1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı yemekhanelerin temizliğini sağlamak ve servis malzemelerinden gelebilecek bulaşmaları engellemek için yol yöntemleri belirtmektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; yemekhanelerde görevli personeli, yüklenici firma sorumlunu ve Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan tüm yemekhaneleri kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yemekhanelerde görevli personeli ile yüklenici firma sorumlusu, 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 terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

1. **UYGULAMALAR**
   1. **Temizlik Şekli**
2. Masa üstü malzemeler (menaj takımı) her gün kontrol edilir.
3. Önce yüzey temizleyici (1lt suya 1/3su bardağı) ile silinir. Daha sonra temiz su ile silinir ve kurulanır.
4. Masa örtüleri kontrol edilir. Kirli olanlar değiştirilir (Yedek masa örtüsü bulundurulmalıdır.)
5. Masa örtüleri haftanın belirlenen günlerinde toplanarak yıkanır.
6. Sandalyeler her kullanım sonrasında temizlenir.
7. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
   1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

* TLM-0015 Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı
* FRM-0494 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu
  1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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