1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; Kullanım sırasında oluşabilecek bozulmaları en aza indirmek ve arıza dolayısıyla olabilecek gecikmeleri engellemektir.

1. **KAPSAM**

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

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yemek hizmetleri kapsamında tüm mutfak personeli, 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**
* Taşınır kaydı yapılarak sorumlusuna zimmetlenir.
* Yoğurulacak malzemeyi yoğurma kazanına koyulmalı.
* Sigortayı açık konuma getiririlir ve başlatma düğmesine basarak çalıştırılır.
* Yoğurma işlemini durdurmak için STOP düğmesine basılır.
* Makine çalışırken içine elini veya başka bir cismi sokulmamalıdır.
* İşi bitince makine temizlenmeli, strechle kapatılmalı ve bir sonraki kullanıma hazır hale getirilmelidir.
1. **Temizlik**
* Makine ile işi bitince, kazan ve karıştırıcıyı bol sıcak su ile yıkayarak temizlenmelidir.
* Temizlik bitince kurulanmalı ve strech film ile kapatarak, bir sonraki kullanıma hazır hale getirilmelidir.
* Cihazın temizlik işleminin yapılıp yapılmadığı Üniversitemiz gıda mühendisi ve diyetisyeni tarafından da ayda en az üç defa üzere belirsiz zamanlarda yapılır ve kayıt altına alınır.

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

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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