

		<p>Döküman No:TL-16</p> <p>Yayın No : 01</p> <p>Yayın Tarihi: 13/04/2016</p> <p>Revizyon Tarihi: .../.../2016</p> <p>Revizyon Sayısı:00</p> <p>Sayfa No: 1 /2</p>
	<p>Mutfak ve Yemekhane Çalışma ve Emniyet Talimatı</p>	

1. Muntazam ve sükûnetle yemek yenmesini sağlamak için yemekhanelerde kimin nerede yiyeceğini gösterir tertip ve düzeni sağlayınız.
2. İş icabı yemeği yerken ve geç yiyecekler için ayrı yerler tahsis ediniz.
3. Yemek tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.
4. Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz. Tabak, kepçe, karavana, çatal ve kaşıkları yıkarken suyun kaynamış olmasına dikkat ediniz.
5. Mutfak ve yemekhane mahallerinde yapılan her iş için en önemli kural temizliktir.
6. Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.
7. Kırık tabak, çanak daima nedenini oluşturmuştur. Bu nedenle kırıkları hemen temizleyip çöp kutularına atınız.
8. İş görürken sıkı bağlanmış alçak topuklu ayakkabılar giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.
9. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.
10. Yemekhanenin günlük artıklarını çöp arabaları veya kovalarına koyunuz ve yemekhane birikmelerine meydan vermeyiniz. Su soğutucularını daima dolu çalıştırınız. İçme suyunu yemekhaneye kapalı ve temiz kaplarla getiriniz.
11. Her vardiya yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.
12. Yemek dağıtımının sonunda tezgâhın ısını veren vanaları kapayınız, boşa yanmalarına mani olunuz.
13. Lavabo, duş ve tuvaletlerin daima temiz ve çalışır vaziyette olmasını sağlayınız, yemekhane, mutfak lavabolarının çalışır vaziyette olmasını sağlayınız. Yemekhane, mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.
14. Yemekhane ve mutfak mahallerini daimi havalandırınız.
15. Size verilmiş kullanış öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.
16. Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildiriniz. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.
17. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.
18. Etraftaki ağzı açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.
19. Mutfak malzemelerini usulüne uygun temizleyiniz ve yerine koyunuz.
20. Kazanları daima kalaylı bulundurunuz.
21. Haşerelerin kapların içine girmemesine mutlak suretle dikkat ediniz.
22. Haşereye karşı sık sık ilaçla mücadele ediniz. Ancak, bu tür ilaçların zehirli olup personele zarar vereceğini unutmayınız.
23. Mutfak ve yemekhanelerinde çalışan personelden rahatsız olanlar derhal işyeri hekimine başvurarak çalışıp çalışamayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmaları insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)
24. Yemekhane ve mutfak mahalli personelinin çalışanların sağlıkları ile alakasını kesinlikle hatırdan çıkarmayınız. Portör muayenelerini aksatmadan yaptırınız. Ayrıca aşağıdaki hususları mutlaka yerine

		Döküman No:TL-16 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 13/04/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 2 /2
	Mutfak ve Yemekhanede Çalışma ve Emniyet Talimatı	

getiriniz: El bütün vücut temizliğine dikkat ediniz. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde hazırlayınız. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.

25. Verilen bütün koruyucu maddelerinizi mutlaka kullanınız.

26. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri topraklamasız kullanmayınız.

Mutfak Personelinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar

- a) Verilen giyim eşyasını ve koruyucu malzemeyi temiz tutunuz.
- b) Beden temizliğine dikkat ediniz.
- c) Verilen görevi titizlikle yapınız.
- d) Yemeği Sağlık koşullarına uygun olarak temiz sununuz.
- e) Bulaşık yerini temiz ve düzenli bulundurunuz.
- f) Cumartesi günleri haftalık bakım yoklaması yapınız.