1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı ekmek kesme makinesinin  kullanım ve bakım faaliyetlerini standart hale getirmektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde kullanılan tüm ekmek kesme makinaları ile bunları kullanacak ve temizleyecek personeli kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından mutfak 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.
* Makinenin fişi prize takılır.
* Makineyi çalıştırmak için açma kapama düğmesine basılır.
* Bütün halde olan ekmek makinenin dilimleme haznesine yerleştirilir. Makinenin enerji kolu yerleştirilen ekmek dilimlenene kadar indirilerek çalıştırılır.
* Dilimlenmiş ekmeği dilimleme bölmesinden almadan önce kol tekrar yukarı kaldırılır.
* Makineyi kapatmak için açma kapama düğmesine basılır.
* Makinenin fişi prizden çekilir.

1. **Temizliği**

* Makine her kullanım sonrası sıcak sabunlu su ve bez yardımı ile temizlenir.
* Cihazın arızası  “UBYS-Servis Talep İşlemleri” giriş ekranından ile teknik servise bildirilir.
* Cihaz temizliğinin yapılıp yapılmadığı Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından da ayda en az üç defa üzere belirsiz zamanlarda yapılıp kayıt altına alınır.

1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
   1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Revizyon  No | Revizyon  Tarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |