 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	1-10

## 1.AMAÇ

Bu talimatın amacı, Kulu Meslek Yüksekokuluna bağlı olarak hizmet veren yemekhanede uyulması gereken kuralları ve talimatları açıklamaktır.

## 2.KAPSAM

Bu talimat Kulu Meslek Yüksekokuluna bağlı olarak hizmet veren yemekhaneyi kapsamaktadır.

## 3.SORUMLULUK

Talimatın hazırlanması ve kontrolünden Kulu Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü sorumludur. Uygulamaların sorumluları uygulama açıklamalarında belirtilmiştir.

## 4.UYGULAMA

### 4.1. ALET EKİPMAN DEZENFEKSİYONU

- Klorlanacak olan aletler ( bıçak-kesim tahtası) üzerinde herhangi bir gıda artığı kalmayana kadar yıkanır,
- Sebze-et bıçak ve tablaları ayrı kaplarda 10 lt. suya 100 ml. Sumo klor konularak hazırlana solüsyonda bekletilir,
- Kap içerisinde alet-ekipman alınacağı zaman eller “4.5. EL YIKAMA” başlığına uygun olarak yıkanır, klorlu su içerisinde eldiven ile alınmalıdır,

### 4.2. AYIKLAMA-YIKAMA


#### Çiğ-donmuş sebze:

- Çiğ sebzelerin çürük, ezik kısımları ayıklanır.
- Donmuş sebzelerin içinde yabancı madde olup olmadığı kontrol edilir.
- Kontrol, her 10 kg üründe 3 farklı noktadan örnek alınarak yapılır.
- Kontrol sonucu yabancı madde tespit edilirse işlem tekrarlanır.
- Çiğ sebze ürünü bol su ile herhangi bir çamur kalıntısı kalmayacak şekilde yıkanmalıdır.

**NOT:** İlkbahar ve sonbahar aylarında yağışın fazla olduğu dönemlerde, böcek problemi yoğun olduğu için ayıklama daha dikkatli ve birkaç kez tekrarlanarak yapılmalıdır.

#### Hububat-bakliyat:

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>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	2-10

- Ayıklama işlemi aydınlık bir ortamda yapılmalıdır.
- Ayıklama parti parti ürün dökülerek yapılmalıdır.
- Ayıklanan üründe yabancı madde kalmayana kadar ayıklama yapılmalıdır.

**Kontrolü:** Operasyon yöneticisi ve aşçıbaşı tarafından kontrol edilmelidir.

- Un-irmik elekte elenmelidir (eleğin yırtık olup olmadığı kontrol edilmelidir.)
- Makarnalar suya konularak böceklenme olup olmadığı kontrol edilir.
- Hububat bakliyat yıkamasında ise, ürünün son suyu berrak olana kadar yıkanmalıdır.

**NOT:** Kuruyemiş ve baharatlar içinde hububat-bakliyat ayıklama yöntemindeki kurallar geçerlidir.

- Konserve –turşu, açılan her teneke uygun kaba alınır ve içerisinde yabancı madde olup olmadığına bakılır.
- Kontrolü, sorumlu aşçıbaşına aittir. Kontrol sonucu, bir tane dahi yabancı madde bulunması halinde ayıklama işlemi tekrarlanmalıdır.

#### 4.3. BULAŞIK YIKAMA

- Her gün bulaşık makinesi ve pompaları kontrol edilmelidir.
- Bulaşık makinesinin püskürtücü spreylelerinin uçları her gün kontrol edilmeli, tıkalı olanlar temizlenerek açılmalıdır.
- Bulaşık makinesinin perdeleri her gün kontrol edilip, temizlenmelidir.
- Bulaşık makinesinin ön suyu temiz olmalıdır.


##### **Bulaşık Makinesi Kullanımı:**

- Bulaşıklara ön yıkama yapın (ön yıkamada kesinlikle deterjan kullanılmaz)
- Sıcak suda ön yıkama yapınız. (35 derece üzeri)
- Bardakları ve tabakları ayrı ayrı yıkayınız.

##### **Bulaşıkları Makineye Dizerken:**

- Uygun basket kullanılmasına,
- Gıda artığı olmamasına,
- Tabakların üst üste yığılmasına,
- Basket kenarına tabak konulmamasına,
- Çatal-kaşıkların, çatal kaşık sepetine, saplar aşağı gelecek şekilde, karışık yerleştirilmemesine dikkat ediniz.

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>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	3-10

Bulaşık yıkama işlemi tamamlandıktan sonra,yeterli kurutma sağlanmıyorsa,temiz bir tülbent ile kurularak temiz rafa yerleştiriniz.

Kullanılan tülbentler her gün yıkanıp, dezenfekte edilir. sıcak su içinde deterjan ile yıkanır.daha sonra 10 dakika çamaşır suyunda(5 lt suya1 su bardağı çamaşır suyu)bekletilip ,durularak kurutulur.

- Makinenin,kendi yıkama düresi beklenmeli,basketler makineden çıkmadan çekilmemelidir.
- Bulaşık makinesi temizliği mutfak temizlik ve hijyen talimatlarında belirtildiği şekilde yapılır.

#### **Elde Yıkama Yapılıyorsa:**

- Bulaşıkları gıda artıklarından arındırınız,
- Ön yıkama işlemi yapınız,
- Yıkama suyu sıcaklığı 40 derece üzerinde olmalıdır,
- Yıkama işleminde deterjan kullanınız,
- Sıcak su ile durulayınız,
- Büyük kapları temiz raflara yerleştiriniz,
- Küçük kapları yukarıda belirtildiği şekilde kurularak, temiz raflara yerleştiriniz.
- 


#### **4.4. EKİPMAN YETERLİLİKLERİ**

- İşletmede kullanılan tüm ekipmanlar gıda işlemeye uygun yapıda kolay temizlenebilir, yıkanma esnasında aşınma ve korozyona dayanıklı malzemeden olmalıdır.
- Gıda ile temas eden yüzeyler toksik madde, yabancı koku ve tat içermemeli ve gıdaya bulaştırma ihtimali olmamalıdır.
- İşletme içinde ahşap ekipman kullanılmamalıdır ( merdane, oklava ve tulumba aleti hariç).
- Kırık, paslı ekipman kullanılmamalıdır.
- Ekipmanların kontrolü düzenli olarak yapılmalıdır.
- Pişirme, saklama, soğutmada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olmalıdır.
- Yırtılmış, zarar görmüş ekipman üretimden çekilerek kullanımı engellenmelidir ( ör: makine tokmakları, tatlı fırçaları vs. )
- Et tezgahları aşındıkça tıraşlanmalıdır.
- Et- tatlı - soğuk ekipmanları renk veya bir işaretleme sistemi ile tanımlanarak birbirlerinden ayrılmalıdır. Bu işaretleme sistemi veya renk ile yapılan ayırım mutfak içinde yazılı olarak personelin görebileceği bir yere asılmalıdır.
- Mutfakta ürün, çöp amaçlı kullanılan kovalar kullanım amacına göre ayrılır ve tanımlanır.
- Temizlik için kullanılan kovalar ayrı olmalı ve tanımlanmalıdır.
- Mutfaklarda kullanılan temizlik fırça ve çek pasları, yıkama hortumları kirli ve temiz yüzeyler için ayrı olarak tanımlanmalı, ayrı olarak depolanmalıdır.
- Deterjanlar için ayrı ölçü kabı kullanılmalı, eğer aynı kap kullanılıyorsa bir önceki deterjanın etkisini yok etmek amacıyla her kullanım öncesi duru su ile çalkalanmalıdır.

#### **4.5. EL YIKAMA**

##### **Eller Ne Zaman Yıkanmalıdır?**

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>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	4-10

- Tuvaletten çıktıktan sonra,
- Sigara içtikten sonra,
- İş başlangıcından önce,
- İş geçişlerinde,
- Gazete, kalem v.s. dokunduktan sonra,
- Kirli ekipmanla temastan sonra,
- Çiğ gıdalara dokunduktan sonra,
- Ağza, saçlara dokunduktan sonra,
- Aksırıp, öksürdükten sonra,
- Eldiven takmadan önce,
- Temizlik yapıldıktan sonra,
- Her **yarım saatte** bir **YIKANMALIDIR**.

#### Eller Nasıl Yıkanmalıdır?

1. Eller ıslatılır,
2. Akan su altında keri akıtılır,
3. Dezenfektanlı sabun ile en az 30 saniye yıkanır,
4. Bol su ile durulanır,
5. Musluğu kapatmadan önce eller kâğıt havlu ile kurutulur,
6. Musluk kâğıt havlu ile kapatılır,

#### 4.6. ELDİVEN KULLANMA

- Pişirilen son ürünlerde yapılan işlemlerde,
- Salata hazırlığı vb. işlemlerde
- Pişmeyecek ise şarküteri malzemelerinin dilimlenmesinde,
- Porsiyonlama sırasında (Ele direk temas halinde),
- Servis sırasında,
- Numune alımı esnasında,
- Direk tüketime sunulacak her türlü gıdanın hazırlık ve işlenmesinde eldiven takılmalıdır.

#### Eldiven Takılmadan Önce:

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanmalıdır.


#### Eldiven Değişikliği Ne Zaman Yapılmalı ? :

- Bir işten farklı bir işe geçildiğinde,
- Kirli ekipmanlara dokunulduğu takdirde,
- Yarım saatten fazla aynı eldivenle çalışıldığında,

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkayıp, **eldiven değişikliği** yapılmalıdır.

#### 4.7. GIDA DEPOLAMA

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

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	5-10

Kulu MYO yemekhanesinde depolama yapılmamakta, ürünler öğünlerde anında üretilip tüketilmektedir.

#### 4.8. HAŞERE KEMİRGEN MÜCADELESİ

##### Genel Kurallar:


- Çöp artıklarını düzenli kaldırılması sağlanmalıdır.
- Kapı, pencere, havalandırma boşlukları mümkün olduğunca kapalı tutulmalıdır.
- Tuvalet, soyunma odaları düzenli ve temiz tutulmalı, gıda bulundurulmamalıdır.
- Dolap arkaları, benmari altları ve ocak kenarları sürekli temiz tutulmalıdır.
- Üretim alanı içinde direk dışarı açılan kapı ve pencerelerde sineklik bulunmamalıdır.
- Mutfakla direk temas halinde bulunan açıklık ve delikler kapatılmalıdır.
- Çöp kovalarının sık boşaltılması ve temizlenmesi gereklidir.
- Kapı altında boşluk kapatılmalıdır.
- Su giderlerinin ( logarların) ve mazgal ağızları fare girişi- çıkışını engelleyecek büyüklükte ızgaralarla kapatılmalıdır.
- Depo içlerinde tahta kasa bulundurulmamalıdır ve karton kolide gelen ürünlerin poşetlenmesi sağlanmalıdır.
- Kuru gıda deposundaki rafların yerden ve duvardan en az 30 cm uzakta olacak şekilde düzenlenmesi sağlanmalıdır.
- Üretim alanı ve depolarda ağız açık gıda maddesi bulundurulmamalıdır.

##### İlaçlama Öncesinde Alınacak Tedbirler:

- Üretim alanı, yerler ilaçlamadan birkaç saat önce temizlenmeli ve tüm alanlarının kuruması sağlanmalıdır.
- Gıdalar ilaçlamaya direkt olarak maruz kalmayacak şekilde, dolap içi gibi kapalı ortamlarda muhafaza edilmelidir.
- Tabak, bıçak, çatal ve kaplar ilaç temasına izin vermeyecek şekilde ( örneğin, geniş naylonlarla kaplanarak) muhafazaya alınır.
- Depolar içinde gıda varken ilaçlamamalıdır. Problem görüldüğü durumlarda çuval içindeki ürünler dışarı çıkarılmalı, depo içinde sadece teneke, plastik kova gibi kapalı ambalajlı ürünler olmak koşuluyla duvar diplerine ilaçlama yapılmalıdır.
- İlaçlama Sonrası Alınacak Tedbirler:
- Muhafazaya alınamayan tabak, çatal, kaşık ve kaplar varsa deterjanlı su ile yıkanır (muhafaza altına alınmış ekipmanların yıkanmasına gerek yoktur).
- İlaçlamadan en az bir gün ( üretim akışı uygun değil ise en az yarım gün ) sonra, ilaçlanan alanlar temizlik hijyen talimatında belirtildiği şekilde temizlenir ve iyice durulanır.
- Kemirgen Mücadelesi İçin Dikkat Edilecek Hususlar:
- Yem istasyonlarının yeri kesinlikle değiştirilmemelidir.
- Temizlik yapılırken istasyonların içerisine su tutulmamalıdır.
- İstasyonların kırılmamasına ve kaybolmamasına dikkat edilmelidir.

#### 4.9. KİŞİSEL BAKIM VE HİJYEN

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

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	6-10

#### **Kıyafet-görünüm:**

- Operasyon yöneticisi, mutfak içerisinde beyaz doktor önlüğü giymeli; kıyafetinin temiz ve ütülü olmasına dikkat etmelidir.
- Günlük kıyafet ile üretim alanına girilmemelidir.
- Her gün sakal tıraşı olunmalıdır.
- Saçlar kısa olmalı ve üretim alanında kep veya bone takılmalıdır.
- İş elbiseleri daima temiz olmalı.
- İş elbiselerinde üst cep bulunmamalı var ise üst cep kullanılmamalıdır.
- Mutfak içerisinde temiz ve kaygan tabanlı olmayan terlik giyilmelidir.
- Garsonların ayakkabıları daima temiz ve boyalı olmalıdır.
- Mutfak personeli üretim alanında makyajlı olmamalıdır.
- Mutfak personeli üretim alanında saat vs. gibi mücevherat takmamalıdır.(alyans hariç)
- Tırnaklar kısa ve ojesiz olmalıdır.
- Personelin mutlaka yaka kartları takılı olmalıdır.

#### **Sağlık:**

- Dişler her gün fırçalanmalıdır.
- Mevzuatın öngördüğü şekilde personelin sağlık tetkikleri yaptırılmalıdır.
- Kesilmelerde kanın gıdaya bulaşıp bulaşmadığı kontrol edilmeli, eğer bir bulaşma varsa gıda imha edilmeli, kanın bulaştığı alet-ekipman derhal yıkanıp dezenfekte edilmelidir.
- Yara ve yanıklarda üzeri bantlanıp, çalışırken üzerine eldiven takılmalıdır.

#### **Hal ve hareket:**

- Tezgah ve masa üstlerine oturulmamalıdır.
- Kirli çatal – kaşık kullanarak veya parmakla yemeklerin tadına bakılmamalıdır.
- Yemeklerin üzerine aksırıp öksürmemeli bu esnada ağız kapatılmalı ve eller mutlaka yıkanmalıdır, eğer eldivenli ise eldivenler değiştirilmelidir.
- Mutfağa girerken mutlaka dezenfektan havuzuna basılmalı, eğer galoş kullanılıyorsa galoşlar değiştirilmelidir.
- Kıl riskine karşı bone ve kolluk kullanılmalı, bone ve kolluklar tekrar kullanılmamalıdır.


#### **4.10. MASKE VE KOLLUK KULLANIMI**

##### **Maske Kullanımı:**

- Ağız ve burun bölgesini kapatacak şekilde takılır,
- Deforme olduğu ve yırtıldığı zaman yenisiyle değiştirilir.

##### **Maske Kullanılacak Aşamalar:**

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>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	7-10

- Porsiyonlama ve süsleme işlemleri yapılırken,
- Salata yapımında klorlama aşamasından sonra,
- Sandviç ve kumanya hazırlığında,
- Şarküteri malzemeleri dilimlenirken,
- Soğuk tabak hazırlarken,
- Numune alırken,
- Servis esnasında,
- Son üründe(servise çıkmaya hazır olan yiyeceklerin porsiyonlanmasında, dilimlenmesinde).

**NOT:** Hasta ve bıyıklı personel üretimde mutlaka maske kullanmalıdır.


#### 4.11. MUTFAKTA CAM MALZEME KULLANIMI

- Tüm üretim alanı, depolar ve ofis içerisinde bulunan lambalarda lamba koruyucusu bulunmalıdır.
- Üretim alanına bardak, kavanoz, sürahi gibi malzemeler girmemelidir.
- Baharat kapları cam malzemedir olmamalıdır.
- Mutfak pencere camları veya kapı gibi yerlerde bulunan camlar cam film ya da PVC ile kaplanmalıdır.
- Serviste kullanılan cam ekipmanların kırık, çatlak vs. olmamasına dikkat edilmelidir.
- Her servis öncesi ve sonrasında cam malzemeler kontrol edilip, kırık veya çatlak olanlar varsa ayrılmalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanan ekipmanlar üst üste dizilirken dikkatli olunmalıdır.
- Cam kavanoz içerisinde gelen malzemeler mal kabul esnasında çok iyi kontrol edilmeli, kırık saptanırsa ürün iade edilmelidir.
- Cam kavanozların kapak kısmında kırılma olup olmadığı kontrol edilip, kırılma varsa ürün imha edilmelidir.
- Dolaplarda muhafaza edilen cam kavanozlar ve şişeler alt raflarda ve plastik kasa içerisinde muhafaza edilmelidir.

#### 4.12. SERVİS-SERVİS SONRASI HİZMET

- Günün menüsü menü boarda asılmalıdır.
- Servis saati geldiğinde salonda temizlik ile ilgili herhangi bir malzeme olmamalıdır.
- Salonun genel temizliği, masalar, masa örtüleri, sandalyeler, salatalar, sosluklar ve benmarinin temizliği uygun olarak yapılmalıdır.
- Teşhir masası varsa, masa müşterilerin salona giriş yaptığı yerde olmalıdır.
- Masa üstü malzemeler (menanj takımı) ve sandalyeler her gün kontrol edilmelidir.
- Masa örtüleri her gün kontrol edilir, kirli olanlar değiştirilmelidir.
- Servis boyunca benmari çevresi, salât bar sosluklar ve teşhir masasının temizlik ve düzeni sağlanmalıdır.

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

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	8-10

- Salata sosları 0 numara kepçe ile sunulmalıdır.
- Sirke, yağ, limon suyu konulan sosluklar günlük olarak temizlenmelidir.
- Servis ile ilgili gıda güvenliği uygulamaları yapılmalıdır.
- Servis öncesinde salonda bekleyen tüm gıdalar yağlı kâğıt ile kapatılmalıdır.
- Yemeklerin sıcaklık ölçümleri, duysal kontrolleri yapılmalıdır.
- Benmari suyu yeterli, temiz ve sıcaklığının 85–90 derece olması sağlanmalıdır.
- Yemekler servise çıkarken yanmış, kararmış gastronomlar değiştirilmeli, mutlaka temiz kaplarda servis yapılmalıdır.
- Servisteki kaselerin, tabakların, bardakların kırık olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Servis esnasında biten yemeğin üzerine yemek ilave edilmemeli, biten kap çıkarılıp yeni yemek konulmalıdır.
- Yemek servisi öncesi ve sırasında mutfak personeli kişisel bakım ve hijyen talimatına uygun olarak davranmalıdır.
- Servis esnasında personelde mutlaka yaka kartı bulunmalıdır.

#### 4.13. TESİS BİNA YETERLİLİKLERİ

Mutfak alanına girişler, olası zararlara karış ürünleri ve ekipmanları korumak üzere kontrol altına alınmalıdır.


- İşletme sahası zararlıların girişini, barınmasını engellemek için çöp vb. birikimine izin verilmemelidir.
- Mutfak girişleri sürekli olarak kapalı tutulmalıdır. Pencereler kapalı olmalı ya da sineklik bulunmalıdır.
- Hammadde kabul alanları ile hammadde depoları, üretim alanından ayrı olmalıdır.
- Kimyasal malzemelerin ürüne karışmaması için gerekli tedbirler alınmış olmalıdır.
- İşletme içinde cam kırılmalarını önleyici tedbirler alınmış olmalı, lambalarda mutlaka koruyucu bulunmalıdır.
- Su kanalları temizlenmeye uygun olmalı ve düzenli olarak temizlenmelidir.
- Duvar ve zeminler yıkanabilir malzemedен olmalı, zemin su birikimlerini engelleyecek meyilde olmalıdır.
- Mazgal ve logar kapakları fare vb. canlı girişine uygun olmamalıdır
- Duvarlar, yerler kırık oyuk bölgeler bulunmamalıdır.
- Bulaşıkhanede yıkama ızgarası ve raf sayısı yeterli olmalıdır.
- Uygun şekilde yerleşim sağlanarak olası bulaşmalar engellenmelidir.

#### 4.14. ÜRETİM AŞAMASI UYGULAMASI

- Tüm riskli ürünler (et, tavuk vb.) hazırlık, servis gibi aşamalar sırasında yarım saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir.
- Ürünler yumurtalı bulamaca batırılarak hazırlanıyorsa, bulamaç yarım saatte bir yenisi ile değiştirilmelidir.

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



 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	9-10

- Taze hazırlanmış dolma içi, börek sosu gibi ara ürünlere ürün takviyesi yapılmamalı bu durumlarda yeni ürün ile değiştirilmelidir.
- Karışım olarak servise sunulacak salatalar servise sunulacakları gün karıştırılmalıdır.
- Kuru baklagillerin ıslatılması işlemi bir gece önce yapılmalıdır.
- Kısırlık bulgurunun ıslatılması işlemi 80–82 derecelik su içerisinde en az 15 dk bekletilerek yapılmalıdır.
- Yemek hazırlığı esnasında temizlik yapılmamalı, eğer yapılması gerekiyorsa gıdalara su-deterjan sıçraması, bulaşması engellenecek şekilde tedbirler alınmalıdır.
- Üretimin her aşamasında temiz ve dezenfekte edilmiş alet-ekipman kullanılmalıdır.
- Yemek üretiminde ahşap, paslı ve kırık ekipman kullanılmamalıdır.
- Et/sebze hazırlığında kullanılan bıçak ve kesme tablaları ayrı olmalı ve mutlaka tanımlanmış olmalıdır.
- Çalışma sonrası kullanılan alet-ekipmanlar dezenfekte edilmelidir.
- Soğutulan yemeklerin tekrar ısıtılması halinde iç sıcaklığının 75 derece olması sağlanmalıdır.
- Yemek hazırlandıktan sonra “Yemek Muhafazası Talimatı” kurallarına uyulmalıdır.

#### 4.15. ŞAHİT NUMUNE ALMA

- Şahit numune alımında kullanılacak malzemeler: Termometre, kilitli torba, etiket, sumaquick, çatal, kaşık vb.
- Maske takılır, eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanır,
- Numune alınırken kullanılacak malzemeler alkolle dezenfekte edilir,
- Numune alınacak yemeğin farklı noktalarından 200 gr numune alınır,
- Numune alımı esnasında numune poşetinin iç kısımlarına dokunulmamasına ve poşet içerisinde hava kalmamasına dikkat edilir,
- Alkol ile termometrenin probu dezenfekte edilip, yemeğin orta noktasından yemek sıcaklığı ölçülür.


#### Su Numunesi Nasıl Alınır ? :

- Kişisel hijyen kuralları uygulanır,
- Musluk açılıp, bir miktar su akıtılır,
- Musluğun ağız kısmına alkol sıkılıp, ateş ile yakılır,
- Musluk tekrar açılıp bir miktar su akıtılır,
- Numune poşetinin ağzı alkolle dezenfekte edilir ve numune poşetinin yüzeyle teması önlenerek su numunesi alınır.

**Yemek numunesi etiketinde:** Ürün adı, sıcaklığı, numune alım tarihi, numune alım saati, numune alan kişinin adı –soyadı,

**Su numunesi etiketinde:** Numunenin alındığı tarih-saat ve numune alan kişinin adı -soyadı yazılmalıdır.

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

 SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU MESLEK YÜKSEKOKULU	<b>YEMEKHANE TALİMATI</b>	<b>Doküman No</b>	KLMYO/TL08
		<b>Yayın Tarihi</b>	07.08.2017
		<b>Revizyon No</b>	01
		<b>Revizyon Tarihi</b>	21.01.2021
		<b>Sayfa No</b>	10-10

Şahit numuneler, +4 derecelik dolaplar veya deepfreezlerde 72 saat saklanmalıdır.

## 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR

### 5.1. DIŞ KAYNAKLI DÖKÜMANLAR

Talimat kapsamında kullanılacak dış kaynaklı talimat bulunmamaktadır.

### 5.2. İÇ KAYNAKLI DÖKÜMANLAR

Talimat kapsamında kullanılacak iç kaynaklı talimat bulunmamaktadır.

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