

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı; Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan kantin, çay ocağı alanı ve bu kapsamda yürütülecek hizmetler konusunda uyulacak kuralları ve alınacak tedbirler belirlemektir.

2. KAPSAM

Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan tüm kantin, çay ocağı alanları ile bu alanlarda çalışan, görevli tüm personelleri kapsar.

3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından kantin işletmecisi, kantin görevlisi, çay ocağı görevlisi; kontrolünden Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı; dokümanın hazırlanması, sürekliliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

4.1. İdare: İskenderun Teknik Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

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

4.3. Kantin Görevlisi: Kiracının kantin hizmetlerini yürütmek adına görevlendirdiği kişi.

4.4. Çay Ocağı Görevlisi: Çay ocağı faaliyet alanında belirtilen hizmetleri yürütmekle görevli süreklilikli işçi.

5. UYGULAMALAR


5.1. Kiracı ve Kantin Görevlisinin Uyması Gereken Kurallar

1. Kantin hizmet alanında temizlik ve hijyene dikkat edilmelidir.
2. Yiyecek hazırlama bölümünde çalışan personel kişisel temizliğine özen göstermeli; eldiven, başlık (bone), maske takmalı ve beyaz iş önlüğü giymelidir.
3. Çalışan personelin sağlık muayeneleri periyodik olarak yaptırılmalıdır (Personelin 6 ayda bir portör kontrollerini yaptırmaları gerekmektedir).
4. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan gıda maddeleri satılmamalıdır.
5. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler tespit edilerek raflardan kaldırılmalıdır.
6. Gıda maddeleri paketleme ve saklama şartlarına uygun olarak muhafaza edilmeli ve üzeri açık yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmamalıdır.
7. Standartlara uygun kaliteli yiyecek – içecek malzemesi bulundurulmalıdır.
8. Standartlara uygun kaliteli temizlik malzemesi kullanılmalıdır.
9. Servis sonrası masa üzerleri temizlenmeli, hijyenik bir temizlik bezi ile silinmelidir. Her akşam masalar deterjanlı su ile silinerek kuru bez ile kurulanmalıdır.
10. Kantine ait dolap, raf, cam, kapı-pencere vb. nesnelere haftada bir deterjanlı su ile silinmeli ve **Kantin Hijyen Planı ve Kontrolü Takip Formu** doldurulmalıdır.
11. Kantinin havalandırılmasına dikkat edilmeli, kızartmaya bağlı kirlenen havanın temizlenmesi aspiratörle sağlanmalıdır. Kantin kapısı ve kantin koridorundaki ara kapılar (çarpar kapılar) sürekli kapalı tutularak bina içerisine yiyecek kokularının gelmesi engellenmelidir.
12. Çatal, bıçak, tencere, tabak, maşa, kepçe vb. servis malzemelerinin temizliğine özen gösterilmelidir.
13. Kantin, İdarenin belirlediği saatlerde açık bulundurulmalıdır.
14. Vergi levhası, asgari ücret ve KDV levhası formu görülebilecek bir yere asılmalıdır.

15. Kantin zemini her gün iş bitiminde deterjanlı su ile paspas yapılmalıdır.
16. Ayak pedallı çöp kovası kullanılmalı, gün içinde çöp kovalarının doluluğu kontrol edilerek gereken durumda çöpler boşaltılmalıdır.
17. Kantinde ilk yardım malzemeleri bulundurulmalıdır.
18. Kantinde yangına karşı tedbir alınmalıdır. (Elektrik tesisatı, tüp gaz, yangın söndürme vb.)
19. Satılan ürünlerin üzerinde fiyat etiketi bulundurulmalı, bu mümkün değil ise ürünün bulunduğu kutu üzerinde görülebilecek şekilde fiyat etiketi yazılmalıdır. Ayrıca Üniversitemiz onaylı fiyat listesi asılmalıdır.
20. Tükenmez kalem, kurşun kalem, kalemtırış, kurşun kalem uçları, silgi ve yapıştırıcı gibi kırtasiye malzemelerinin sürekli bulundurulmalıdır.
21. Satış ve gıda hazırlama bölümüne görevlilerden başkası girmemelidir.
22. Kantinin temizliği, bakımı ve yönetiminden işletmeci sorumludur.
23. Kantinde bulunan televizyonun kontrolünden kantin görevlisi sorumludur. Ses düzeyi kantinde bulunan kişileri rahatsız etmeyecek seviyede olmalıdır.
24. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılan denetim raporlarını bir nüshasını idareye teslim edilmesi gerekmektedir.
25. Kantin ve Çay Ocağı'nda çalıştırılacak personelden veya yeni alınacak personel alımında gaita mikroskopisi, burun, boğaz kültürü, tbc, akciğer grafiği, hepatit gibi sağlık tetkikleri ve hijyen belgelerini idareye sunmak zorundadır.
26. Kiracı, Kantin ve Çay Ocağı'nda çalışan personele yaka kartı düzenleyecek, çalışma saatleri içerisinde mutlaka yakalarında takılı olacaktır.
27. Atık yağlar kesinlikle giderlere dökülmemelidir. Kiracı, mutfakta kullanılan yağların imhası ile ilgili olarak lisanslı "Bitkisel Atık Yağ Geri Kazanım Tesisi" anlaşıp idareye belgelendirilecektir.
28. Kiracı tarafından Halk Sağlığı Alanında haşerelere karşı ilaçlama usul ve esasları hakkında yönetmelik kurallarına uygun olarak yapılacak/yaptırılacak olup bunun için profesyonel bir ilaçlama şirketiyle (İl Sağlık Müdürlüğünden ilaç uygulama izin belgesi almış olan) anlaşma sağlanıp anlaşmanın bir sureti idareye verilecektir.

5.2. Gıda Hazırlama ile İlgili Kurallar

1. Kızartma işlemi sırasında sıcaklık 180°C'yi geçmemelidir. Sıvı yağ kullanım sonrası mutlaka süzülmalıdır.
2. Kızartmada kullanılan yağ sıcak olarak süzüldü ise süzülen kabın kapağı yağ soğuyana kadar kapatılmamalıdır. Sıcak olarak kapatılırsa, yağın tadının acılaşmasına yol açar.
3. Tekrar kullanılacak yağın konulacağı kap paslanmaz çelikten olmalı yağ güneş görmeyen yerde muhafaza edilmelidir.
4. Kızartmalık yağlarda tekrar kullanımda en önemli ölçü yağın kararmasıdır. Sıvı yağ karardıktan, yandıktan ve aşırı köpürdüktan sonra kullanılmamalıdır.
5. Sebze kızartılan yağlar ile et ürünleri kızartılan yağlar birbirine karıştırılmamalıdır
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.
7. Bekleyen yağın dip kısmında tortular olduğundan dolayı yağ kullanılacağı zaman tekrar süzülmalıdır.
8. Sıvı yağların kullanımı ile ilgili sorumluluk kantin görevlisine aittir.
9. Kızartmalık yağların iki kullanım süresi arasındaki zaman da yağdaki bozulma için son derece önemlidir. Bu nedenle kızartmalık yağların uzun süreler bekletilmemesi gerekir.
10. İş güvenliği açısından yağ yanmasının engellenmesi için içerisinde ürün yok iken uzun süre kızdırılmamalıdır. Yağ ile işlem yapılırken mutlaka başında durulmalı, kontrolsüz bırakılmamalıdır.
11. Yağ sıçramalarından kaynaklı yanmaların engellenmesi bakımından kızgın yağ tavalara kızartılacak ürünler elle değil tel kevgirlerle kızgın yağa dikkatlice bırakılmalıdır.

| | | | | |
|---|----------------------------------|--------------|-----------------|---|
|  | GENEL KANTİN HİZMETLERİ TALİMATI | | | |
| | Doküman No | MDBF-TLM-025 | Revizyon Tarihi | - |
| | İlk Yayın Tarihi | 15/12/2022 | Revizyon No | - |
| | | | Sayfa No | 3 |

12. Sıcak içecekler de plastik bardak kesinlikle kullanılmayacaktır. Yerine cam veya köpük/strafor bardaklarda verilecektir.

13. Bozulma riskine karşı sandviçler çoklu hazırlanarak çekmecelerde bekletilmemelidir. Satış esnasında hazırlanmalıdır.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1. İç Kaynaklı Dokümanlar

- Kantin Hijyen Planı ve Kontrolü Takip Formu

6.2. Dış Kaynaklı Dokümanlar

- Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Sıfır Atık Uygulama Rehberi



| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| Hazırlayan Birim Kalite Komisyonu | Doküman Onay Kalite Koordinatörlüğü | Yürürlük Onay Üniversite Kalite Komisyonu |
|--------------------------------------|--|--|