

		<b>Klinikknivå</b>			<b>Prosedyre</b>
<b>Tilberedning</b>					Side 1 av 1
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-16</b>		Godkjent dato: <b>24.11.2021</b>	Revideres innen: <b>24.11.2023</b>	Sist endret: <b>24.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 24.11.2023 uten endringer i dokumentet.

## HENSIKT.

Rutinen beskriver hvordan produksjon av lunsjmat/koldtbordservering skal foregå for å sikre kvaliteten på maten under frembud.

## MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

## FREM GANGSMÅTE

### Tilberedning:

- Alle råvarene oppbevares kjølig inntil de blir benyttet. Det benyttes kun ferske råvarer av god kvalitet ved produksjon.
- Frukt og grønnsaker blir vasket i egen kum eller egen beholder før bruk.
- Noe kjøtt blir saltet, dette ligger kun et døgn. Nitrittsalt blir benyttet i denne prosessen. Se resept.
- Råvarer som må varmebehandles før produksjon, blir nedkjølt før de benyttes til kaldmat og lignende. Se rutine for nedkjøling.
- Utstyr blir rengjort mellom hver gang det benyttes til ulike typer matvarer, råvarer/ferdig produkter.
- Dagsforbruk av hermetikk oppbevares som kjølevarer. Produktet er lettbedervelig etter åpning og må overføres til annen emballasje hvis ikke alt benyttes umiddelbart. Hermetikkbokser med bulker eller som buler, bør ikke benyttes, da sveisingen på disse kan være ødelagt og produktet kan ha blitt tilført luft.

### Anretning og servering:

- Mengde mat beregnes ut fra trolig forbruk.
- Det skal være lett å forsyne seg av maten, kunden skal ikke berøre maten ved selvbetjening.
- Kald mat som plasseres på koldtbord/frambud skal holde maksimalt + 4 grader. Uten kjøling kan maten stå fremme i maks 2 timer, eventuelle rester skal kastes.
- Dersom ferdigsmurt oppbevares ved maksimalt 4 grader kan de ligge lengre. Kvalitet må vurderes etter utseende og evt smak.

## Kryssreferanser

## Eksterne referanser

Utarbeidet av: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44288</b>
---	--	----------------	--	--------------------------