16.00 plejen starter ovnen på damp 100 grader

Hvis man ikke har en dampovn stilles den på 105 grader varme.

16.15 plejen sætter det varme mad ind i ovnen (suppe, sauce, kartofler, grøntsager/garniture)

16.30-16.45 køkkenpersonale møder ind, og begynder at tilberede kødet.

(hakkebøffer, fiskefrikadeller, wienerkarbonader, dampet torsk)

Find service frem (skåle, fade osv.)

Anret skåle med topping, surt osv.

Oprydning, opvask og rengøring

17.45 tjek at maden er over 75 grader. Når maden er klar tages den ud af ovnen, så ovnen kan bruges til at varme brød til suppen.

**I samarbejde med plejen:**

Anret først bakker med tallerken anretninger til beboere der spiser på stuerne.

Derefter anrettes fade til servering i spisestuen.

Forret-hovedret:

Nogle dage vil det være suppe til forret som anrettes i terriner og spises sammen med beboerne først. Derefter hjælper man til med at anrette fade med hovedret.

Hovedret-dessert:

Andre dage vil der være dessert på menuen, som portions anrettes af køkkenpersonalet inden vi går.

18.00-18.30 spisning – køkkenpersonalet skal spise sammen med beboerne.

Hjælp til med opfyldning af fade, afrydning af tallerkener osv.

OBS! Der må ikke vaskes op under spisningen. Plejen tager opvasken bagefter.

18.30 Tak for i dag