

Borettslaget Kollektivet

Camillaperm

for matgruppene

Tore Lange og Gry Hege Johansen



2015

Innhold

Forord	2
Forberedelse av en Camilla-uke	3
Planlegging	
Oppslag om servering, innkjøp	3
Priser	3
Personavgift og basisvarer	3
Innkjøp av basisvarer	3
Hygiene	3
Håndvask	3
Rene og "skitne" soner	4
Antibac for hender og flater	4
Skjærefjeler	4
Bruk av fryser og kjølerom	4
Kjøkkenet og matlaging	4
Steameren (oppvaskmaskinen)	4
Komfyren	
Stekeovnen	
Kjøkkenmaskiner	
Håndklær, forklær og kluter	
Servise og spisebestikk	
Lokaler	
Rengjøring	
Nøkkel til Camilla	
Rutiner for bruk av lokalene	
Rutiner	
Brannvern	

Ledelse

Vedlegg

- 1 Hygiene
- 2 Inventarliste: Daglig servise og bestikk, Finservise og bestikk, Større kjøkkenutstyr
- 3 Liste over basisvarer
- 4 Ledelse og instruks for Camilla-utvalget

Forord

Hensikten med denne permen er først og fremst å få innarbeidet nye rutiner for hygiene. Vi vil gjerne takke Elin Larsen for å ha opplyst oss om dette. Hun har bakgrunn som konditor og var med i en periode fra våren 2014 til hun flyttet samme høst, men rakk å åpne våre øyne for denne viktige saken. Dessuten tror vi det er nyttig å få ned på papiret de mange erfaringene vi har samlet om Camilla over lang tid, slik at nye kan sette seg inn i forholdene.

Camilla er noe midt mellom privat og offentlig virksomhet, og har holdt på i nærmere 40 år - til glede for alle som har vært med, eller bare spist der – og uten de store problemene, men sikkert med litt klabb og babb en og annen gang – slikt er vel en del av livet!

Så lenge vi ikke holder åpent for hvem som helst er vi ikke underlagt de samme krav og regler som offentlig servering. Men regler bør oppfattes like mye som råd som påbud. Vi gjør klokt i å følge Mattilsynets prinsipper for mat hygiene så langt det er hensiktsmessig for oss. Som vedlegg "Hygiene" til slutt har vi tatt med noe om disse reglene.

i 2014 ble vi gjort oppmerksom på muligheter til å bedre hygienene gjennom noen få, enkle tiltak:

- Vaske hendene ofte (vi har fått en berøringsfri vaskeservant til det)
- Skille mellom "skitten" og "ren" sone i kjøkkenet
- Kjøle ned raskt hel- og halvferdig mat som skal brukes seinere
- Ikke fryse ned ferdiglaget mat

Det to siste punktene er viktige for å dempe bakterieveksten, men vil også bidra til at maten smaker bedre!

Vi klarer vel ikke å huske på alt dette straks, men må arbeide med oss selv for å få noen nye vaner, og hjelpe hverandre med å huske dem.

I tillegg til punktene over, skal vi få bedre rutiner med å vaske forklær, håndklær og kluter.

I mars 2015

Gry Hege og Tore, med god hjelp av Elin

Forberedelse av en Camilla-uke

Planlegging

Hvis en gruppe får problemer med å make sin uke, kan dere enten spørre om en av de andre gruppene kan bytte uke med dere, eller dere kan be Camilla-utvalget spørre de som står på vikarlista.

Menyene blir lagt ut på borettslagets nettside og lagret, slik at dere kan finne fram tidligere menyer.

Oppslag om servering

I tillegg til selve menyen og noen fristende bilder, bør den inneholde tidspunktet, prisene, adressen og at alle i borettslaget er velkomne.

Kunngjør servering så tidlig som mulig, gjerne før helgen, så kommer det flere. Send den aller først til styret@brlkollektivet.no, så legger de den ut på borettslagets hjemmeside.

Oppslagssteder: Alle oppslagstavlene (6). I høyhusene bør oppslag i tillegg settes opp i heisen og på begge sider av utgangsdøra fra kjelleren. Og på begge sider av ytterdøra til Camilla - tilsammen 14 eksemplarer.

Priser

Barn under 12 år kr. 10

Ungdom under 18:kr. 20

Voksne kr. 40

Som kvittering for betaling og som kontroll på antall solgte porsjoner gis en "lodd-lapp".

Personavgift og basisvarer

For hver matporsjon som selges, uansett voksen., ungdoms-, eller barnepriis, betales det kr. 2,00 til en egen kasse (i skuffen ved luka). Gruppen tar refusjon for utlegg til basisvarer av kassa for personavgift.

Innkjøp av basisvarer

Se over om det mangler noe av basisvarer og kjøp med det når dere handler inn til middagene. Liste over basisvarer finnes som vedlegg og er slått opp i kjøkkenet. Logg for innkjøp står på tavla på døra inn til vaktmesteren. Før opp innkjøp der og husk å notere mengde og dato kjøpt - så får vi etter hvert oversikt over hva det går mye og lite av.

Ved avslutningen av gruppas uke skriver dere opp på kritt-tavla hvilke basisvarer som mangler eller trenger supplering. (Om innkjøp, se foran under *Forberedelse av en Camilla-uke / Innkjøp.*)

Vaktmesteren skaffer tørkepapir, toalettpapir og såpe.

Hygiene

Dette er en oversikt. Temaet er mer utførlig forklart i vedlegget Hygiene.

Håndvask

Vask alltid hendene som det første du gjør når du kommer (automatisk vannkran).

Vask hendene hver gang du har tatt i noe som ikke er rent, - eller berørt andre personer - før du fortsetter å håndtere matvarer.

Rene og "skitne" soner

Arbeidsbordet skal holdes rent. Handleposer settes på gulvet eller på tralle, ikke på bordet. Før dere begynner å skjære opp matvarer, tørk av bordet med Antibac.

Antibac for hendene og for flater

Antibac for hendene er mildere mens den for flater er sterkere, så de bør ikke forveksles.

Skjærefjeler

Fjelene av plast har ulike farger, merket for hver sin bruk:

blå til fiskemat,

rød til kjøttmat,

grønn til grønt og frukt,

hvit til brød.

Plastfjelene vaskes i maskinen. Vi beholder noen av trefjølene for dem som foretrekker dem.

Matens temperatur

Mat (ferdig eller under arbeid) som skal stå til dagen etter bør avkjøles så raskt som mulig. Den bør helles over i et kaldt kar som settes i kaldt vannbad. Når den er avkjølt til romtemperatur settes den i kjølerommet.

Det ligger et mat-termometer i øverste skuff i arbeidsbordet, nærmest potetskrelleren.

Bruk av fryser og kjølerom

På fryseren er en liste som sier hva som kan legges i. INGEN nedfrysing av mat som har vært laget på Camilla. Kun for innkjøpte råvarer og eventuelle halvfabrikata.

Frosne råvarer som settes i fryseren merkes med dato, gruppenummer og når det vil bli brukt. Mat som ikke er merket kan bli kastet av Camillautvalget.

I kjølerommet lagres basisvarer utenom tørre varer, som tåler en viss oppbevaring. Når en gruppe avslutter sin uke, se over om noe bør kastes.

Kjøkkenet og matlaging

Før matlaging settes i gang slå på vifta over komfyr etc. Bryteren er ved døra til vaktmesteren.

Steameren (oppvaskmaskinen)

NB! Dette er ikke en vanlig oppvaskmaskin, men steriliseringsmaskin. Alt som skal gjennom maskinen skyldes godt på forhånd med lunkent vann (ikke for varmt av hensyn til eggehviterester).

Før maskinen tas i bruk, se til at overløpsrøret og ristene er på plass.

Slå på maskinen ved å sette bryteren på trinn 2. Det tar en stund å få den varmet opp, da slukker den grønne lampa.

Oppvasken settes i kurver som skyves inn i maskinen fra oppvaskside. **NB: maskinen starter når hetta trekkes ned og lukkes.** Behandlingen i maskinen tar noen få min. Når den er ferdig, tennes den grønne lampa. Hetta åpnes og kurven skyves ut til høye hvor oppvasken

står og avkjøles. NB: Hetta på maskinen må ikke lukkes igjen før neste kurv er på plass; da starter den igjen! Helt til slutt ta ut ristene og overløpsrøret og slå av maskinen.

Komfyren

På veggen mot vaktmesteren står et oppslag.

Stekeovnen

Spjeldet (stangen som stikker ut) skal trekkes ut når ovnen brukes som vifteovn.

Kjøkkenmaskinene (miksmaster, håndmikser og knivsliper)

Miksmasteren med mye utstyr skal i skapet under arbeidsbordet (vis a vis ren oppvask).

Håndklær, forklær og kluter

I skapet i fryserrommet har hver gruppe sin plastboks for håndklær, forklær og kluter merket med gruppens nr. Etter avsluttet uke sørger gruppa for vask av sine tekstiler og legger dem tilbake i sin boks klar til neste gangs bruk.

Servise og spisebestikk

Dagligservise står i de høye skapene i salen, til høyre. Finserviset "Con Gusto" og finbestikket "Symfoni" står i de låste skapene til venstre. I vedlegget "Inventar" er spesifisert antall. Vinglass står i de ulåste skapene. Nøkkel til disse skapene er i nøkkelboksen ved døra til vaktmesterkontoret. Kode for denne boksen oppgis av Camillautvalget eller vaktmesteren.

Lokaler

Camilla består av spisesalen, salongen og kjøkkenet, pluss toaletter, to lagerrom, korridor, bøttekott og et stollager innenfor salongen. Lagerrommet nærmest utgangen til nr. 96 er bl. a. for gruppenes varer. Nøkkelen henger på veggen mot vaktmesterkontoret.

Rengjøring

Arbeidsflater og utstyr i kjøkkenet gjøres rene etter hver gangs bruk.

Et rengjøringsfirma engasjert av borettslaget, besørger rengjøring av gulver og toaletter på fredager.

NB: døra til fryserrommet settes åpen, ellers blir rommet for varmt.

Nøkkel til Camilla

Hver gruppe disponerer én nøkkel som går til ytterdøra og døra mot nr. 96. I tillegg har Camilla-utvalget nøkkel (og selvsagt styret og vaktmesteren).

Rutiner for bruk av lokalene

Rutiner

Det første man bør gjøre når man kommer er å se etter om alt er som det skal. Hvis ikke, og det har vært utleie mellom dere og forrige Camillagruppe, meld fra til vaktmesteren.

Vaktmesteren markerer utleie med rødt på kalenderen på tavla med Camilla-turnuser. Hvis det er en Camilla-gruppe som var der sist, ta ev. feil og mangler opp direkte med dem.

Husk å sette døren til 98 i ulåst-stilling, så de som kommer derfra kan komme inn den veien!

Den siste som forlater Camilla må passe på å:

- **Slå av steameren, ta ut ristene og overløpsrøret**
- **Slå av alle andre brytere i kjøkkenet, salen og entreen. NB: bryter til vifta er ved døra til vaktmesteren**
- **Trekke ut støpslene til kaffetraktere, vannvarmer og ev. andre apparater**
- **Kaste sortert avfall i søppelrommet (nøkkel på veggen mot vaktmesteren)**
- **Slukke levende lys, rydde og tørke av bordene. Stoler opp fra gulvet siste dag.**
- **Sette dør til rommet med fryserne åpen (ellers blir det veldig varmt der inne)**
- **Huske å sette døra til 96 i låst stilling, og om den siste går ut til nr. 96: husk å låse ytterdøra!**

Brannvern

Brannteppe henger på veggen mot vaktmesteren. Brannslukningsapparat henger på veggen i gangen utenfor kjøkkenet.

Ledelse

Middagsaktivitetene i Camilla ledes av et utvalg oppnevnt av styret for borettslaget. Som vedlegg finnes en instruks for utvalget. Virksomheten skal foregå i samsvar med denne permen.

Camilla-utvalget har påtatt seg å ønske nyinnflyttede velkommen til borettslaget og til Camilla og gi dem gratisbillett til en middag. Hensikten med dette er ikke å verve nye til gruppene, men i første omgang å få de nye interessert i å besøke Camilla.

Under arbeid

Sist revidert 17.03.2015

Hygiene

Ved Tore Lange og Gry Hege Johansen, januar 2015. Bygger på Elin Larsens tekst til Camilla-møtet 1. september 2014. Den bygger på Mattilsynets regler, tilpasset til våre forhold.

Generelle rutiner på Camilla:

Vi lager mat til andre. Ikke kom syk på jobb.

Hvordan vil du ha det som arbeidsplass? Her kommer de viktigste, alminnelige reglene. Trenger vi å diskutere ting, kan vi ta et møte – ta kontakt med Camillautvalget hvis du synes vi trenger det.

Hendene skal vaskes på denne måten:

- Skyll hendene i varmt vann.
- Ta håndsåpe i hendene, *gni såpen i hendene i 30 sek.* eller mer, avhengig av hvor skitne hendene er. Vask mellom fingre, neglebånd, håndflate og opp håndleddet.
- Skyll hendene, tørk med papir.
- Det skal alltid være tilgjengelig såpe og papir. Det er vaktmesterens ansvar å sørge for dette, men skulle det være tomt, så fyll på (tørkepapir og flytende såpe er i boden med fryserne)

Annen rengjøring:

Vask berøringspunkter som dørhåndtak, vannkraner o. l. – gjerne når dere kommer og før du har vasket hendene

Ren og skitten sone - fare for kryssforurensning:

Oppvaskområdet og matlagingsområdet skal være atskilt; ren og skitten sone.

Oppvaskområdet: Skittent der oppvask kommer inn og vaskes. På den siden oppvasken kommer ut av vaskemaskinen er ren sone. Ingenting annet skal være på de sidene.

Temperatur på oppvaskvann (håndvask): Eggerester og andre proteiner skylles av med maks. 20 gr. vann. For fett og annet skal vannet holde 60-65 grader. Skift vann etter behov.

Skyllevann i maskinen skal holde 80 grader, vises på måler foran på maskinen. Husk å vaske og rense filter i maskinen etter bruk.

Redskaper og skjærefjeler:

Fisk, kjøtt og grønnsaker kuttes på egne fjøler og med eget utstyr. Vask kniver og eventuell redskap om du skal bruke det til noe annet. Matvarer som kan være allergifremkallende skal også tilberedes for seg.

Skyll grønnsaker.

Utilberedt og tilberedt mat skal aldri komme i kontakt med hverandre.

Husk å holde styr på skitten og ren sone i oppvaskområdet.

Esker eller emballasje som kan ha stått på bakken skal ikke settes på benken der mat tilberedes.

Emballasje (pappesker o. l.) som det skal oppbevares mat i skal ikke settes på gulvet, for der kan det blir vått.

Hva har vi av varer?

Sjekk hva det er av basisvarer før dere handler – og av eventuelle varer i kjøll, evt. i frys som dere overtar fra forrige gruppe. Når gruppa avslutter, se over basisvarene igjen og skriv opp på tavla det som trenger supplering.

Lagring av råvarer:

Når mat er innkjøpt skal den fortst mulig inn på kjøll og frys for å unngå at maten får dårligere holdbarhet. Sjekk temperaturen på kjøll og frys. Kjøleskapet skal holde 0-4 Celsius og fryseren minst -18.

Mat til servering

Fjørfe og kvernet kjøtt skal gjennomstekes, mens for kjøttstykker holder det å steke flaten. Det er der bakteriene sitter.

Bakterier dør ved 70-80 grader. Mat som serveres skal varmes opp til 75 grader. Hold maten rykende varm frem til servering, ikke under 60 grader. **Sjekk med elektronisk termometer.**

Rester av råvarer:

Hovedregelen er at fryseren kun skal brukes til råvarer som skal brukes av gruppen som skal lage mat den uken. Hvis gruppen i uka etter kan bruke eventuelle rester av frosne råvarer, avtales det med dem og varene merkes. Ellers må rester tas med hjem av gruppens medlemmer, eller selges. Frysing utenom skal avtales med Camillautvalget.

I kjølerommet står det først og fremst "hjelpevarer" som tåler lagring – sjekk om noe der skal kastes og evt. erstattes (melk, ketchup, sennep mm.) Ha faste plasser for varene, slik at vi har oversikt over beholdningen.

Rester som kan brukes seinere

Rester dere kan bruke seinere i uka og som tåler å stå til da: hvis det er varmt kjøll det raskt ned som forklart. Oppbevares i kjølerommet.

OBS!_Det er ikke lov varme opp rester to ganger eller fryse ned igjen tinte varer, p. g. a fare for bakterievekst og forringing av varen.

Vedlegg 2

Inventarliste Borettslaget Kollektivets selskapslokaler 'Camilla'

Opptalt 11.01.2015

1. Finservise 'Con Gusto' og bestikk 'Symfoni' - beholdning

Supplert høsten 2014

Dette står i skapene i salen nærmest dørene til gangen. Det skal normalt ikke brukes til Camilla-middager, bare ved utleie:

Con Gusto

Store, flate tallerkener	60
Suppeboller	60
Dessertasjetter	60
Kaffekopper	60
Kaffeskåler	60
Ovale serveringsfat	4
Firkantete serv. fat	4
Sausenebb	4

Symfoni bestikk – supplering gjenstår pr. 10.12.14

Kniver	54
Gafler	58
Store skjeer	60
Teskjeer	59

2. Større kjøkkenutstyr

Omfatter ikke stort, fast utstyr. Omfatter stort, løst utstyr, ikke redskap som kniver, sleiver osv.

<i>Gjenstand</i>	<i>Merke</i>	<i>Plassering</i>	<i>Antall</i>
Kaffetrakter	Moccamaster	På benken mot vaktmesterkontoret	1
Kaffetrakter	Navnløs (hvit)	-"-	1
Kjøkkenmaskin, stor	Hobart	-"-	1
Kjøkkenmaskin, liten m/ div. tilbehør	Siemens	I skap under arbeidsbordet	1
Stavmikser?	Philips	-"-	1
Knivskjerper		På benken mot vaktmesterkontoret	1

Vedlegg 3

Basisvarer i Camilla

Pr. 11.09.2014
Camillautvalget

Til oppslag på veggen mot vaktmesteren

1. Matvarer

Bakepulver
Buljongpulver / -terninger
Farin
Hvetemel
Kaffe
Ketchup
Bremykt
Margarin, steke-
Melis
Olivenolje
Potetmel

Maizena-jevner, lys og mørk
Pepper, malt, svart og hvit
Rapsolje
Salatедdik
Salt
Sennep
Vaniljesukker
Te, svart, urteteer

(Poteter, ris, krydder utenom pepper: Hver gruppe kjøper inn det de trenger)

2. Utstyr til matlaging og oppbevaring

Aluminiumsfolie
Bakepapir
Plastfolie
Plastposer, brødposer og 3 liters poser
Kaffefiltre

3. Til borddekking og servering

Fyrstikker
Nummerbøker (billetter for kjøp av mat)
Servietter
Stearinlys
Telys

4. Rengjøring og avfallshåndtering

Gummihansker
Jif
Klorin
Kluter (fiber, Jordan)

Oppvaskbørster
Oppvaskmiddel (Stor Zalo)
Plastbøtter
Salmiakk

5. Varer som vaktmesteren skaffer

Håndsåpe
Toalett-papir
Tørkeruller til dispenser