

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>KANTİN HİZMETLERİ TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL06
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	1-4

## 1. AMAÇ

Bu talimat Kulu Meslek Yüksekokulu kantin alanı ve hizmetlerinin yürütülmesi konusunda uyulacak kuralları ve alınacak tedbirler kapsamaktadır.

## 2. KAPSAM

Bu Talimat Kulu Meslek Yüksekokulu'nun kantin alanından hizmet alan herkesi kapsar.

## 3. TANIMLAR

**3.1. Kantin İşletmecisi:** Kantin hizmetlerinin yürütülmesinden ihale yolu ile sorumlu olan kişi.

**3.2. Kantin Görevlisi:** Kantin işletmecisinin kantin hizmetlerini yürütmek adına görevlendirdiği kişi.

## 4. SORUMLULAR

**4.1.** Kulu Meslek Yüksekokulu Sekreteri

**4.2.** Kantin İşletmecisi

**4.3.** Kantin Görevlisi

## 5. UYGULAMA

### 5.1. Kantin İşletmecisi ve Görevlisinin Uyması Gereken Kurallar

**5.1.1.** Kantin hizmet alanında temizlik ve hijyene dikkat edilmelidir.

**5.1.2.** Yiyecek hazırlama bölümünde çalışan personel kişisel temizliğine özen göstermeli; eldiven, başlık (bone), maske takmalı ve beyaz iş önlüğü giymelidir.


**5.1.3.** Çalışan personelin sağlık muayeneleri periyodik olarak yaptırılmalıdır.

**5.1.4.** Tarım Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan gıda maddeleri satılmamalıdır.

**5.1.5.** Son kullanma tarihi geçmiş ürünler tespit edilerek raflardan kaldırılmalıdır.

**5.1.6.** Gıda maddeleri paketleme ve saklama şartlarına uygun olarak muhafaza edilmeli ve üzeri açık yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmamalıdır.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Ünvanı	Yönetim Temsilcisi	Ünvanı	Müdür
Öğr Gör.	Muhammet Sait ŞİMŞEK	Dr.Öğr. Üyesi	Mehmet Turan DEMİRCİ

 <p>SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU</p>	<b>KANTİN HİZMETLERİ TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL06
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	2-4

**5.1.7.** Standartlara uygun kaliteli yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmalıdır.

**5.1.8.** Standartlara uygun kaliteli temizlik malzemesi kullanılmalıdır.

**5.1.9.** Servis sonrası masa üzerleri temizlenmeli, hijyenik bir temizlik bezi ile silinmelidir. Her akşam masalar deterjanlı su ile silinerek kuru bez ile kurulanmalıdır.

**5.1.10.** Kantine ait dolap, raf, cam, kapı-pencere vb. nesnelere haftada bir deterjanlı su ile silinmeli ve Kantin Hijyen Kontrolü Takip Formu doldurulmalıdır.

**5.1.11.** Kantinin havalandırılmasına dikkat edilmeli, kızartmaya bağlı kirlenen havanın temizlenmesi aspiratörle sağlanmalıdır. Kantin kapısı ve kantine koridorundaki ara kapılar (çarpar kapılar) sürekli kapalı tutularak bina içerisine yiyecek kokularının gelmesi engellenmelidir.

**5.1.12.** Çatal, bıçak, tencere, tabak, maşa, kepe vb. servis malzemelerinin temizliğine özen gösterilmelidir.

**5.1.13.** Kantine, yüksekokul yönetiminin belirlediği saatlerde açık bulundurulmalıdır.

**5.1.14.** Yazar kasa bulundurma, vergi levhası, asgari ücret ve KDV levhası ile kasa kullanma izni formu görülebilecek bir yere asılmalıdır.

**5.1.15.** Kantine zemini her gün iş bitiminde deterjanlı su ile paspas yapılmalıdır.

**5.1.16.** Ayak pedallı çöp kovası kullanılmalı, gün içinde çöp kovalarının doluluğu kontrol edilerek gereken durumda çöpler boşaltılmalıdır.

**5.1.17.** Kantine ilk yardım malzemeleri bulundurulmalıdır.


**5.1.18.** Kantine yangına karşı tedbir alınmalıdır. (Elektrik tesisatı, tüp gaz, yangın söndürme vb.)

**5.1.19.** Satılan ürünlerin üzerinde fiyat etiketi bulundurulmalı, bu mümkün değil ise ürünün bulunduğu kutu üzerinde görülebilecek şekilde fiyat etiketi yazılmalıdır. Ayrıca Rektörlük onaylı fiyat listesi asılmalıdır.

**5.1.20.** Tükenmez kalem, kurşun kalem, kalemtraş, kurşun kalem uçları, silgi ve yapıştırıcı gibi kırtasiye malzemelerinin sürekli bulundurulmalıdır.

**5.1.21.** Satış ve gıda hazırlama bölümüne görevlilerden başkası girmemelidir.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Ünvanı	Yönetim Temsilcisi	Ünvanı	Müdür
Öğr Gör.	Muhammet Sait ŞİMŞEK	Dr.Öğr. Üyesi	Mehmet Turan DEMİRCİ

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>KANTİN HİZMETLERİ TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL06
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	3-4

**5.1.22.** Kantinin temizliği, bakımı ve yönetiminden işletmeci sorumludur.

**5.1.23.** Kantinde bulunan televizyonun kontrolünden kantin görevlisi sorumludur. Okul yönetiminin belirlemiş olduğu kanalların izlenmesi sağlanmalı ve ses düzeyi kantinde bulunan kişileri rahatsız etmeyecek seviyede olmalıdır.

## **5.2 Gıda Hazırlama ile İlgili Kurallar**

**5.2.1.** Kızartma işlemi sırasında sıcaklık 180°C'yi geçmemelidir. Sıvı yağ kullanım sonrası mutlaka süzülmalıdır.

**5.2.2.** Kızartmada kullanılan yağ sıcak olarak süzüldü ise süzülen kabın kapağı yağ soğuyana kadar kapatılmamalıdır. Sıcak olarak kapatılırsa, yağın tadının acılaşmasına yol açar.

**5.2.3.** Tekrar kullanılacak yağın konulacağı kap paslanmaz çelikten olmalı yağ güneş görmeyen yerde muhafaza edilmelidir.

**5.2.4.** Kızartmalık yağlarda tekrar kullanımda en önemli ölçü yağın kararmasıdır. Sıvı yağ karardıktan, yandıktan ve aşırı köpürdüktan sonra kullanılmamalıdır.

**5.2.5.** Sebze kızartılan yağlar ile et ürünleri kızartılan yağlar birbirine karıştırılmamalıdır.

**5.2.6.** Köfte, yumurtalı bulamaca giren ürünler, tavuk, galeta unlu ürünler kızartıldığı zaman yağı çabuk kirletirler. Bu tür ürünlerin kızartılmasında maksimum 4. veya 5. kızartma işlemine yağın değişimi yapıp, değişen ve kalan yağlar atık yağ bidonlarına alınmalıdır.

**5.2.7.** Bekleyen yağın dip kısmında tortular olduğundan dolayı yağ kullanılacağı zaman tekrar süzülmalıdır.


**5.2.8.** Sıvı yağların kullanımı ile ilgili sorumluluk kantin görevlisi ve Yüksekokul Sekreterine aittir.

**5.2.9.** Kızartmalık yağların iki kullanım süresi arasındaki zaman da yağdaki bozulma için son derece önemlidir. Bu nedenle kızartmalık yağların uzun süreler bekletilmemesi gerekir.

**5.2.10.** İş güvenliği açısından yağ yanmasının engellenmesi için içerisinde ürün yok iken uzun süre kızdırılmamalıdır. Yağ ile işlem yapılırken mutlaka başında durulmalı, kontrolsüz bırakılmamalıdır.

**5.2.11.** Yağ sıçramalarından kaynaklı yanmaların engellenmesi bakımından kızgın yağ tavalara kızartılacak ürünler elle değil tel kevgirlerle kızgın yağa dikkatlice bırakılmalıdır.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Ünvanı	Yönetim Temsilcisi	Ünvanı	Müdür
Öğr Gör.	Muhammet Sait ŞİMŞEK	Dr.Öğr. Üyesi	Mehmet Turan DEMİRCİ

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>KANTİN HİZMETLERİ TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL06
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	4-4

**5.2.12.** Atık yağlar kesinlikle giderlere dökülmemelidir. Atık yağlar sözleşmeli olarak atık yağları toplayan firmanın bidonlarında biriktirilmelidir. Çevre ve Orman Bakanlığının atık yağların bertarafı konusundaki “Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği” (.....) hükümleri doğrultusunda uygulama yapılır.

**5.2.13.** Atık yağ bidonları dolduğunda atık yağ toplama firmasıyla görüşülüp yağların toplatılması sağlanmalıdır.

## 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

### 6.1. Dış Kaynaklı Dokümanlar

- ..... Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği

### 6.2. İç Kaynaklı Dokümanlar

- ..... Kantin Hijyen Kontrolü Takip Formu
- Selçuk Üniversitesi Rektörlüğü 16.10.2017 Tarih ve 104442 Sayılı Yazısı

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Ünvanı	Yönetim Temsilcisi	Ünvanı	Müdür
Öğr Gör.	Muhammet Sait ŞİMŞEK	Dr.Öğr. Üyesi	Mehmet Turan DEMİRCİ