



T.C
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
YEMEKHANE TEMİZLİK TALİMATI

DOKÜMAN NO: TL-007

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 1 / 1

1. AMAÇ

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

2. KAPSAM

Bu talimat; yemekhanelerde görevli personeli, yüklenici firma sorumlunu ve Üniversitemiz Rektörlüğünde bulunan yemekhaneyi kapsar.

3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından yemekhanelerde görevli personeli ile yüklenici firma sorumlusu, 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

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

5. UYGULAMALAR

5.1. Temizlik Şekli

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

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- TL-004 Mutfak Alanları Temizlik ve Hijyen Talimatı
- GN.FR-074 Yemekhane Temizlik Planı ve Kontrol Formu

6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

İlgili doküman bulunmamaktadır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI	KURUMSAL KALİTE GELİŞTİRME VE AKREDİTASYON KOORDİNATÖRLÜĞÜ	KURUMSAL YETKİLİ