

<b>TRABZON ÜNİVERSİTESİ BEŞİKDÜZÜ MESLEK YÜKSEKOKULU</b>	<b>TA-01</b>	Yayın Tarihi	<b>01.01.2010</b>
	<b>KANTİN KULLANMA TALİMATI</b>	Rev. Tarihi	29.04.2010
		Rev. No:	<b>01</b>
		Sayfa No:	1 / 1

1. Kantin içerisinde temizlik ve hijyen kurallarına uyulacaktır. Personel kişisel temizliğine özen gösterecektir. Yiyecek hazırlama bölümünde çalışan personelin eldiven, başlık (bone) ve maske takması sağlanacaktır. (Çalışan personelin kılık kıyafeti sözleşme hükümlerinde belirtildiği gibi olacaktır.)
2. Çalışan personelin sağlık muayeneleri periyodik olarak yaptırılacaktır (Personelin 3 ayda bir portör kontrollerini yaptırmaları gerekmektedir).
3. Tarım Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan gıda maddeleri satılmayacaktır.
4. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler tespit edilerek raflardan kaldırılacaktır.
5. Gıda maddeleri paketleme ve saklama şartlarına uygun olarak muhafaza edilecektir.
6. Üzeri açık yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmayacaktır.
7. Standartlara uygun kaliteli yiyecek – içecek malzemesi bulundurulacaktır.
8. Standartlara uygun kaliteli temizlik malzemesi kullanılacaktır.
9. Servis sonrası masa üzerleri temizlenecek, hijyenik bir temizlik bezi ile silinecektir. Her akşam masalar deterjanlı su ile silinecek ve kuru bez ile kurulacaktır.
10. Kantine ait dolap, raf, cam, kapı-pencere vb. nesnelere haftada bir deterjanlı su ile silinecektir.
11. Kantinin havalandırmasına dikkat edilecek, kızartmaya bağlı kirlenen havanın temizlenmesi Aspiratörle sağlanacaktır.
12. Kızartma yağları belli bir sıklıkta değiştirilecek, tost - hamburger vb. gıda pişirici yada kızartıcı makineler sık sık temizlenecektir.
13. Çatal, bıçak, tencere, tabak, maşa, kepe vb. servis malzemelerinin temizliğine özen gösterilecektir.
14. Kantin, yüksek okul yönetiminin belirlediği saatlerde açık bulundurulacaktır.
15. Kantinin ısınma, aydınlanma ve su işlemleri azami özenle yerine getirilecektir.
16. Yazar kasa bulundurma, vergi levhası, asgari ücret ve KDV levhası ile kasa kullanma izni formu görülebilecek bir yere asılacaktır.
17. Kantin zemini her gün iş bitiminde deterjanlı su ile paspaslanacaktır.
18. Kantin ve malzemeler sürekli temiz ve düzenli bulundurulacaktır.
19. Ayak pedallı çöp kovası kullanılacaktır. Gün içinde çöp kovalarının doluluğu kontrol edilecek ve gereken durumda çöpler boşaltılacaktır.
20. İlk yardım malzemeleri bulundurulacaktır.
21. Kantinde yangına karşı tedbirli olunacaktır. (Elektrik tesisatı, tüp gaz sistemi, yangın söndürme vb.)
22. Satılan ürünlerin üzerinde fiyat etiketi bulundurulacak, bu mümkün değil ise ürünün bulunduğu kutu üzerinde görülebilecek şekilde fiyat etiket yazılı olacaktır. Ayrıca Müdürlük onaylı fiyat listesi asılacaktır.
23. Tükenmez kalem, kurşun kalem, kurşun kalem uçları, silgi ve yapıştırıcı gibi kırtasiye malzemelerinin sürekli bulundurulmasına özen gösterilecektir.
24. Satış ve gıda hazırlanan kantin bölümüne görevlilerden başkası alınmayacaktır.
25. Kantinin temizliğinden, bakımından ve yönetiminden işletmeci sorumlu olacaktır.

<b>HAZIRLAYAN</b> YÖNETİM TEMSİLCİSİ	<b>ONAYLAYAN</b> YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ