

GUIDA

UTILIZZO CUCINA



Introduzione

Nell'estate 2021 è stata realizzata una ristrutturazione e messa a norma della cucina del salone di San Bartolomeo. Il lavoro è stato possibile grazie a un contributo offerto dall'Oratorio, che ha coperto una parte delle spese necessarie.

La cucina è a disposizione di tutti i gruppi. Per utilizzarla basterà fare propria qualche piccola accortezza che servirà alla buona organizzazione e alla rispettosa condivisione dello spazio comune.

Il responsabile della cucina sarà il gruppo che di volta in volta la utilizzerà.

Un referente della cucina è a disposizione per qualsiasi necessità per quanto riguarda la cucina e l'uso delle attrezzature presenti in cucina (fuochi, forni, lavastoviglie), in garage e tettoia esterna (es. contenitori per trasporto vivande calde..., freezer, forno grande...), nonché nell'armadio grande bianco in salone.

È da contattare anche in caso si finisca il materiale di consumo (detersivi, scottex.....) o in caso si rilevino problematiche.

Attualmente il **referente** è: **Ilja Cantoni** tel **329 3926288**

Nel caso ci fosse bisogno di cerotti, questi si trovano nel mobiletto infermeria in salone, tra l'armadio grande e il mixer dell'impianto audio.

Di seguito viene descritto cosa fare nel caso si desideri utilizzare la cucina.



Prenotazione

SEGRETERIA

Prima di usare la cucina occorre prenotarla in segreteria lasciando un recapito.

tel. 051-6321661 dalle 8:30 alle 12:30 da lunedì a venerdì

email: zonapastorale@fastwebnet.it

Sul sito www.upcm.it puoi controllare lo stato delle prenotazioni sul calendario delle sale.



Chiavi

La cucina, per motivi di sicurezza, è chiusa. La chiave è a disposizione nel “quadro chiavi” all’ingresso in parrocchia. Nel mazzo sono presenti anche le chiavi dell’armadio grande bianco in salone (sono chiuse: anta sinistra e ante centrali) e le chiavi degli armadietti per gli abiti dei “cuochi”.

Utilizzo attrezzature

CUCINA

Sono state preparate delle istruzioni che spiegano il corretto utilizzo di ciascuna attrezzatura (vedi scheda cartacea in cucina, nel contenitore vicino alla porta).



Dove sono le cose

Gli attrezzi di base per cucinare si trovano in cucina.

È stato predisposto un elenco con l’indicazione di dove si trova ogni attrezzo (vedi scheda cartacea in cucina, nel contenitore vicino alla porta).

L’armadio grande bianco in salone contiene le attrezzature per cene o attività straordinarie.

Cosa fornisce l'UPCM

Insieme alle attrezzature varie per cucinare sono a disposizione piatti in ceramica, posate di acciaio e bicchieri sia in vetro che in plastica dura lavabili.

Ogni gruppo può utilizzare dette stoviglie (condividendo l'intento di un minor spreco possibile) o procurarne usa e getta ogni volta (possibilmente solo monouso compostabile). In quest'ultimo caso, le stoviglie rimaste potranno essere portate via o riposte in salone (armadio grande bianco, ultima anta a destra).

Nell'armadio grande bianco in salone (ultima anta a destra) troverete il necessario per apparecchiare con piatti, bicchieri posate e tovaglioli/rotoli di carta e tovaglette usa e getta rimasti da feste e ritrovi vari (quasi tutto compostabile ma troverete anche un po' di rimanenze in plastica da finire di usare, ma da smaltire in modo corretto).

Pulizie



Dopo l'utilizzo della cucina, non lasciare cibi o bevande aperte, né in frigo né fuori anche se confezionate.

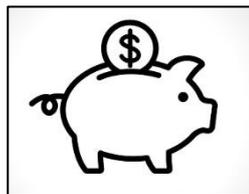
Chi utilizzerà gli spazi cucina e le attrezzature provvederà a lasciare tutto pulito, disinfettato e asciugato.

Stoviglie e tegami vanno anche rimesse al loro posto (vedi cartelli indicativi).

Per la pulizia del pavimento il materiale si trova:

- ✓ piano terra: **nel sottoscala** (scopa e paletta + mocio piccolo e prodotti)
- ✓ piano terra: **nel bagno** in fondo agli uffici dei don (mocio per grandi dimensioni e prodotti)
- ✓ piano primo: **nell'antibagno e nel salone con il biliardino** (scopa e paletta + prodotti per pulire i tavoli)

Contributo spese



Per la manutenzione delle attrezzature e i costi di gestione degli spazi è possibile contribuire con una offerta che può essere lasciata nella cassetta in cucina (vicino ai fuochi).



Rifiuti

Facciamo il possibile per promuovere una raccolta differenziata (quindi nel bidone “indifferenziato” ci vanno soltanto rifiuti non differenziabili!).

I sacchi del pattume si trovano in cucina sotto al lavello grande e nell’armadio bianco grande in salone (anta sinistra)

Terminate le attività e l’uso della cucina, portare nei bidoni esterni i vari rifiuti sia differenziati che non.

✓ PIANO TERRA

tipologia rifiuto	dov'è il bidone	dove portare il sacco
INDIFFERENZIATO	in salone + in cucina	bidone esterno vicino ai campanelli (si apre con la chiave che è in bacheca)
PLASTICA	in salone + in cucina	bidone esterno vicino ai campanelli
CARTA	in salone + in cucina	bidone esterno vicino ai campanelli
VETRO e LATTINE	in salone	bidone nel parcheggio
ORGANICO	tra i sacchi del pattume ci sono sacchetti compostabili	buttare subito nel bidone nel parcheggio

✓ PIANO PRIMO

tipologia rifiuto	dov'è il bidone	dove portare il sacco
INDIFFERENZIATO	vicino alla libreria nel salone del proiettore	bidone esterno vicino ai campanelli (si apre con la chiave che è in bacheca)
PLASTICA	vicino alla libreria nel salone del proiettore	bidone esterno vicino ai campanelli
CARTA	vicino alla libreria nel salone del proiettore	bidone esterno vicino ai campanelli

Controllo finale

A red square sign with the word "STOP" written in white, bold, uppercase letters.

Al termine dell'utilizzo controllare, prima di lasciare i locali, di aver provveduto a:

- chiudere il gas
- pulire la lavastoviglie (lo sportello deve rimanere aperto) e staccata la corrente
- pulire il piano cottura, i piani di lavoro e la tavola
- pulire i lavelli e rimosso eventuali resti nella griglia proteggi-scarico
- spegnere i frigoriferi dopo averli puliti, e lasciare in fessura le ante
- pulire il pavimento.

Queste accortezze permetteranno agli utenti successivi di trovare la cucina in ordine e pulita.