1. **AMAÇ**

Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında kullanılan benmarinin amacına uygun etkili bir şekilde kullanımını sağlamak.

1. **KAPSAM**

Üniversitemiz yemekhanesinde bulunan benmari kullanımı sırasında oluşabilecek olası iş kazalarını önlemek amacıyla uygulanacak faaliyetleri, kullanacak tüm mutfak personeli ve kontrolü yapacak personeli kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yemekhane personeli, kontrolünden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Kullanım Şekli**
* Taşınır kaydı yapılarak sorumlusuna zimmetlenir.
* Küvetler çıkarılır.
* Küvetlerin içerisine yeterince su doldurulup, küvetler yerine yerleştirilir.
* Elektrik fişi prize takılır.
* Derece ayarlanır ve çalıştırma düğmesine basılır.
* Suyun ısınması beklenir.
* Yemekler dinlenmeye alınarak küvetler doldurulur.
* Dinleme işi bittikten sonra fiş çekilir.
* Küvetleri çıkartılıp yıkanır.
* Donanım içinde olan su tahliye vanası açılarak boşaltılır.
1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |