1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında mutfakta görev alacak personelin kullanacağı soyunma dolaplarına yönelik işlemleri belirtmektedir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında mutfakta görev alacak personelin kullanacağı soyunma dolaplarının kullanımını kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu (gıda mühendisi) ile kurum gıda mühendisi/diyetisyen, kontrolünden, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**
   1. **Kurum:** İskenderun Teknik Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı
2. **UYGULAMALAR**
   1. **Genel**
3. Dolap kapakları kulpundan tutularak yavaşça açılmalıdır.
4. Dolaplar 2 bölmeden oluşmaktadır. Sol bölme temiz iş kıyafetleri, sağ bölme günlük şahsi kıyafetler için kullanılmalıdır.
5. Günlük ayakkabılar altta yer alan bölmeye konulmalıdır.
6. İçerisine eşyalar askıya ya da tabana düzenli şekilde konulmalıdır.
7. Düzenli olarak dolapların iç ve dış temizliği yapılmalıdır.
8. Değerli eşyaların dolapların içerisine konulmaması gerekmektedir.
9. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
   1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.