|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **SAMSUN İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  **…………………………….. Müdürlüğü** | **Doküman No :** TL-85  **Yayın No :** 01  **Yayın Tarihi :** … / … / 201..  **Revizyon Tarihi :** … / … / 201..  **Revizyon Sayısı :** 00..  **Sayfa No :** 1/1 |
| **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.
5. Tabak, kepçe, karavana, çatal ve kaşıkları yıkarken suyun kaynamış olmasına dikkat ediniz.
6. Mutfak ve yemekhane mahallerinde yapılan her iş için en önemli kural temizliktir.
7. Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.
8. Kırık tabak, çanak daima nedenini oluşturmuştur. Bu nedenle kırıkları hemen temizleyip çöp kutularına atınız.
9. İş görürken sıkı bağlanmış alçak topuklu ayakkabılar giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.
10. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.
11. 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.
12. Her vardiya yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.
13. Yemek dağıtımının sonunda tezgâhın ısısını veren vanaları kapayınız, boşa yanmalarına mani olunuz.
14. 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.
15. Yemekhane ve mutfak mahallerini daimi havalandırınız.