



## A MELEGÍTŐ KONYHA HÁZIRENDJE

1. A konyhát csak a Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság szállóvendégei és vendégei használhatják saját ellátásukra. A szolgáltatás nem nyilvános.
2. Csak érvényes egészségügyi könyvvel és élelmiszer higiénés alapvizsgálattal rendelkező és az előírásokat ismerő személy nyúlhat olyan ételhez, mely kiosztásra kerül.
3. A konyha a következő célokra használható:
  - a) Meleg étel kiosztása.
  - b) Tartós élelmiszer (konzerv, egyéb készétel, szalámi, szárazkolbász, vaj, sajt, lekvár, zöldség, gyümölcs stb.) melegítése, tálalása.
  - c) Tea- és kávéfőzés.
  - d) Bográcsolás, grillezés, nyársazás nyersanyagainak előkészítése.
  - e) Saját fogyasztásra étel készítése.
  - f) Az a) – e) módon készült ételek elfogyasztása.
4. Tilos a konyhában a következő típusú élelmiszerekből étel készítése: nyér hús, tojás, tej, gomba, felvágott, lángolt kolbász, fagylalt.
5. Az ételmaradék gyűjtése az erre rendszeresített fedeles vödörben történik. A vödör más célra nem használható.
6. A hűtőszekrényben a hőmérsékletet 2-5 fokon kell tartani. A hőmérőt kivenni és más célra (pl. terepi mérés) nem szabad.
7. Mosogatni csak a mosogatóban, kezet mosni az adott személyeknek kijelölt kézmosókban („Étkezők kézmosója”, és „Ételosztó kézmosója”) szabad.
8. A mosogatóhoz és takarításhoz az üzemeltető által biztosított vegyszerek használandók. Más tisztítószer, mosogatószer nem használható.
9. A helyiségeket és a felszerelést rendeltetésszerűen kell használni. Az ettől való eltéréstől eredő károkért és megbetegedésekért a felelős anyagi felelősséggel tartozik.
10. A konyhát használat után rendben kell hagyni.
11. A helyiségeket utoljára elhagyó ellenőrizze, illetve végezze el a következőket:
  - a) Oltsa le a villanyokat.
  - b) Zárja el a vízcsapokat.
  - c) Csukja be a hűtőszekrény ajtaját.
  - d) Az ablakokat csukja be.
  - e) Zárja kulcsra az épületet.

Kecskemét, 2021. január 04.

Ugró Sándor  
Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság  
igazgató