

Hyresregler för Ekeby Prästgård (Ekeby Prästgård 106, 692 91 Kumla)

Hyresgästen ansvarar för att lokalerna lämnas avstädade och välordnade.

Med hänsyn till allergiker får nötter, undantag mandel, och husdjur inte förekomma i våra lokaler.

Brandskyddspolicy	Vid brand ring 112. Utrym byggnaden via närmaste nödutgång, se utrymningsplan. Utrymningsvägar och släckutrustning får aldrig blockeras. Rökning är inte tillåten i fastigheten.
Möbler	Vid ommöblering, se till att utrymningsvägarna hålls fria. Återställ möbleringen som den var när ni kom.
Porslin/glas/bestick	Diskas i diskmaskinen och placeras på därför avsedd plats.
Termoskannor	Diskas.
Diskmaskin	Följ instruktionerna som finns placerade på köksskåpet.
Kaffebryggare	Rengörs.
Städning	Bord och bänkar torkas av. Golven dammsugs eller torkas med mopp som fuktas med vatten. Köksgolvet torkas med mopp som fuktas med vatten. Toaletternas handfat och WC-stolar kontrolleras och rengörs. Papperskorgarna töms.
Sopor	Soporna skall sorteras. Förpackningar av plast, plåt, glas (väl diskade) och papper sorteras i kärlen i köket. Matavfall läggs i bruna papperspåsar och övriga sopor i soppåsar vilka försluts och läggs i den bruna respektive gröna tunnan vid grinden.
Kontroll	Kontrollera att: fönster och branddörrar är stängda lampor är släckta stearinljus är släckta ytterdörrar är låsta
Skador	Skador på fastighet och inventarier anmäls till hyresvärden och ersätts.
Nycklar	Hämtas hos kyrkvaktmästaren i Ekeby, tfn 019-58 93 40, och lämnas i nyckelinkastet på Prästgården. Ring i god tid innan uthyrningsdagen för överenskommelse om tidpunkt för hämtning.
Felanmälan	Vid akuta problem ring 019-58 93 51.

Detta gäller för dig som använder köket i Ekeby Prästgård.

Med hänsyn till allergiker får nötter, undantag mandel, och husdjur inte förekomma i våra lokaler.

Städning av köket före användandet

Ekeby Prästgårds kök är ett öppet kök där olika människor jobbar och finns. Därför kräver köket en extra städinsats innan du börjar jobba i det, med tanke på hygien och eventuell smittorisk i samband med hantering av livsmedel.

När du ska använda köket, ansvarar du för att det blir ordentligt avtorkat innan du börjar.

Alla bänkar och bord torkas av med blå microtrasa som sprayas med vatten.

Känsliga redskap som skärbräden och knivar diskas i diskmaskinen innan användandet

Matvaror

Alla livsmedel tillagas innan redskap och tillredningskärl diskas.

Eftersom det inte finns något separat grovkök i Prästgården får inga jordiga rotfrukter tillredas i köket. Dessa måste vara tvättade eller skalade i förväg.

Skölj grönsakerna i diskhon och ställ sedan in dem i kylan. Tillaga övriga livsmedel samt de förberedda grönsakerna som inte äts råa.

Förvara inga ytteremballage i kylskåpet.
Frukt och grönsaker förvaras längst ner i kylskåpet.

Tillagning av kyckling

På grund av eventuell smittorisk vid tillagning av rå kyckling gäller följande:

I köket får endast färdigskurna och frysta kycklingfiléer eller klubbor tillagas/värmas.

Alla redskap som varit i kontakt med köttet måste diskas i diskmaskinen.

Diskning

Alla redskap, skärbrädor, beredningskärl, bestick, glas och porslin måste diskas i diskmaskinen i en temperatur av minst +60 grader C. Handdiskning är inte tillåtet.

Som brukligt är råder principen om att *du lämnar köket i det skick du själv önskar finna det.*

Vid frågor om hur många som ryms, aktuell prislista etc, kontakta expeditionen i Kumla, tfn: 019-58 93 00 eller e-posta på kumla.pastorat@svenskakyrkan.se.