

## **Hyresregler för Hällabrottets kyrkas församlingshem (Affärsgatan 2, 692 72 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.***

<b>Brandskyddspolicy</b>	<b>Vid brand ring 112.</b> Utrym byggnaden via närmaste nödutgång, se utrymningsplan. Utrymningsvägar och släckutrustning får aldrig blockeras. Rökning är inte tillåten i fastigheten.
<b>Möbler</b>	Vid ommöblering, se till att utrymningsvägarna hålls fria. Återställ möbleringen som den var när ni kom.
<b>Porslin/glas/bestick</b>	Diskas i diskmaskinen och placeras på därför avsedd plats.
<b>TV-kannor</b>	Diskas.
<b>Diskmaskin</b>	Bottensilen rengörs. Följ instruktionerna som finns placerade på diskmaskinen.
<b>Kaffebryggare</b>	Finns instruktioner ovanför kaffebryggare. Stäng vattentillförseln vid kranen.
<b>Städning</b>	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.
<b>Sopor</b>	Matavfall försluts i påsar och läggs i soptunnan utanför. Brun för kompost och grön för övrigt. Sopsorteringskärl finns i köket.
<b>Kontroll</b>	Kontrollera att: Fönster och branddörrar är stängda Lampor och stearinljus är släckta ytterdörrar är låsta
<b>Skador</b>	Skador på fastighet och inventarier anmäls till hyresvärden och ersätts.
<b>Nycklar</b>	Hämtas under kontorstid på expeditionen, Södra Kungsvägen 63 i Kumla, tfn 019-58 93 00, och lämnas i expeditionens nyckelinkast.
<b>Felanmälan</b>	Vid akuta problem ring 019-58 93 51.

**Detta gäller för dig som använder köket i Hällabrottets kyrka**

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

### **Städning av köket före användandet**

Hällabrottets kyrkas 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 (finns en hink med blåa microtrasor och sprayflaska på bänken).

Känsliga redskap som skärbräden och knivar diskas i diskmaskinen innan användandet.

### **Matvaror**

Eftersom det inte finns något separat grovkök i Hällabrottets kyrka får inte 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](mailto:kumla.pastorat@svenskakyrkan.se).