLARACIÓ D'ACCEPTACIÓ DE LES NORMES

Nosaltres, els responsables del grup, declarem que rebem la cuina del Mas Aliberch neta i preparada per elaborar i distribuir els àpats als membres del nostre grup, en règim de «dret a cuina».

Declarem que hem comprat nosaltres mateixos els aliments i que la seva preparació i distribució es duen a terme pel nostre compte, sense la participació del personal de la casa en l'elaboració dels nostres àpats, d'acord amb les condicions contractades.

Manifestem que hem llegit i entès aquestes normes d'utilització de la cuina, que ens comprometem a complir-les i que les hem rebut conjuntament amb el full de normes generals de la casa de colònies Mas Aliberch i el full de normes d'ús de la piscina.

Nom de l'entitat o del grup: _____

Nom i cognoms del responsable: _____

DNI: _____

Data: _____

Signatura: