



INTERNKONTROLL FOR MATSERVERING I BARNEHAGE/SKULE

Sjekk disse forholda ved kvar nye månad

Område:	Krav:	Ansvarleg :	Utført:
Kjøleskap	Temperatur skal vere mellom 1 og 4 grader C.		
Fryser	Temperatur skal vere på minst -18 grader C.		
Mjølkk	Settast i kjøleskap så raskt som råd.		
Tillaging av mat	Bruk forskjellige fjøler til kjøtt og frukt.		
	Det skal vere ryddig der ein lagar mat		
	Maten må stå minst mogleg framme.		
	Maten skal vere pakket inn under oppbevaring		
Handhygiene	Vaksne og barn må vaske hendar før dei lagar mat.		
	Opne sår må bandasjerast.		
Avfall	Tøm søppel i søppeldunkar kvar dag		

