**Städschema**

Varje Dag:

* Torka av borden och ställ upp stolarna på borden
* Sopa golven
* Våt-torka om det behövs (spill etc)
* Torka av serveringsbänken och övriga bänkar i köket
* Diska och ställ in i skåpen
* Plocka ur diskmaskinen
* Två gånger i veckan(måndagar och torsdagar) skall temperaturen i kyl och frys kontrolleras. Notera temperaturerna i listan bakom fliken miljö- och hälsoskydd
* VI MÅSTE FÖLJA DESSA REGLER annars förlorar vi vårt försäljningstillstånd.