|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dosya:Milli Eğitim Bakanlığı Logo.svg - Vikipedi | TC.………KAYMAKAMLIĞI…………… MÜDÜRLÜĞÜOKUL/KURUM ADIYEMEKHANE KULLANIM TALİMATI | LOGO |

1. Yemek öncesi tüm yüzeyler Hijyen/Sanitasyon Planında belirtildiği şekilde ve sıklıkta temizlenip dezenfekte edilmelidir.
2. Yemekhane girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.
3. Yemekhane içinde ve dışında el yıkama, temizlik, temas, öksürük / hapşırık adabı konuları güçlü bir şekilde (afiş vb.) hatırlatılmalıdır.
4. Yemek saati için düzenleme yapılarak, yoğunluk olmasının önüne geçilmelidir.
5. Yemekhane personelinin kişisel hijyen kurallarına uyma farkındalığı sağlanmalıdır.
6. Yemekhane personelinin mutlaka işe özgü KKD kullanmalıdır
7. Masa üzeri dezenfektanla silinebilir malzemeden olmalı veya kaplanmalıdır.
8. Şeker, tuz, karabiber, sos, su, çatal, kaşık, bıçak peçete ve ıslak mendil tek kullanımlık paketler halinde servis edilmelidir.
9. Makine, klima, buzdolabı vb. araç gereçlerin teknik bakımları periyodik yapılmalıdır.
10. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
11. Bulaşıkların en az 60°C de yıkanması ve temizlik kimyasallarının kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmalıdır.
12. Gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yasal şartlara uygunluk sağlanmalıdır.
13. Yemek hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda yüklenici firmadan Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol İçin Eylem Planı istenmelidir.
14. Tedarikçinin salgın hastalık dönemlerine özgü kurallarına uyumu yerinde denetlemelidir.
15. Tercihen yemek hizmeti TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir.
16. Elle temas etmeden açılıp kapanabilir pedalı vb. atık kutuları bulundurulmalıdır.