



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
ÇAY OCAĞI HİZMETLERİ TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-002

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 1 / 3

## 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı; Üniversitemiz rektörlüğünde bulunan çay ocağı alanı ve bu kapsamda yürütülecek hizmetler konusunda uyulacak kuralları ve alınacak tedbirler belirlemektir.

## 2. KAPSAM

Üniversitemiz rektörlüğünde bulunan çay ocağı alanlarında çalışan, görevli tüm personelleri kapsar.

## 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından kantin işletmecisi, kantin görevlisi, çay ocağı görevlisi kontrolünden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kurumsal Kalite Geliştirme ve Akreditasyon Koordinatörlüğü sorumludur.

## 4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

**4.1. İdare:** Necmettin Erbakan Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

**4.2. Çay Ocağı Görevlisi:** Çay ocağı faaliyet alanında belirtilen hizmetleri yürütmekle görevli süreklilikli işçi.

## 5. UYGULAMALAR

### 5.1. Çay ocağı Görevlisinin Uyması Gereken Kurallar

1. Çay ocağı hizmet alanında temizlik ve hijyene dikkat edilmelidir.
2. Yiyecek hazırlama bölümünde çalışan personel kişisel temizliğine özen göstermeli; eldiven, başlık (bone), maske takmalı ve beyaz iş önlüğü giymelidir.
3. Çalışan personelin sağlık muayeneleri periyodik olarak yaptırılmalıdır (Personelin 6 ayda bir portör kontrollerini yaptırmaları gerekmektedir).
4. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan gıda maddeleri satılmamalıdır.
5. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler tespit edilerek raflardan kaldırılmalıdır.
6. Gıda maddeleri paketleme ve saklama şartlarına uygun olarak muhafaza edilmeli ve üzeri açık yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmamalıdır.
7. Standartlara uygun kaliteli yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmalıdır.
8. Standartlara uygun kaliteli temizlik malzemesi kullanılmalıdır.
9. Servis sonrası masa üzerleri temizlenmeli, hijyenik bir temizlik bezi ile silinmelidir. Her akşam masalar deterjanlı su ile silinerek kuru bez ile kurulmalıdır.
10. Yemekhaneye ait dolap, raf, cam, kapı-pencere vb. nesnelere haftada bir deterjanlı su ile silinmeli ve "GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu" doldurulmalıdır.
11. Çatal, bıçak, tencere, tabak, maşa, kepçe vb. servis malzemelerinin temizliğine özen gösterilmelidir.
12. Çay Ocağı, İdarenin belirlediği saatlerde açık bulundurulmalıdır.
13. Çay Ocağı zemini her gün iş bitiminde deterjanlı su ile paspas yapılmalıdır.
14. Ayak pedallı çöp kovası kullanılmalı, gün içinde çöp kovalarının doluluğu kontrol edilerek gereken durumda çöpler boşaltılmalıdır.
15. Çay Ocağında ilk yardım malzemeleri bulundurulmalıdır.
16. Çay Ocağında yangına karşı tedbir alınmalıdır. (Elektrik tesisatı, tüp gaz, yangın söndürme vb.)



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
ÇAY OCAĞI HİZMETLERİ TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-002

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 2 / 3

17. Satılan ürünlerin üzerinde fiyat etiketi bulundurulmalı, bu mümkün değil ise ürünün bulunduğu kutu üzerinde görülebilecek şekilde fiyat etiketi yazılmalıdır. Ayrıca Üniversitemiz onaylı fiyat listesi asılmalıdır.
18. Tükenmez kalem, kurşun kalem, kalemtırış, kurşun kalem uçları, silgi ve yapıştırıcı gibi kırtasiye malzemelerinin sürekli bulundurulmalıdır.
19. Satış ve gıda hazırlama bölümüne görevlilerden başkası girmemelidir.
20. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılan denetim raporlarını bir nüshasını idareye teslim edilmesi gerekmektedir.
21. Çay Ocağı'nda çalıştırılacak personelden veya yeni alınacak personel alımında gaita mikroskopisi, burun, boğaz kültürü, tbc, akciğer grafiği, hepatit gibi sağlık tetkikleri ve hijyen belgelerini idareye sunmak zorundadır.
22. İdareci, Kantin ve Çay Ocağı'nda çalışan personele yaka kartı düzenleyecek, çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır..

## 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

### 6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu

### 6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

- Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Sıfır Atık Uygulama Rehberi

## 7. REVİZYON BİLGİLERİ

Revizyon No	Revizyon Tarihi	Revizyon Açıklaması
0	-	İlk yayın.

HAZIRLAYAN

KONTROL EDEN

ONAYLAYAN



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
ÇAY OCAĞI HİZMETLERİ TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-002

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 3 / 3

SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE  
BAŞKANLIĞI

KURUMSAL KALİTE GELİŞTİRME VE  
AKREDİTASYON KOORDİNATÖRLÜĞÜ

KURUMSAL YETKİLİ