

Instruktion för dagens måltider

Frukost serveras mellan kl. 7.00-10.00

Förberedelse inför frukost

- Gör i ordning bord, buffébord eller kaffevagn.
- Koka gröt och frukostvälling efter antal personer (får varmhållas max 2 timmar).
- Koka ägg.
- Gör smörgåsar efter antal personer och täck över. Lägg till en griptång att ta med och ställ på kylplatta.
- Koka kaffe och håll på termos.

Under måltiden

- Servera frukost allt eftersom hyresgästerna kommer ut till matsalen. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Alla bör ha fått frukost innan kl. 10.00. Se till att alla har blivit erbjudna.

Efter frukost

- Duka av frukosten och torka rent borden.
- Ta hand om disken.

På bord/vagn ska det finnas:

- Glas och kaffekoppar
- Djupa tallrikar och assietter
- Bestick
- Haklappar
- Äggkoppar
- Servetter
- Socker
- Flingor/müsli
- Bröd
- Sylt och marmelad

På kylplattor ska det finnas

- Mjölk
- Fil och yoghurt
- Saft och juice
- Katrinplommonröra
- Kaviar
- Sill
- Skivade grönsaker
- Ägg
- Färdiga smörgåsar
- Pålägg

Mellanmål serveras mellan kl. 11.00-12.00

Förberedelse inför mellanmål

- Ordna mellanmål. Gör eventuellt i ordning en vagn med mellanmål.
- Servera de hyresgäster som sitter i matsalen och de som vilar i sina rum. Alla ska erbjudas.

Lunch serveras mellan kl. 12.00-13.30

Förberedelse inför lunch

- Följ "Checklista för måltider" och arbeta utifrån den.
- Gör fint på matborden och duka med tema för årstiden.
- Gör i ordning kaffevagn innan maten serveras.
- Värm tallrikar i ugn (50 grader).
- Mät temperaturen på den varma maten och signera i egenkontrollpärmen.
- Lägg upp maten på serveringsfat eller i karott.
- Dekorera desserten vid behov.
- Gör i ordning en vagn för avdukning.

Under måltiden

- Servera lunch. Låt hyresgästerna ta mat själv om de önskar. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Sitt gärna vid bordet under måltiden.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Fråga om hyresgästerna önskar mer.

På bord/vagn ska det finnas:

- Dryck, till exempel, mjölk, måltidsdryck eller lättöl
- Salt, peppar och kryddor
- Tillbehör som passar till maträtten, till exempel ketchup, lingonsylt, inlagda rödbetor eller gurka
- Tillbehör till desserten

Efter lunch

- Spara den mat som går och kyl ned enligt rutin och signera i egenkontrollpärmen.
- Släng överbliven mat.
- Plocka i ordning på borden och torka av. Ställ i ordning stolarna.
- Torka ur mikron och diska tillhörande plastlock.
- Diska och ställ tillbaka porslin och bestick på buffébordet.
- Släng utgångna varor i skafferiet och kylskåpet.
- Gör rent spisen och ugnen.
- Gör rent köksbänkarna.
- Släng soporna.
- Lämna återvinningsmaterialet i återvinningsrummet.
- Kom ihåg! Inga matvaror/drickabackar får stå direkt på golvet i köket eller skafferiet.
- Planera för eftermiddagens mellanmål.

Mellanmål serveras mellan kl. 14.30-15.30

Förberedelse inför mellanmål

- Förbered mellanmål.
- Gör i ordning en ny kaffevagn eller dryckesvagn.
- Servera mellanmål till alla hyresgäster.

Kvällsmat serveras mellan kl. 17.00-18.00

Förberedelse inför kvällsmat

- Läs på checklista för måltider och arbeta utifrån den.
- Gör fint på matborden och duka med tema för årstiden.
- Mät temperaturen på maten och signera i egenkontrollpärmen.
- Lägg upp maten på serveringsfat eller i karott.
- Gör i ordning en vagn för avdukning.

Under måltiden

- Servera kvällsmat. Låt hyresgästerna ta mat själv om de önskar. Läs eventuellt kostkort, kostpärm eller genomförandeplan.
- Hjälp till med matningar om behov finns.
- Fråga om hyresgästerna önskar mer.

Efter kvällsmat

- Spara den mat som går och kyl ned enligt rutin och signera i egenkontrollpärmen.
- Plocka i ordning på borden och torka av. Ställ i ordning stolarna.
- Torka ur mikron och diska tillhörande plastlock.
- Diska och ställ tillbaka porslin och bestick.
- Gör rent köksbänkarna.
- Släng soporna.
- Moppa golvet i köket och matsalen.

På bord/vagn ska det finnas:

- Dryck, till exempel, mjölk, måltidsdryck eller lättöl
- Salt, peppar och kryddor
- Tillbehör som passar till maträtten, till exempel ketchup, lingonsylt, inlagda rödbetor och gurka.

Mellanmål kväll serveras mellan kl. 19.00-21.00

Förberedelse inför mellanmål kväll

- Förbered mellanmål.
- Gör i ordning en vagn med mellanmål.
- Servera mellanmål till alla hyresgäster.

Efter mellanmål kväll

- Släng soporna.
- Lämna återvinningsmaterial i återvinningsrummet.
- Gör rent köksbänkarna.
- Töm diskmaskinen och spola den ren samt stäng av den för natten.
- Byt disktrasor, förkläde och diskhandduk.

Inför natten

Förberedelse inför natten

- Mixa energihutt som sängkantsmat. Servera till alla vid sänggående. Om det blir över: skriv datum och ställ in i kylan. Den håller tre dagar i kylskåp.