

		Döküman No:TL-86 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 29/03/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 1 /2
	Mutfak ve Yemekhane Kullanım Talimatı	

Amaç: Bu talimatın amacı mutfak ve yemekhanede hijyen, temizlik ve iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini en iyi şekilde sağlamaktır.

Kapsam: Kurumumuzda görev yapan teknisyen, hizmetli, kadrolu işçi, sözleşmeli personel, İŞKUR personeli ile hizmet alımı yolu ile çalıştırılan tüm personelleri kapsar.

Sorumluluk: Bu talimatın uygulanmasında başta mutfak ve yemekhanede çalışan tüm personeller olmak üzere, Kurum yöneticileri sorumlu tutulacaktır.

Uygulama:

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 yemekhanede 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.

		Döküman No:TL-86 Yayın No : 01 Yayın Tarihi: 29/03/2016 Revizyon Tarihi: .../.../2016 Revizyon Sayısı:00 Sayfa No: 2 /2
	Mutfak ve Yemekhane Kullanım Talimatı	

15. Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.
16. Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildirin. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.
17. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.
18. Etraftaki ağız 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. Aşağıdaki hususları mutlaka yerine getiriniz:
25. El bütün vücut temizliğine dikkat ediniz.
26. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde hazırlayınız.
27. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.
28. Verilen bütün koruyucu maddelerinizi mutlaka kullanınız.
29. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz.
30. Elektrikli aletleri topraklamasız kullanmayınız.