

Bring items from home. **Trae cosas de casa**

- Your food, all of it stored completely surrounded by ice (at below 41°F) in your coolers. **Tu comida, todo esto debe estar correctamente guardado y rodeado de hielo (a bajo de 41F) in hieleras**
- You can generally buy ice at the market, but it is not guaranteed. **Generalmente puede comprar hielo en el supermercado, pero no es garantizado.**
- Food handlers card in your wallet. **Tarjeta de manejo de alimentos en tu cartera**
- Tent. **Carpa**
- Tent weights – at least 20 pounds. Attaches to all four legs of the tent. **El peso de la carpa debe de ser de por lo menos 20 libras. Que estén bien aseguradas las cuatro patas, para que no se caigan.**
- Large tarp for the ground (if your market has grass). **Lona grande para el piso (en caso de haber pasto)**
- Temporary restaurant license **Licencia temporal de restaurant**
- Small, foldable table **Pequena mesa que se doble**
- 5 gallon bucket with a spigot (insulated) filled with warm water **Cubeta de 5 galones con llave (con tapa) llena de agua tibia**
- 3-4 rolls of paper towels **3-4 rollos de toallas de papel**
- Something to hang or unroll paper towels (ex. bungee cords, paper towel holder) **Traer algo con que colgar las toallas de papel (como por ejemplo. Un cordón de plástico resistente, dispensador de papel)**
- Hand soap. **Jabón de manos**
- Small bucket for waste water. **Cubeta pequeña para que caiga el agua sucia**
- 5 gallon waste bucket with top and handle. **Cubeta de 5 galones para basura, con tapa y manija**
- Packet of bleach concentration paper. **Paquete de tiras medidoras de cloro**
- 1 gallon bucket (for the bleach). **Una cubeta de 1 galón para el cloro**
- Bleach. **Cloro**
- One cloth. **Un trapo**
- 1 box of gloves without latex. **Una caja de guantes de plástico**
- Large bucket for dirty dishes and utensils. **Cubeta grande para los platos y utensilios sucios**
- Large rubber mat for under the stove. **Un tapete de goma para abajo de la estufa**
- Small gas stove with two burners. **Estufa pequeña con dos quemadores**
- A tank of gas with a ‘Y’ adapter. **Un tanque de gas con un adaptador ‘Y’**
- Copy of your propane license. **Copia de su licencia de propano**
- Fire extinguisher. **Extintor de fuego**
- 1 large, sturdy table for preparation of food. **1 mesa grande y estable para la preparación de comida**
- 3-4 pieces of Styrofoam for under the coolers. **3-4 piezas de unicel, para abajo de las hieleras**
- 3-4 large coolers with ice. **3-4 hieleras grandes con hielo**
- Thermometer (goes from 0 to 220 degrees Fahrenheit and has a sensitive tip). **Termómetro (de los que van de 0 a 220 grados F. con punta sensitiva**
- 1 pretty, plastic table cloth for preparation table. **1 mantel de plástico bonito para su mesa de venta**
- At least 200 compostable plates. **Por lo menos 200 platos compostables**
- At least 200 compostable cups. **Por lo menos 200 vasos compostables**
- At least 200 compostable forks. **Por lo menos 200 tenedores compostables**
- At least 200 compostable spoons **Por lo menos 200 cucharas reciclables**
- At least 200 compostable napkins. **Por lo menos 200 servilletas de composta**
- Any necessary pots, pans. **Trastes necesarios al igual que sartenes**

- Serving utensils in a bucket with ice. **Utensilios para servir en una cubeta con hielo**
- Juice jar(s) with juice and ice (in or surrounding the jar). **Jarras con jugo y hielo (rodeadas de hielo o con hielo)**

- 1 large, sturdy table for serving food. **1 mesa estable para servicio de la comida**
- 1 pretty, plastic tablecloth for the serving table. **1 mantel de plastico bonito, para la mesa de servir**
- Marketing items. **Objetos de Publicidad**
- 6 or more condiment bottles that squeeze. **6 o más botellas dispensadoras de salsa**
- Plastic bucket that can fit at least 4 condiment bottles with ice in it. **Una cubeta en la que quepan por lo menos 4 botellas dispensadoras de salsa con hielo al rededor**
- Lots of change (\$1, \$5, coins). **Mucho cambio (\$1, \$5, monedas)**
- Lockbox for change. **Caja donde metan su dinero asegurada con llave**
- Something to track your orders, ex. Notebook. **Algo con lo que puedan escribir sus ordenes (por ejemplo libreta)**
- Bucket for returned metal forks, if applicable. **Cubeta para poner los tenedores de metal, en caso de ser aplicable**
- Garbage bin for customers. **Bote de basura para los clientes**

- Aprons. **Mandiles**
- Hair ties. **Malla para el pelo**
- Broom. **Escoba**

In the Kitchen. En la Cocina

Don't Cook if Your Sick! No cocines si estas enfermo!

1. You can't come to work if you are sick. **No puede venir al trabajo si estás enfermo.**
2. Don't come to work if you have an infected wound on your hand. **No vengas a trabajar si tienes una herida infectada en tu mano.**
3. If you have Hepatitis C, you can't cook in a commercial kitchen. **Si tiene Hepatitis C, no puede cocinar.**

Prepare Yourself and the Space. Preparase al igual que tu espacio

1. Make sure your hair is tied back and/or you have shaved. **Asegurate de que tu pelo este bien sujetado y/o que te ayas rasurado**
2. Put on your apron. **Ponte un mandil**
3. Wash your hands before you start cooking! **¡Lava tus manos antes de empezar a cocinar!**
4. Put on new gloves. **Ponte guantes nuevos**
5. Fill your bleach bucket with a sanitizing solution can be made of 1 teaspoon of household bleach mixed with 1 gallon of clean warm water. This provides the required 50 parts per million (ppm) chlorine needed for sanitizing. You can test if the concentration is right by using chlorine testing strips. It shouldn't be more than 200 ppm. **Llena tu cubeta de cloro con una solución sanitaria, puede estar hecha de 1 cucharadita de cloro de casa, mezclado con un galón de agua tibia limpia. Esto provee la cantidad requerida de 50 partes por millón (ppm) de cloro necesitada para la sanitación. Puede evaluar si la concentración es la correcta, usando las tiras evaluadoras de cloro. No Debe ser más de 200 ppm.**
6. Using the cloth, clean the table, counter, stove and sinks. **Usando el trapo, limpia las mesas, repisas, estufa y lavamanos.**
7. Place cloth back in to bleach bucket. **Después pon el trapo de regreso en la cubeta.**

Cooking In the Kitchen. Cocinando en la cocina

1. Cook all of your ingredients in the kitchen. **Cocina todos tus ingredientes en la cocina**
2. Prepare all of your meat ingredients on one cutting board. Clean the board immediately when done. **Prepara toda la carne en una table de picar. Limpia la tabla inmediatamente cuando termines.**
3. Prepare all of your produce ingredients on another cutting board. **Prepara todos tus frutas y verduras en otra tabla de picar.**
4. Cook all of your meat completely before leaving the kitchen. Test with your thermometer to make sure your meat is cooked. **Cocina toda la carne completamente antes de irte de la cocina. Evalua con tu temometro, para asegurarte que toda la carne esta cocinada completamente.**
5. Place your ingredients laid down flat, in one layer, on the metal sheets in the walk in cooler. **Pon tus ingredientes acostados en una superficie plana, en una sola capa en las charolas de metal dentro del walk-in o refrigerador.**
6. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tus termometros con cloro y una toalla de papel**
7. Test your ingredients in the cooler until they are below 41°F. **Evalua tus ingredientes en el cooler (enfriador) asta que lleguen a una temperatura por debajo de 41 F.**
8. Remove from the walk-in cooler. **Sácalas del walk-in o enfriador**
9. Using the cloth, clean the table, counter, stove and sinks. **Usando un trapo, limpia la mesa, repisa, estufa y lavamanos.**
10. Dump out bleach bucket. Rinse the cloth. **Tira el cloro, enjuaga el trapo.**

Preparing to Leave the Kitchen. Preparándose para irse de la cocina

1. Leave all loose ingredients in their original packaging or put them in food grade, plastic containers or bags **Deja todos los ingredientes sueltos en su paquete original, o ponlos en contenedores de plástico o bolsas**

2. Place all of your food ingredients in to the coolers. Make sure that they are completely surrounded by ice (this includes condiments in bottles, cheese, meat, tamales, everything). They should be below 41°F.
Pon todos tus ingredientes de comida en los enfriadores o coolers. Asegurate de que esten completamente rodeados de hielo (esto incluye condimentos en botellas, quesos, carne, tamales, todo). Deben estar por debajo de 41F.
3. Put your aguas in a large container. Put ice either in the aguas or put the container in a large bucket of ice.
Pon tus Aguas en un contenedor grande. Pon hielo dentro de las aguas o pon el contenedor in una cubeta de hielo.
4. Put *all* condiments in condiment bottles and place them in the coolers, surrounded by ice.
Pon todos los condimentos en botellas dispensables y ponlas en los enfriadores o coolers, rodeadas de hielo
5. Don't wear false nails or jewelry (wedding ring excepted). No debes de llevar unas postizas o joyas (con excepción del anillo de boda).
6. You can only sell food approved by event manager. If you want to sell another item, you must talk to the event manager. You can't sell any food that you haven't made yourself.
Puede vender comida que el jefe del evento aprobó. Si quiere vender otro producto, debe hablar con el jefe. No debe vender ningún tipo de comida que no hayas hecho su mismo.

In the Market. En el Mercado

Drop off. Dejada o Llegada

1. Don't show up earlier than your market manager allows. No llegues más temprano de lo que tu manager del Mercado te indique.
2. But show up at least an hour before it starts. If you are late, your booth may be given to someone else. Pero si llega por lo menos una hora antes de que empieza. **Si llegas tarde, tu espacio será talvez dado a alguien más.**
3. Drive to your unloading area. Drop off all your items. DON'T unpack them. **Maneja a tu área de descarga. Deja todos tus productos. NO los desempaqués**
4. Drive your car away from the market and park at least 3 blocks away. Don't park in a business' parking lot. **Maneja tu carro lejos del Mercado y estacionate por lo menos a 3 cuadras de distancia. No te estaciones en el estacionamiento de algún negocio.**
5. Before you leave your car, recheck – do you have your food handlers' card in your wallet?
¿Antes de dejar tu carro, chécalo para no olvidar nada- tienes tu tarjeta de manejo de alimentos en tu cartera?
6. Walk back to your booth. **Camina de regreso a tu espacio de venta.**

Tent and Tarp and Temporary Restaurant License. Carpa y Lona y Licencia Temporal de Restaurante

1. Set up your tent. **Coloca tu carpa**
2. Put the weights on your tent. **Ponle las pesas a tu carpa**
3. Place tarp on the ground, if the ground is grass. **Pon la lona en el piso en caso de que haya pasto**
4. Hang your Temporary Restaurant License from the tent where customers can see it. **Cuelga tu licencia temporal de restaurante en un sitio en la carpa, donde los clientes puedan verla**
5. Put up your banner, in the back of your tent. **Coloca tu letrero, en la parte de atrás de la carpa**

Hand washing Station. Estacion de Lava manos

1. Set up your table for hand washing. **Coloca tu mesa para lavado de manos**
2. Place 5 gallon bucket with spigot and water on the table. **Coloca tu cubeta de 5 galones con llave y agua en la mesa**
3. Check to make sure the water is warm. **Checa para asegurarte que el agua este tibia**
4. Place all of these items RIGHT BESIDE or on top of the 5 gallon bucket. **Coloca todas estas cosas al lado derecho o por encima de la cubeta de 5 galones**

- a. 3-4 rolls of paper towels. 3-4 rollos de tuallas de papel
- b. Something to hang or unroll paper towels. Algo para colgar o desenrollar las toallas de papel
- c. Hand soap. Jabon para manos
- d. Large waste bucket. Bote de basura grande
- e. 5 gallon waste bucket with top and handle. Bote de basura de 5 galones con tapa y manija o agarradera
- f. Packet of bleach concentration paper. Paquete de papel con concentrado de cloro
- g. 1 gallon bucket (for the bleach). 1 cubeta de un galon (para el cloro)
- h. Bleach. Cloro
- i. Cloth. Trapo
- j. 1 box of gloves without latex. 1 caja de guantes sin latex
- k. Large bucket for dirty dishes and utensils. Cubeta grande para los platos y utensilios sucios

Stove Station. Estacion de la Estufa

1. Put rubber mat for stove down. Coloca la alfombra de goma por debajo
2. Set up stove on the mat. Coloca la estufa arriba de la alfombra de goma
3. Attach the tank of gas with a 'Y' adapter. Adapta el tanque de gas con el adaptador 'Y'
4. Put steamers or pans on stove. Coloca los quemadores u hollas en la estufa
5. Hang Propane License on stove (but away from any flame). Cuelga la licencia de propano en la estufa (pero lejos de la flama)
6. Place fire extinguisher beside stove. It should be out of the box it was sold in and ready to use. Coloca el extinguidor al lado de la estufa. Debe de estar fuera de la caja en la que fue comprado y listo para ser usado.

Table for Preparation of food. Mesa de preparacion de alimentos

1. Set up your large, sturdy prep table. Coloca la mesa grande y estable de preparaci3n
2. Place each of your coolers under the tables. Coloca cada uno de tus coolers o enfriadores bajo las mesas
3. Place one of the pretty, plastic table cloths on the table. Coloca uno de los manteles bonitos de pl3stico en la mesa
4. Fill your bleach bucket with a sanitizing solution can be made of 1 teaspoon of household bleach mixed with 1 gallon of clean warm water. This provides the required 50 parts per million (ppm) chlorine needed for sanitizing. You can test if the concentration is right by using chlorine testing strips. It shouldn't be more than 200 ppm. Llena tu cubeta de cloro con soluci3n sanitaria que puede estar hecha de 1 cucharadita de cloro de casa, mezclado con un gal3n de agua tibia limpia. Esto provee la cantidad requerida de 50 partes por mill3n (ppm) de cloro necesitada para la sanitaci3n. T3 puedes evaluar si la concentraci3n es la correcta, usando las tiras evaluadoras de cloro. No Debe ser m3s de 200 ppm.
5. Using the cloth, clean your prep table with the chlorine solution. Usando el trapo, limpia tu mesa de preparaci3n con la soluci3n cloro
6. Place cloth back in to bleach bucket and close the lid. Coloca el trapo de regreso en la cubeta de cloro y cierra la tapa
7. Place all of the following items on the table and/or in a cardboard box under the table. Don't place any of them directly on the ground. Coloca todas las cosas siguientes en la mesa y/ o en una caja de carton bajo la mesa. No pongas nada de estas cosas directamente en el piso.
 - a. At least 200 compostable plate. Por lo menos 200 platos de composta
 - b. At least 200 compostable cups. Por lo menos 200 basos de composta
 - c. At least 200 compostable forks. Por lo menos 200 tenedores de composta
 - d. At least 200 compostable spoons. Por lo menos 200 cucharas de composta
 - e. At least 200 compostable napkin. Por lo menos 200 servilletas de composta
 - f. Any necessary pots, pans. Cualquier casuela necesaria u hollas
 - g. Juice jar(s). Jarras de jugo

8. Place serving utensils in their bucket. Put ice in the bucket. Put the bucket on the prep table. **Coloca los utensilios para servir en una cubeta. Coloca hielo en la cubeta. Coloca la cubeta en la mesa de preparación**

Table for Serving Food. Mesa para servir comida

1. Set up your large, sturdy serving table. **Coloca tu mesa para servir.**
2. Put a pretty, plastic tablecloth on it. **Coloca el mantel de plástico bonito en ella.**
3. Using the cloth, clean your serving table with the chlorine solution. **Usa el trapo para limpiar tu mesa de servir comida con la solución cloro.**
4. Put out marketing items. **Coloca tu propaganda de marketing.**
5. Put our your lockbox. **Coloca tu caja del dinero con llave**
6. Fill lockbox with lots of change (\$1, \$5, coins). **Llena la caja con mucho cambio (\$1, \$5, monedas)**
7. Put out something to track your orders on. **Saca lo que hayas llevado para tomar tus ordenes.**
8. Put out the customers' garbage bin. **Coloca el bote de basura para los clientes**

Prepare Yourself. Preparate tu mismo

1. Make sure your hair is tied back and/or you have shaved. **Asegurate de que tu cabello este bien atado para atras y/o estes rasurado**
2. Put on your apron. **Ponte el mandil**
3. Wash your hands before you start cooking. **Lavate las manos antes de empezar a cocinar**
4. Put on new gloves. **Ponte guantes nuevos**

Beginning to Cook. Cocinar

1. Take out your thermometer. **Saca tu termometro**
2. Test your thermometer. **Prueba tu termometro**
 - a. Place ice in a glass of water. **Coloca hielo en un baso de agua**
 - b. Place your thermometer in it. Wait a minute. **Coloca el termometro en el baso. Espera un minuto**
 - c. The thermometer should be 32°F. **El termometro deve marcar 32F**
 - d. If it isn't, adjust the thermometer until it reads 32°F. **Si no , ajusta el termometro asta que marque 32F**
3. Test your cold juice: **Checa tu jugo frio**
 - e. Make sure there is ice in your juice or on the outside of your jug. **Asegúrate de que hay hielo en el jugo o por fuera del jugo**
 - f. Make sure your juice jug is on the prep table out of the sun. **Asegurate de que la jarra del jugo este en la mesa de preparacion lejos del sol**
 - g. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con el cloro y las toallas de papel**
 - h. Test your juice. It should be below 41°F. **Checa tu jugo, debe de estar por debajo de 41F**
 - i. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termometro con cloro y con una toalla de papel**
4. Test your cold condiments. **Checa tus condimentos frios**
 - j. Place plastic bucket for the condiment bottles on the table and fill it with ice. **Coloca el recipiente de plastico para las botellas de los condimentos en la mesa y llénalos con hielo**
 - k. Take out one bottle of each type of condiment out of the coolers. **Saca una botella de cada tipo de condimento fuera del cooler o enfriador**
 - l. Place your condiments in to their ice bucket. **Coloca tus condimentos dentro del recipiente con hielo**
 - m. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
 - n. Test the condiments. They should be below 41°F. **Checa tus condimentos. Deverian de estar por debajo de los 41 F**

- o. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
- 5. Test your reheated hot food ingredients. **Checa tus ingredientes de comida recalentada**
 - p. From the coolers, take out as much food ingredients as you can put in the steamer or cook on the stove at one time. **De los coolers o enfriadores, saca los ingredientes de comida que mas puedas, ponla en las vaporeras o cocina en la estufa al mismo tiempo**
 - q. Cook the ingredients. **Cocina los ingredientes**
 - r. While they are cooking, clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Mientras se cocinan, limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
 - s. Once you think the ingredients are cooked, test it with the thermometer to make sure the ingredients were reheated to above 165°F. **Una vez que consideres que los ingredientes están cocinados, chécalos con el termómetro para asegurarte de que los ingredientes se recalentaron por encima de los 165F**
 - t. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
- 6. Test your hot ingredients that are waiting to be served. **Checa tus ingredientes calientes que están listos para ser servidos**
 - u. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
 - v. Test your now reheated food on the stove. They need to be above 140°F. **Checa su comida en la estufa. Necesitan estar por encima de 140F**
 - w. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
- 7. Test your food ingredients in the cooler. **Checa tus ingredientes de comida en los enfriadores o coolers**
 - x. Make sure that any items in your cooler are surrounded by ice. **Asegúrate de que cualquier cosa en tu enfriador este rodeado de hielo**
 - y. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**
 - z. Test a couple different items in your cooler. They should be below 41°F. **Checa un par de cosas diferentes en tu enfriador. Todo debe estar por debajo de 41F**
 - aa. Clean your thermometer with bleach and a paper towel. **Limpia tu termómetro con cloro y una toalla de papel**

While Cooking and Serving the Food....Mientras cocinas y sirves la comida....

- 1. Wash your hands several times during the day, particularly if you touch garbage or use the bathroom. Always put on new gloves after you wash your hands. **Lava tus manos varias veces durante el día, particularmente si tocas basura o usas el sanitario. Siempre ponte guantes nuevos después de lavar tus manos.**
- 2. Everyone in the booth should be wearing gloves at all times. **Todos en tu espacio de venta deben llevar guantes todo el tiempo.**
- 3. Don't eat or drink in the booth. Go to the eating area at the market or your car to eat. **No comas o tomes en tu espacio de venta. Ve al área de comer en el mercado o ve a tu carro para comer.**
- 4. Don't smoke in the booth. **No fumes en tu área de venta**
- 5. Wrap food that customers want to take with them in aluminum or plastic wrap. **Envuelve la comida que el cliente quiera llevarse, en aluminio o plástico.**
- 6. Keep the space clean. Put garbage directly in to garbage bin. Clean surfaces with the chlorine bleach solution and cloth when needed. **Mantene tu área limpia. Pon la basura directamente en el recipiente de basura. Limpia las superficies con la solución de cloro y el trapo así como sea necesario.**
- 7. Replace ice if it has become too watery. **Reemplaza el hielo si esta muy derretido.**

While Selling your Food...Mientras vendes tu comida...

1. Start selling after the bell rings. **Empieza a vender despues de que suene la campana.**
2. When someone looks interested but hasn't ordered yet, ask them 'do you have any questions'. **Cuando alguien está interesado pero no haya ordenado todavía, preguntas 'Tiene algunas Preguntas'**
3. Answer their questions about the food and your country to the best of your ability. **Conteste las preguntas acerca de la comida y de su país como mejor pueda**
4. Ask if they would like juice with that. **Pregunte al cliente si quisieran acompañar su comida con un jugo**
5. Ask if they would like condiments, napkins or serving utensils with that. **Pregunte al cliente si quiere algún condimento, servilletas o utensilios con su comida**
6. Be efficient! Find ways to fulfill the orders faster. Remember customers' names and orders. **¡Sea eficiente! Encuentre diferentes maneras en las que puede completar rápidamente sus órdenes. Recuerde a los clientes' nombres y sus ordenes.**
7. Talk about the program, if you can. **Hable acerca del programa si usted tiene oportunidad.**
8. Other vendors can help you. Feel free to ask. Also, you can ask questions at the market information booth. **Otros vendedores pueden ayudarlo. Siéntase libre de preguntar. También usted puede hacer preguntas a los miembros de el área de información en el mercado**
9. Don't sell items below price or give them away for free. **No venda producto por debajo de su precio o no los de gratis**
10. Every item you sell has to have a clear sign with a price for it. **Cada producto que usted venda tiene que tener un letrero claro con su respectivo precio**

Clean Up at the Market. Limpia el Mercado

1. Don't leave until the end of the market, even if you don't have any more products to sell. **No se va hasta que termine el mercado, aunque usted ya no tenga más producto para vender.**
2. Stop selling when the bell rings. **Pare de vender cuando suene la campana.**
3. Break down all items and pack them. Don't get your car until everything is packed. **Recoja todas sus cosas y empáquelas. No traiga su carro asta que ya este todo empacado**
4. Get your car and drive it to the loading zone. **Va por su carro y acérquelo a la zona de carga y descarga**
5. Load your items as quickly as possible. **Suba sus cosas lo más pronto posible**
6. Sweep and clean up your space. **Barra y limpie su espacio de venta**
7. Count your tokens and sales. **Cuente sus tokens y todas sus ventas**
8. Give your tokens to the market manager. **Dele las tokens al manager del Mercado.**
9. Fill out an anonymous sales form and drop off with market manager. **Llene la forma de ventas anónimas y déjela con el manager del Mercado.**
10. Take everything home, including waste water, extra food and garbage. Don't dump anything or leave anything there. Don't use the garbage or recycling cans at the market. **Llévese todo a su casa, incluyendo agua sucia, comida extra y basura. No la tire ahí o deje nada ahí. No use la basura del mercado o el bote de reciclado del mercado.**
11. Don't resell your food. Donate it to a charity or bring it home. **No revenda su comida. Dónela a la caridad o llévela a su casa.**

Back in the Kitchen. De regreso en la Cocina

Clean Up at the Kitchen. Limpieza en la cocina

1. Wash dishes in the kitchen. **Lave los platos en la cocina**
 - a. Fill one of the sinks with a sanitizing solution can be made of 1 teaspoon of household bleach mixed with 1 gallon of clean warm water. This provides the required 50 parts per million (ppm) chlorine needed for sanitizing. You can test if the concentration is right by using chlorine testing strips. **Llene uno de los lavatrastos con la solución sanitaria que es hecha de 1 cucharadita de cloro de casa, mezclado con**

un galón de agua tibia limpia. Esto provee la cantidad requerida de 50 partes por millón (ppm) de cloro necesitada para la sanitación. Tú puedes evaluar si la concentración es la correcta, usando las tiras evaluadoras de cloro. No Debe ser más de 200 ppm.

- b. **Scrape** and/or pre-rinse food from the dishes and utensils. **Quite** y/o pre-enjuague la comida de los platos y utensilios
 - c. **Wash** with detergent and hot 110°F. water in the first sink. **Lave** con detergente y agua caliente a 110F en el primer lavatrastos
 - d. **Rinse** with clean, hot water to remove any soap or food in the middle sink. **Enjuague** con agua limpia caliente para remover cualquier residuo de jabón o comida en el lavatrastos de en medio
 - e. **Sanitize**, in the third sink, by immersing for a half minute to kill harmful bacteria. Too much bleach is not good. Use **test papers** to test the strength of the solution. If the test indicates less than 50 ppm, make a new solution. It shouldn't be more than 200 ppm. **Desinfecte** en el tercer lavatrastos, por medio minuto sumergiendo para matar la bacteria dañina. Demasiado cloro tampoco es bueno. Use las tiras de papel para checar la potencia de la solución. Si el resultado indica que es menos de 50ppm, has una nueva solución. No debe de ser más de 200ppm.
 - f. **Air dry** the dishes and utensils. Do not wipe with towels. Towels can spread germs and the sanitizing process is wasted. **Seque con el aire** los platos y utensilios. No seque con toallas. Las toallas pueden propagar gérmenes, y entonces el proceso de desinsectación seria en vano.
2. Clean the sinks. **Limpia el lavatrastes**
 - a. Fill your bleach bucket with a sanitizing solution can be made of 1 teaspoon of household bleach mixed with 1 gallon of clean warm water. This provides the required 50 parts per million (ppm) chlorine needed for sanitizing. You can test if the concentration is right by using chlorine testing strips. It shouldn't be more than 200 ppm. **Llena tu cubeta o recipiente de solución sanitaria que puede estar hecha de 1 cucharadita de cloro de casa, mezclado con un galón de agua tibia limpia. Esto provee la cantidad requerida de 50 partes por millón (ppm) de cloro necesitada para la sanitación. Tú puedes evaluar si la concentración es la correcta, usando las tiras evaluadoras de cloro. No Debe ser más de 200 ppm.**
 - b. Using cloth, clean the sinks in the kitchen. **Usando el trapo, limpia los lavatrastos en la cocina**
 - c. Dump chlorine solution in to the sink. Rinse out the bucket and the cloth. **Tira la solución cloro en el lavatrastos. Enjuaga la cubeta o el contenedor y el trapo.**
 3. Throw out cooked food, garbage and waste water. **Tira comida cocinada, basura y agua sucia**
 4. Recycle cardboard and paper. **Recicla el cartón y el papel.**