

Checklist zona cucina

Cucina di unità con fuoco a legna

Persona responsabile

ID unità

Prima del mova

- Costruzione di un fornello alto (per esempio mezzi-bidoni o braciere con griglia metallica) con supporto di protezione dal vento (per esempio lamiera) su tre lati fino almeno alla superficie di cottura.
- Organizzazione di cucine a gas (fornelli robusti) per lo scenario di un divieto di accensione di fuochi all'aperto.
- Organizzazione di coperte antincendio (grandi unità con diverse cucine separate)

Durante il montaggio al mova

- Posizionamento della zona di cottura in modo che non ci sia pericolo in caso di fiammata involontaria.
- Distanza minima dalla struttura del tetto (almeno 1,50 m dalla superficie di cottura nel caso di fornelli a gas; la distanza deve essere aumentata adeguatamente nel caso di cucina a legna).
- Creare depositi di legna da ardere a una distanza sufficiente dall'area fuoco.
- Ritirare una coperta antincendio del mova alla prima distribuzione di cibo.
- Conservare la coperta antincendio in un luogo appropriato e facilmente accessibile.
- Istruire l'intero team cucina nell'uso sicuro delle aree di cottura a legna.

Durante il mova

- Ridurre al minimo necessario le cucine sul fuoco
- Uso di supporti di accensione solidi (gli acceleranti liquidi sono proibiti!)
- Togliere il coperchio dalla padella e ridurre il calore per tempo quando si frigge.
- Estinguere qualsiasi fuoco di materia grassa con una coperta antincendio (mai con acqua!)
- Sorvegliare il fuoco in ogni momento e spegnere immediatamente qualsiasi scintilla
- Smaltire la cenere completamente raffreddata nei punti di smaltimento del mova.