

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|  | ADAPAZARI FATİH MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MUTFAK VE YEMEKHANEDE ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI | Belge No | T-022 |
| | | Yayın No | İlk Yayın |
| | | Yayın Tarihi | 26.04.2016 |
| | | Kurum Kodu | |

1. Genel Hükümler

- 1.1. Muntazam ve sükûnetle yemek yenmesini sağlamak için yemekhanelerde kimin nerede yiyeceğini gösterir tertip ve düzeni sağlayınız.
- 1.2. İş yemeği yiyecekler için ayrı yerler tahsis ediniz.
- 1.3. Yemek tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.4. Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 1.5. Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.
- 1.6. Kırık tabak, çanak vb. kırık ve çatlak malzemeler daima tehlike kaynağıdır. Bu nedenle, bu tür malzemeleri kullanmayınız.
- 1.8. Çalışma esnasında, kaydırmaz tabanlı çizme/ayakkabı giyiniz. Yüksek topuklu ayakkabı tehlikeli olduğundan giymeyiniz.
- 1.9. Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.
- 1.10. 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.
- 1.11. Yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.
- 1.12. Yemek dağıtımının sonunda tezgâhın ısını veren vanaları kapayınız, boşa yanmalarına mani olunuz.
- 1.13. 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.
- 1.14. Yemekhane ve mutfak mahallerini daima havalandırınız.
- 1.15. Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.
- 1.16. Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildirin. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.
- 1.17. Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.
- 1.18. Etraftaki ağız açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.
- 1.19. Mutfak malzemelerini usulüne uygun temizleyiniz ve yerine koyunuz.
- 1.22. Haşereye karşı periyodik olarak ilaçlamanın yetkili şirketler tarafından yapılmasını sağlayınız.
- 1.23. Mutfak ve yemekhanelerde çalışan personelden rahatsız olanlar derhal işyeri hekimine başvurarak çalışıp çalışamayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmalarını insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)
- 1.24. Yemekhane ve mutfak çalışanlarının Portör muayenelerini aksatmadan yaptırınız. El ve bütün vücut temizliğine dikkat ediniz. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde hazırlayınız. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.
- 1.25. Verilen KKD (kişisel koruyucu donanım) araçlarını mutlaka kullanınız.
- 1.26. Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri toprak hattı bulunmayan prizlerde kullanmayınız.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|  | ADAPAZARI FATİH MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MUTFAK VE YEMEKHANEDE ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI | Belge No | T-022 |
| | | Yayın No | İlk Yayın |
| | | Yayın Tarihi | 26.04.2016 |
| | | Kurum Kodu | |

2. Mutfak Personelinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar

- 2.1. Verilen kişisel koruyucu donanımları uygun şekilde kullanınız ve temiz tutunuz.
- 2.2. Beden temizliğine dikkat ediniz.
- 2.3. Verilen görevi titizlikle yapınız.
- 2.4. Yemeği Sağlık koşullarına uygun olarak temiz sununuz.
- 2.5. Bulaşık yerini temiz ve düzenli bulundurunuz.
- 2.7. Tüm personelin; hijyen, iş sağlığı ve güvenliği eğitim belgesi olmalıdır. Ayrıca kişisel koruyucu donanımı kullanma eğitimi verilmeli ve tutanak altına alınmalıdır.

KULLANILMASI GEREKEN KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR

- Lastik bot (Sürekli kaygan zemin olan bulaşık yıkama alanı vb. yerlerde çalışanların kullanması için)
- Çelik örgülü eldiven (Et kesen çalışanların kullanması için)
- Parmak koruyucu (Malzeme doğrayan çalışanların kullanması için)
- Deri eldiven (Sıcakla temas eden çalışanların kullanması için), Şeffaf eldiven, temizlik eldiveni,
- Cerrahi eldiven,
- Toz maskesi
- Galoş
- Bone
- Lastik eldiven

ALINMASI GEREKEN EĞİTİMLER

- Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi
- Kişisel Koruyucu Donanımların Kullanımı Eğitimi
- Ergonomi Eğitimi

İrfan KARAÇAYIR
Okul Müdürü