

# Gæðahandbók skólamötuneytis Þingeyjarskóla

MARS 2024

## Efnisyfirlit

Tilgangur innra eftirlits.....	1
Ábyrgð.....	1
Meðhöndlun frávika og/eða kvartana.....	2
Flæðirit í eldhúsi.....	2
HACCP - Eftirlitsstaðir/Stýristaðir.....	4
Kröfur til birgja.....	6
Vörumóttaka .....	6
Fæðuofnæmi og fæðuóþol.....	7
Hitastig.....	8
Hreinlætisáætlun .....	9
Örverur.....	11
Umgengnisreglur í eldhúsi.....	13
Þrifaáætlun .....	15
Þrifaskráning eldhús.....	17
Þrifaskráning gangur og anddyri .....	19
Vörumóttaka skráning .....	21
Hitastigseftirlit.....	23
Frávik & úrbætur .....	24
Þjálfunarskýrsla starfsmanna.....	25

## Tilgangur innra eftirlits

Tilgangur gæðahandbókar er að tryggja öryggi nemenda á grunn- og leikskólastigi í Þingeyjarskóla, auk annarra sem borða í mötuneyti skólans. Rétt meðhöndlun matvæla er lykilatriði til að tryggja öryggi matvæla, innra eftirlit er fyrirbyggjandi aðferð til að hjálpa starfsmönnum að tryggja öryggi og að uppfylla þær kröfur sem gerðar eru til starfseminnar.

Búnaður sem þarf til að innra eftirlit sé virkt:

- Stunguhitamæli (til að mæla kjarnhita við eldun)
- Yfirborðshitamæli (til að nota við móttökueftirlit og ef þarf að mæla hitastig á yfirborði matvæla)
- Hlífðarfatnaður: hárnét (allir sem koma inn í eldhús), skóhlífar (fyrir utanaðkomandi aðila), hlífðarsvuntur, einnota hanskar.
- Handsóttthreinsir
- Útprentuð eyðublöð fyrir skráningar
- Útfylltar heilsufarsskýrslur fyrir starfsmenn mötuneyta

## Ábyrgð

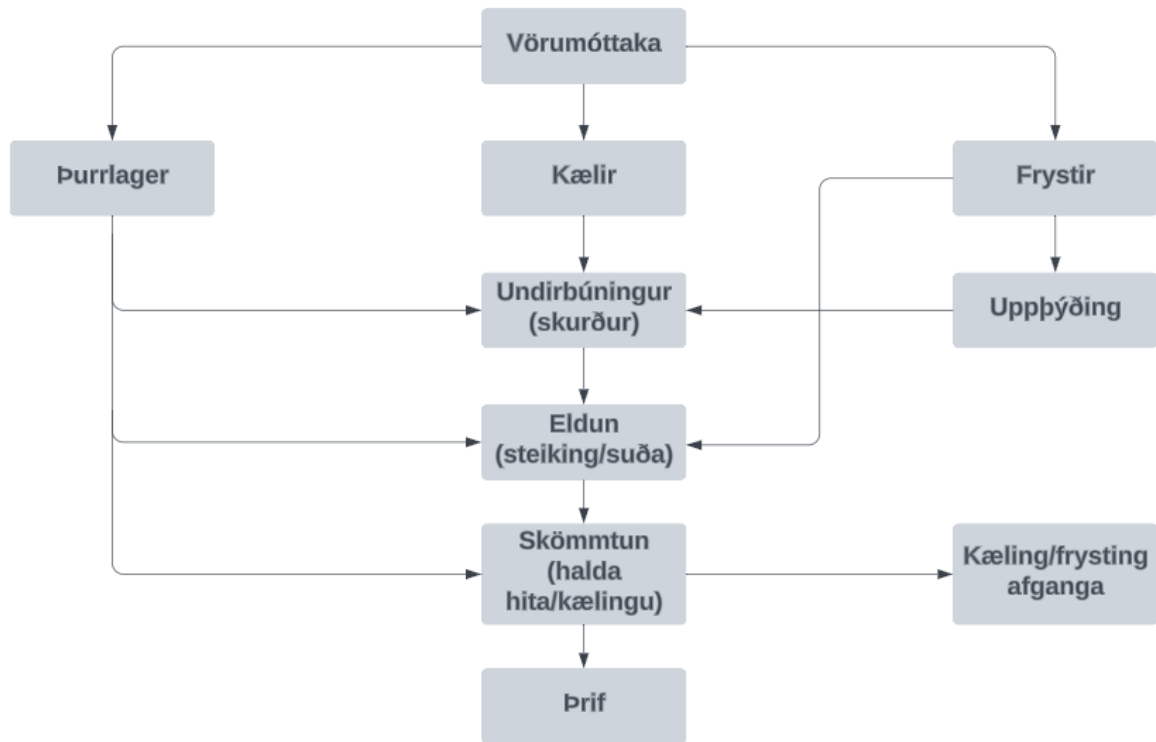
Skólastjóri ber ábyrgð á viðhaldi húsnæðis og viðhaldi tækjabúnaðar í mötuneyti.

Yfirmaður mötuneytis ber ábyrgð á að innra eftirliti sé fylgt, að matur sé meðhöndlaður og geymdur á réttan hátt og að öll skráningarblöð séu fyllt út á réttan hátt.

## Meðhöndlun frávika og/eða kvartana

Öll frávik skal skrá niður í frávikaskýrslur, hvort sem um er að ræða kvartanir frá nemendum eða foreldrum, frávik við geymslu matvæla eða annað sem ekki er í samræmi við gæðahandbók. Bregðast skal við frávikum um leið og þau eru skráð. Ef upp kemur möguleg matarsýking/matareitrun sem talin er eiga uppruna í skólamötuneyti skal tafarlaust tilkynna það til heilbrigðiseftirlits, jafnframt á þetta við ef talið er að ofnæmi eða óþol megi rekja til rangra umbúðamerkinga.

## Flæðirit í eldhúsi



## HACCP - Eftirlitsstaðir/Stýristaðir

Stýristaður	Hætta	Viðmiðunarmörk	Vöktunaraðgerðir				Úrbætur	Skráning
			Hvað	Hvernig	Tíðni	Hver		
<b>Vörumóttaka</b>								
Útlit vöru eða umbúða ekki í lagi	Vara skemmd eða menguð ef umbúðir eru rofnar	Umbúðir heilar/órofnar/ óhreinar, niðursuðudósir ekki beyglaðar eða útþandar.	Umbúðir yfirfarnar við komu.	Sjónræn skoðun	Við hverja móttöku	Starfsmaður eldhúss	Skýrar kröfur til birgja, vara endursend.	Skráningarblað fyrir vörumóttöku. Frávikaskýrsla.
Vara útrunnin	Ónýtar vörur, geta valdið veikindum	Vörur útrunnar eða stutt eftir af geymsluþoli.	Geymsluþol yfirfarið við komu.	Sjónræn skoðun	Við hverja móttöku	Starfsmaður eldhúss	Skýrar kröfur til birgja, vara endursend.	Skráningarblað fyrir vörumóttöku. Frávikaskýrsla.
Hitastig of hátt	Örveruvöxtur	Kælivörur: 0-4°C Frystivörur: <-18°C.	Hitastig mælt við komu.	Yfirborðs-hitamælir	Við hverja móttöku	Starfsmaður eldhúss	Kælivörur: 5-7°C - kvarta. Kælivörur >7°C - Endursenda. Frystivörur sem eru byrjaðar að þiðna - endursendar.	Skráningarblað fyrir vörumóttöku. Frávikaskýrsla.
<b>Frystir</b>								
Hitastig of hátt	Örveruvöxtur	<-18°C	Hitastig skráð daglega	Hitamælir í frysti, sannprófun reglulega með yfirborðsmæli.	Daglega	Starfsmaður eldhúss	Viðhald frystibúnaðar, regluleg þrif, fá viðgerðaraðila ef frystir bilar.	Eyðublað fyrir hitastigsskráningu.
<b>Kælir</b>								
Hitastig of hátt	Örveruvöxtur	0-4°C	Hitastig skráð daglega	Hitamælir í kæli, sannprófun reglulega með yfirborðsmæli	Daglega	Starfsmaður eldhúss	Viðhald kælibúnaðar, regluleg þrif, fá viðgerðaraðila ef kælir bilar.	Eyðublað fyrir hitastigsskráningu.
Útrunnar vörur	Örveruvöxtur	Geymsluþol á umbúðum.	Geymsluþol í lagi	Elsta varan notuð fyrst.	Reglulega	Starfsmaður eldhúss	Útrunnum vöru hent.	Á ekki við.
<b>Eldun</b>								

Hitastig ekki nægilega hátt	Örverur	Viðkvæmar kjötvörur >75°C.	Kjarnhiti mældur	Kjarnhitamælir	Reglulega	Starfsmaður eldhúss	Eldað betur þar til réttu hitastigi er náð.	Á ekki við.
<b>Skömmtnun</b>								
Hitaborð - hitastig ekki nægilega hátt	Örverur	>60°C.	Hitastig	Kjarnhitamælir	Daglega	Starfsmaður eldhúss	Hitastig aðlagað þar til rétt hitastig næst, vá viðgerðaraðila ef bilun.	Eyðublað fyrir hitastigsskráningu.
Kæliborð - hitastig ekki nægilega lágt	Örverur	0-4°C.	Hitastig	Kjarnhitamælir	Daglega	Starfsmaður eldhúss	Hitastig aðlagað þar til rétt hitastig næst, vá viðgerðaraðila ef bilun.	Eyðublað fyrir hitastigsskráningu.
<b>Kæling</b>								
Kæling ekki nægilega hröð	Örveruvöxtur	Afgangar settir í kæli sem allra fyrst, <10°C á 3 klst.	Hitastig	Matvæli beint í kæli.	Alltaf.	Starfsmaður eldhúss	Matvæli sem standa við <60°C í 30 mínútur eða meira skal henda.	Á ekki við.

## Kröfur til birgja

Hitastig vöru þarf að vera í lagi, kælivörur skulu vera á bilinu 0-4°C og frystivörur skulu vera undir -18°C við komu. Merkingar skulu vera í lagi þar sem kemur fram innihaldslýsing, framleiðandi, framleiðsludagur, pökkunardagur, geymslupól, þyngd, lotunúmer á umbúðum kjúklingakjöts og næringargildi. Ekki er þörf á næringargildismerkingu fyrir hreinar kjöt- og fiskafurðir eða fersku grænmeti og ávöxtum. Þó þarf að tilgreina magn fitu í hakki og hamborgurum. Umbúðir eiga að vera heilar við komu og vörur í loftþéttum umbúðum.

## Vörumóttaka

Vörumóttaka er mikilvægur liður í innra eftirliti skólamötuneytis. Ef matvæli koma í ólagi frá söluaðila skal ávallt endursenda þær. Gott er að hafa í huga að fylgjast með að bílar séu hreinir og starfsmenn sem flytja og afhenda matvæli séu snyrtilegir til fara. Miða skal við að móttaka vöru sé annaðhvort áður en matreiðsla hefst eða eftir að henni lýkur.

Heiti skráningarblaðs: Vörumóttaka

Hvenær skal skrá: við hverja móttöku

Hvað skal skoða:

- Umbúðir og ástand vöru: Athuga skal hvort umbúðir séu heilar og hreinar og merkingar til staðar á umbúðum. Ef umbúðir eru rofnar inn að vörunni sjálfri skal varan endursend. Beyglaðar dósir skulu ávallt endursendar.
- Geymslupól - Athuga skal hvort geymslupólsmerkingar séu til staðar og að „best fyrir“/“síðasti neysludagur“ sé eftir að áætlað er að neyta vörunnar.
- Ef pantað er eftir vigt, skal vigta móttekið magn og það borið saman við pantað magn. Ef ber ekki saman skal hafa samband við birgja.
- Lotunúmer á kjúklingi skal alltaf skráð við móttöku.

### **Kælivara (0-4°C)**

Hitastig er mælt við móttöku á kælivörum reglulega, sérstaklega skal fylgst með viðkvæmum vörum, s.s. kjötvörum og fiski. Hitastig kælivöru skal vera 0-4°C. Ef



hitastig er á bilinu 5-7°C skal gera athugasemd við birgja, en ef hitastig vöru fer yfir 7°C er varan endursend.

### **Frystivara (<18°C)**

Frystivara telst í lagi ef hún er enn frosin, ef frystivara er farin að slakna skal varan endursend.

## **Fæðuofnæmi og fæðuóþol**

Starfsmenn mötuneytis skulu vera meðvitaðir um öll óþol og ofnæmi nemenda.

Tilkynning vegna ofnæmis/óþols skal berast frá forráðamanni til skólustjóra.

Mikilvægt er fyrir skólustjórnendur, kennara og starfsfólk í mötuneyti að fá upplýsingar um ofnæmisvaldinn (óþolsvaldinn) og viðbrögð ef ofnæmisviðbragða verður vart.

Ef barn/börn með ofnæmi/óþol eru í skólanum skal starfsmaður mötuneytis kynna sér vel innihaldslýsingar á þeim vörum sem notaðar eru og tryggja að keyptar séu inn vörur við hæfi ef þess þarf. Jafnframt þarf að huga vel að krossmengun við matreiðslu og að áhöld, borð og tæki séu vel þrífín áður en matreitt er fyrir börn með ofnæmi. Áður en matreiðsla hefst skal þvo hendur og gæta þess að hlífðarfatnaður sé hreinn og hafi ekki komist í snertingu við ofnæmisvald.

### **Skilgreindir ofnæmis- og óþolsvaldar sem ber að merkja á umbúðir**

1. Kornvörur sem innihalda glúten: Hveiti, rúgur, bygg, hafrar, spelt, taumhveiti (kamut) eða blendingar þeirra og afurðir úr þeim.
2. Krabbadýr og afurðir úr þeim.
3. Egg og afurðir úr þeim.
4. Fiskur og fiskafurðir.
5. Jarðhnetur og afurðir úr þeim.
6. Sojabaunir og afurðir úr þeim.
7. Mjólk og mjólkurafurðir (þ.m.t. laktósi).
8. Hnetur: Möndlur, heslihnetur, valhnetur, kasjúhnetur, pekanhnetur, parahnetur, pistasíuhnetur, goðahnetur eða queensland hnetur (*Macadamia* hnetur) og afurðir úr þeim.

9. Sellerí og afurðir úr því.
10. Sinnep og afurðir úr því.
11. Sesamfræ og afurðir úr þeim.
12. Brennisteinsdíoxíð og súlfít: í styrk yfir 10 mg/kg eða 10 ml/lítra og gefið upp sem heildarstyrkur SO<sub>2</sub>.
13. Lúpína og afurðir úr henni.
14. Lindýr og afurðir úr þeim

## Hitastig

Stungumælar: Notast skal við stungumæla til að mæla kjarnhita við eldun og hitastig í hitaborðum. Stungumæla má einnig nota við hitastigsmælingu kæli- og hitaborðs í borðsal. Þá þarf að þrifa og sótthreinsa vel á milli notkunar.

Yfirborðshitamælar: Notast skal við yfirborðshitamæla við vörumóttöku og aðrar hitastigsmælingar en þegar kjarnhiti er mældur.

Mælar í kælum og frystum: Mikilvægt er að fylgjast vel með hitastigi kæla og frysta á mælum sem eru staðsettir þar.

Sannprófun hitamæla: Bera skal reglulega saman yfirborðshitastig á vörum sem eru búnar að vera lengi í kæli/frysti og aflestur af hitamælum í sömu kælum/frystum til að sannprófa hitamæla. Reglulega (amk. árlega) þarf að prófa stungumæla og yfirborðsmæla við aðra mæla til að tryggja að þeir séu að mæla rétt.

## Uppþýðing

Þegar matvæli eru þiðin upp skal tryggja að hitastig fari aldrei upp fyrir 4°C.

## Matreiðsla (suða og steiking)

- Við matreiðslu á hakki, kjúklingi, fars- og pottréttum og öðru sem hefur verið hakkað eða blandað saman skal kjarnhiti ávallt fara yfir 75°C.

- Við upphitun matvæla, hvort sem afgangar eru hitaðir upp eða keypt eru forelduð matvæli skal kjarnhiti ávallt fara yfir 75°C.
- Alltaf skal nota kjarnhitamæli við matreiðslu á þessum vörum, en passa skal að þrifa hitamælana alltaf eftir notkun til að koma í veg fyrir krossmengun. Ekki skal nota hitamæli sem notaður er í eldaðan mat í hrá matvæli.

### **Hitaborð**

Hitastig á hitaborði skal vera yfir 60°C. Matur á ekki að vera lengur í hitaborði en 2 klst. Fylgjast skal vel með hitastigi hitaborðs.

### **Kæling á heitum mat**

Kæling skal taka sem stystan tíma og best er að setja heit matvæli í grunn ílát þannig að kælingin taki sem stystan tíma. Ekki skal taka lengur en 3 klst. að kæla heitan mat niður fyrir 10°C. Merkja skal afganga með lýsingu og dagsetningu. Ekki skal geyma afganga í annað sinn, þá skal þeim hent.

## Hreinlætisáætlun

### **Tilgangur**

Hreinlætisáætlun tryggir að þrif, umgengni starfsfólks, viðhald búnaðar og meindýravarnir séu með þeim hætti að tryggja matvælaöryggi. Starfsfólk mötuneytis ber ábyrgð framkvæmd og skráningu hreinlætisáætlunar.

### **Þrif & þrifaskráning**

Starfsmenn mötuneytis sjá um dagleg þrif í eldhúsi. Framkvæmd þrifa má finna í þrifáætlun en þar má finna hvað skal þrifa, hvernig það er framkvæmt og hversu oft. Athuga skal að þau þrifefni sem notuð eru séu ætluð fyrir matvælaiðnað. Að þrifum loknum skulu starfsmenn skrá þrif á eyðublöð um þrifaskráningar.

### Þrif á kælum og frystum

Mikilvægt er að halda kælum og frystum hreinum og ekki má setja hrá ópökkuð matvæli í sama kæli og elduð matvæli.

### Tuskur og uppvottaburstar

Mikilvægt er að skipta reglulega um tuskur þar sem þær eru fljótar að safna í sig óhreinindum. Ekki má nota eldhústuskur í neitt annað en eldhúsprif og þrífa skal tuskur úr eldhúsi í suðupvotti eftir notkun. Uppvottabursta er gott að setja í uppvottavél með leirtai og þá þarf að skipta um eins og þörf þykir.

### Heilsufarsskýrslur

Starfsmenn geta borið með sér örverur sem smitast geta í matvæli. Starfsmenn þurfa að vera meðvitaðir um þá hættu sem getur verið til staðar ef upp koma veikindi af völdum matarsýkingar eða matareitrunar eða ef þeir eru með sár á höndum. Allir starfsmenn í mötuneyti skrifa undir heilsufarsskýrslu og ber að láta vita ef þeir telja sig vera með einhverskonar sýkingu sem gæti borist í matvæli. Heilsufarsskýrslu má nálgast á heimasíðu Matvælastofnunar.

### Viðhald búnaðar

Yfirmaður mötuneytis í samráði við skólastjórnendur sér til þess að húsnæði, búnaði, tækjum og áhöldum sé viðhaldið til að koma í veg fyrir mengun í matvæli. Kanna þarf a.m.k. árlega hvort þurfi að endurnýja að laga búnað. Skurðarbretti þarf að skoða sérstaklega og endurnýja eftir þörfum.

### Meindýravarnir

Þétt húsnæði, birgð sorpílát og gott hreinlæti er besta vörnin gegn meindýrum, þar með talið flugum. Gluggar í mötuneyti eru birgðir með neti sé þess talin þörf.

## Örverur

Örverur eru lífverur sem eru ósýnilegar berum augum, t.d. bakteríur, veirur, þörungar og sumir sveppir. Örverur eru alls staðar í umhverfinu okkar og eru flestar af hinu góða, en hér verða teknar fyrir rotnunarörverur sem valda því að matur skemmist og síðan sýklar sem geta valdið veikindum.

Rotnunarörverur eru ástæða þess að matur skemmist, en þær nýta sér efnasambönd í matvælum sem veldur því að matur skemmist. Geymslupól matvæla ræðst af því hversu vel er hægt að hefta aðkomu þessara örvera í matvæli.

Sýklar valda veikindum. Margir mismunandi sýklar eru til og þarf að huga vel að krossmengun og hreinlæti til að koma í veg fyrir að sýklar berist í matvæli. Þeir drepast við suðu, en þó eru tegundir sem mynda gró eða eitrefni sem geta þolað suðu og valdið matareitrun. Aðrir sýklar geta valdið matarsýkingu, nái þeir að berast í fólk. Matarsjúkdómar geta valdið slæmum veikindum, heilsutjóni og jafnvel dauða.

Hreinlæti er öruggasta vörnin gegn matarsjúkdómum. Passa þarf sérstaklega uppá persónulegt hreinlæti og að hrátt kjöt eða fiskur snerti ekki eldaðan mat en krossmengun er algengur orsakavaldur sýkinga í matvælum. Því er mikilvægt að þrifa áhöld, skurðabretti og búnað vel á milli þess sem hann er notaður. Jafnframt er mikilvægt að koma í veg fyrir að hrátt kjöt eða fiskur komist í snertingu við elduð matvæli, hvort sem um ræðir beina snertingu eða með óhreinum tækjum eða áhöldum. Einnig er mikilvægt að skola allt grænmeti og ávexti áður en það er borið á borð.

Örverur er helst að finna á yfirborði þegar kjöt er heilum vöðvum eða á fiskflaki, en þær dreifast um holdið við skurð eða hökkun. Því er mikilvægt að unnar kjöt- og fiskafurðir séu ávallt eldaðar yfir 75°C.

Örverur þurfa hagstæð skilyrði til að fjölga sér, en næring, hæfilegt hitastig og rakastig eru þeir þættir sem hafa hvað mest áhrif á fjölgun örvera. Örverur fjölga sér lítið við 0-4°C og ekkert við frystingu, því er mikilvægt að hitastig kæla og frysta sé í lagi. Um leið og hitastig kælis fer yfir 4°C myndast kjöraðstæður fyrir einhverjar tegundir örvera að fjölga sér. Einnig skal huga vel að snöggri kælingu

afganga, en örverur geta fjölgað sér hratt í matvælum sem standa í of langan tíma við ónægan hita.

## Umgengnisreglur í eldhúsi

1. Starfsmenn mötuneytis skulu ávallt klæðast hreinum vinnufötum þegar unnið er með matvæli, sá fatnaður er einungis ætlaður inni í mötuneyti og við skömmtnun.
2. Starfsmenn mötuneytis þvo hendur og sóttþreinsa reglulega. Í hvert skipti sem vinna hefst, eftir hlé og salernisferðir, milli þess sem unnið er með hrávöru og soðna vöru og eftir snertingu við óhreina fleti.
3. Við matreiðslu og skömmtnun skulu starfsmenn nota hárnnet og vera með hreinar sóttþreinsaðar hendur eða einnota hanska. Einnota hanska þarf að skipta um reglulega, eftir meðhöndlun hrávöru og hendur skulu vera hreinar áður en farið er í hanska.
4. Umgengni óviðkomandi aðila um mötuneytið er bannaður.
5. Skartgripir eru ekki leyfðir við vinnu í mötuneyti, einfaldir giftingahringir eru þó leyfðir. Naglalakk á fingrum er ekki leyfilegt.
6. Ekki er leyfilegt að neyta matar á sama tíma og verið er að matreiða í eldhúsi. Það á einnig við um tyggjó.
7. Önnur notkun en hefðbundin notkun í eldhúsi aðeins leyfileg með samþykki yfirmanns eldhúss/skólastjórnanda og farið skal eftir sömu umgengnisreglum og eru viðhafðar í eldhúsi.





# Þrifaáætlun

Búnaður/svæði	Efni	Áhöld	Tíðni þrifa	Lýsing
Eldhús (einungis þarf að þrifa þann búnað sem er notaður hverju sinni)				
Ofn	Hreinsiefni fyrir eldhús	Bursti, tuska	Daglega	Dagleg þrif, þurrka af sjáanlega bletti.
Panna	Vatn, vikursteinn	Spaði, tuska		Vatn sett á heita pönnu og skafið með spaða, vikursteinn ef þarf.
Vinnuborð	Hreinsiefni fyrir eldhús, sóttreinsir.	Bursti, tuska		Þurrka af og sóttreinsa daglega og eftir notkun.
Hrærivél	Hreinsiefni fyrir eldhús	Bursti, tuska		Þrifa hrærivélaskál og þurrka af hrærivél eftir hverja notkun.
Hjólaborð	Hreinsiefni fyrir eldhús, sóttreinsir.	Bursti, tuska		Þurrka af og sóttreinsa daglega og eftir notkun.
Kaffivél	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska		Þurrka af daglega.
Uppþvottavél	Hreinsiefni fyrir eldhús	Bursti, tuska		Skipt um vatn og sigti þriffin daglega. Passa að næg sápa sé í skammtara.
Vaskar	Hreinsiefni fyrir eldhús, sóttreinsir.	Bursti, tuska		Þurrka af og sóttreinsa daglega og eftir notkun.
Gólf	Gólfsápa	Skúringamoppa		Skúra gólf í lok hvers dags.
Eldhús - önnur þrif				
Gluggar	Hreinsiefni fyrir almenn þrif	Tuska	Vikulega	Þurrka af gluggum og gluggakistum
Loftræsting	Hreinsiefni fyrir almenn þrif	Tuska		Þurrka af loftræstitúðum.
Skúffur	Hreinsiefni fyrir almenn þrif	Tuska		Þurrka af skúffum, að innan og utan.
Kryddhilla	Hreinsiefni fyrir almenn þrif	Tuska		Þurrka af.
Ofn	Hreinsiefni fyrir eldhús, ofnhreinsir	Bursti, tuska		Vikuleg þrif á ofni, þrifa alla sjáanlega bletti.
Borðsalur				
Gólf	Gólfsápa	Skúringamoppa	Daglega	Skúra gólf í lok hvers dags.
Mjólkurskammtarar	Hreinsiefni fyrir almenn þrif.	Tuska		Þurrka af, sérstaklega þurrka af stút.
Kæliborð	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska		Þurrka af bæði innan og utan. Skipta um vatn vikulega, oftar ef þarf.
Hitaborð	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska.		Þurrka af bæði innan og utan. Skipta um vatn vikulega, oftar ef þarf.
Borð & stólar	Hreinsiefni fyrir eldhús, sóttreinsir.	Tuska		Þurrka af daglega eftir hádegismat. Sóttreinsa daglega.

Diskarekkar	Hreinsiefni fyrir eldhús.	Tuska		Þurrka af daglega eftir hádegismat.
Leikskólahorn	Hreinsiefni fyrir almenn þrif.	Tuska		Þrifa daglega eftir hádegismat.
<b>Gangur og anddyri</b>				
Gólf	Gólfsápa	Skúringamoppa	Vikulega	Gólf skúruð vikulega, oftast ef þarf.
Salerni	Salernishreinsir, hreinsiefni fyrir almenn þrif.	Tuska		Klósett og vaskur þrifinn, þurrkað af.
Stigi	Gólfsápa	Skúringamoppa		Skúrað vikulega, oftast ef þarf.
Anddyri	Gólfsápa, hreinsiefni	Skúringamoppa, tuska		Þurrkað af og skúrað vikulega, oftast ef þarf.
Búr	Gólfsápa, hreinsiefni	Skúringamoppa, tuska		Þurrkað af og skúrað vikulega, oftast ef þarf.
Kælir	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska		Kælir þrifinn vikulega, elstu vörum raðað fremst.
Vinnuborð	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska		Þrifið vikulega, oftast ef þarf.
Vaskur	Hreinsiefni fyrir eldhús	Tuska		Þrifið vikulega, oftast ef þarf.

# Þrifaskráning eldhús

Vika: \_\_\_\_\_

Kvittið fyrir þrif með upphafsstöfum, ef ekki þrifið skal merkja með -.

## Eldhús

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
Eldavél					
Panna					
Vinnuborð					
Hrærivél					
Hjólaborð					
Kaffivél					
Uppþvottavél					
Vaskar					
Gólf					
Sóttþreinsun vinnuborða					
Gluggar					
Loftræsting					
Skúffur					
Kryddhilla					
Ofn					
Athugasemdir:					

## Borðsalur

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
Gólf					
Mjólkurskammtarar					
Kæliborð					

<b>Hitaborð</b>					
<b>Borð &amp; stólar</b>					
<b>Diskarekkar</b>					
<b>Leikskólahorn</b>					
<b>Sóttþreinsun borða</b>					
<b>Athugasemdir:</b>					











# Hitastigseftirlit

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
Kælir (0-4°C)					
Frystir (<-18°C)					
Kæliborð (0-4°C)					
Hitaborð (>60°C)					
Kvittun:					
Athugasemd:					

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
Kælir (0-4°C)					
Frystir (<-18°C)					
Salatbar (0-4°C)					
Hitaborð (>60°C)					
Kvittun:					
Athugasemd:					

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
Kælir (0-4°C)					
Frystir (<-18°C)					
Salatbar (0-4°C)					
Hitaborð (>60°C)					
Kvittun:					





	Örverur og krossmengun (gæðahandbók)		
	Meðhöndlun hráefnis (gæðahandbók)		
	Ofnæmi og óþol (gæðahandbók)		
	Þrif		
	Heilsufarsskýrsla útfyllt		

Annað:

---

---

---

---

---

---



**ALLIR SEM GANGA UM  
ELDHÚSIÐ SKULU KLÆÐAST  
HREINUM HLÍÐARFÖTUM,  
HÁRNETI OG HREINUM  
INNISKÓM.**

**PÖSSUM UPP Á  
BÖRNIN!**