

TRABZON ÜNİVERSİTESİ BEŞİKDÜZÜ MESLEK YÜKSEKOKULU	TA-03	Yayın Tarihi	01.01.2010
	YEMEKHANE KULLANMA TALİMATI	Rev. Tarihi	29.04.2010
		Rev. No:	01
		Sayfa No:	1 / 1

1. Yemekhane içerisinde temizlik ve hijyen kurallarına uyulacaktır. Personel kişisel temizliğine özen gösterecektir.
2. Yemek hazırlama ve dağıtım bölümünde çalışan personelin eldiven, başlık (bone) ve maske takması, beyaz saba terlik giymesi sağlanacaktır. (Çalışan personelin kılık kıyafeti sözleşme hükümlerinde belirtildiği gibi olacaktır.)
3. Çalışan personelin sağlık muayeneleri periyodik olarak yaptırılacaktır (Personelin 3 ayda bir portör kontrollerini yaptırılmaları gerekmektedir).
4. Tarım Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan gıda maddeleri kullanılmayacaktır.
5. Gıda maddeleri paketlenme ve saklama şartlarına uygun olarak muhafaza edilecektir.
6. Üzeri açık yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmayacaktır.
7. Standartlara uygun kaliteli yiyecek – içecek malzemesi kullanılacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş gıda malzemeleri bulundurulmayacak ve kullanılmayacaktır.
8. Standartlara uygun kaliteli temizlik malzemesi kullanılacaktır.
9. Yemek dağıtımına başlamadan önce ve yapılan her iş sonunda eller antiseptik sıvı sabun ile iyice yıkanacaktır.
10. Yemek servisinden önce ekmekler makinede kesilip sepetlere yerleştirilecektir. Ekmeklerin günlük ve taze olmasına özen gösterilecektir.
11. Masa üzerinde bulunan tuzluk, biberlik, peçetelik vb. servis malzemelerinin eksiksiz, temiz ve dolu olduğu günlük olarak kontrol edilecektir.
12. Yemek dağıtımı esnasında öğrenci ve personelin sıra ile yemek alması sağlanacaktır.
13. Yemekhane yemeklerin verilmiş saatine uyulacaktır. Zamanında yemeğin servise hazır olmasına dikkat edilecektir. (Öğle yemeği: Saat: 11.30-12.45 arasındadır.)
14. Yemek dağıtımı süresince masa ve sandalyelerin temizliği ve düzeni, ekmek ve su durumu kontrol edilecektir.
15. Yemek saatleri sırasında yemekhane temizlik yapılmayacaktır. (Görevliler, yemek saatleri içinde yemekhaneyi temiz tutmaya ve gürültü yapmamaya özen gösterecektir.)
16. Her servis sonrası sürahi ve bardaklar yıkanıp kurulacaktır. Haftada bir gün bardak ve sürahiler çamaşır suyu ile yıkanarak kurulacaktır.
17. Her servis sonrası masalar deterjanlı su ile silinecek ve kuru bez ile kurulacaktır. Sandalyelerin temiz olmasına dikkat edilecektir.
18. Yemekhane zemini her gün iş bitiminde deterjanlı su ile paspaslanacaktır.
19. Yemekhanenin cam, kapı-pencere, dolap, raf vb. nesnelere haftada bir deterjanlı su ile silinecektir.
20. Yemek üretiminde kullanılan makine ve cihazlar her kullanım sonrasında temizlenecektir.
21. Bulaşık yıkama ve genel temizlik için ayrı ayrı temizlik eldiveni kullanılacaktır.
22. İlk yardım malzemeleri bulundurulacaktır.
23. Emniyet tedbirleri alınacaktır (elektrik tesisatı, tüp gaz sistemi, yangın söndürme vb.).
24. Yemek pişirilen ve yemek dağıtılan bölümlere görevlilerden başkası alınmayacaktır.
25. Yemekhanenin temizliğinden, bakımından ve yönetiminden işletmeci sorumlu olacaktır.

HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN YÜKSEKOKUL MÜDÜRÜ