1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; yemekhane faaliyetleri kapsamında kullanılacak gazlı ocak(ların) kullanım ve bakım standartlarını belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında kullanılan gazlı ocak(lar) ile tüm mutfak personelini kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yemek hizmetleri kapsamında çalışan tüm mutfak personeli, 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**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir kısaltma ve terim bulunmamaktadır.

1. **UYGULAMALAR**
2. **Kullanım**
* Taşınır kaydı yapılarak sorumlusuna zimmetlenir.
* Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.
* Gaz musluğu “ K ” konumundan “ A “ konumuna getirilir.
* Brülöre gaz gelmeye başlayınca vakit geçirmeden ateş çubuğu ile brülör ateşlenir ve ocak pişirmeye hazır hale gelir.
* Cihaz kullanıldıktan sonra kapatmak için gaz musluğu tekrar “K” konumuna getirilmelidir.
* Ana vana kapatılmalıdır.
1. **Bakım**
* Cihaz çalışır konumdayken kesinlikle bakım yapılmaz.
* Cihazı her çalışma gününün sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bez ile tam soğumadan silinmelidir.
* Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar ile yüzeylerde çizik yapabilecek tel fırçalar vb. malzeme  ve araçları kullanılmaz. Bu yüzeyler kimyasal çözücülerle temizlenmelidir.
* Cihaz direkt veya basınçlı suyla temizlenemez.
* Cihaz uzun bir süre kullanılmayacaksa yüzeyleri ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
* Cihazın arızası “Teknik Servis Arıza Bildirim Formu” ile teknik servise bildirilir.
1. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**