



T.C.  
KARATAY KAYMAKAMLIĞI  
ULURMAK HÜRRIYET İMAM HATİP ORTAOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE-KANTİN KULLANIM TALİMATI

|               |             |
|---------------|-------------|
| Dök. No :     | İHO.TL.03   |
| Yayın No :    | 01          |
| Yayın Tarihi  | 01.09.2020  |
| Rev. No :     | 00          |
| Rev. Tarihi : | 00          |
| Sayfa No :    | Sayfa 1 / 3 |

## PERSONEL

|                    |  |
|--------------------|--|
| Adı ve Soyadı      |  |
| T.C. Kimlik No     |  |
| Doğum Yeri ve Yılı |  |
| Görevi/ Görev Yeri |  |
| İmza               |  |

### Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini almakla yükümlüdür. Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanmalı, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenmeli, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilmeli ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılmalıdır.
- 2) Kantin giriş holünde veya dış cephesinde ve öğrenci ve öğretmenlerin kolayca görebileceği genel kullanım alanlarında, tesiste uygulanan ve uyulması gereken bulaşıcı hastalık tedbirleri ve kurallarının yer aldığı panolar düzenlenmelidir.
- 3) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılmalı, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanmalıdır.

### Misafir Kabulü

- 1) Kantin girişinde misafirlere temassız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanmalıdır. 37,5°C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir kantine alınmayarak tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanmalıdır.
- 2) Kantin girişlerinde el antiseptiği bulundurulmalı, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanmalıdır.
- 3) Kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanmalıdır.

### Kantin ve Genel Kullanım Alanları

- 1) Gıda İşletmesi giriş alanı ve holü, ilave salonlar gibi genel alan kullanımları ve açık alanlar dâhil tesisin tamamı sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenmelidir. Kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde 1,5 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılmalıdır.
- 2) Kantin personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermelidir.
- 3) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılmalıdır.
- 4) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulmalıdır.
- 5) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22.000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

### Personel

- 1) Kantin personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınmalıdır.
- 2) Kantin personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanmalıdır.
- 3) Personel girişinde temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulmalıdır.



T.C.  
KARATAY KAYMAKAMLIĞI  
ULUİRMAK HÜRRIYET İMAM HATİP ORTAOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE-KANTİN KULLANIM TALİMATI

|               |             |
|---------------|-------------|
| Dök. No :     | İHO.TL.03   |
| Yayın No :    | 01          |
| Yayın Tarihi  | 01.09.2020  |
| Rev. No :     | 00          |
| Rev. Tarihi : | 00          |
| Sayfa No :    | Sayfa 2 / 3 |

- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanmalı ve kullanımı izlenmelidir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir.
- 7) Personelin tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmeli, bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılmalıdır, bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanmalıdır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenmelidir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanmalıdır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurması sağlanmalıdır.

### Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Kantin girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılmalıdır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanmalıdır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmemelidir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılmalıdır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanmalıdır.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve kantin alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmalıdır.
- 8) Kantine görevli olmayan personel girememelidir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanmalıdır.
- 10) Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemelidir.
- 11) Kantinde kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanmalıdır. Elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.
- 12) Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve kantinde tahta malzeme kullanılmamalıdır.
- 13) Kantin personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmalı, ellerini düzenli olarak yıkamalıdır.
- 14) Kantin personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılmalıdır.
- 15) Tedarikçi firmaların araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı sağlanmalıdır. Mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanmalıdır.
- 16) Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

### Lavabo ve Tuvaletler

- 1) Tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenmelidir.



T.C.  
KARATAY KAYMAKAMLIĞI  
ULURMAK HÜRRIYET İMAM HATİP ORTAOKULU  
MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE-KANTİN KULLANIM TALİMATI

|               |             |
|---------------|-------------|
| Dök. No :     | İHO.TL.03   |
| Yayın No :    | 01          |
| Yayın Tarihi  | 01.09.2020  |
| Rev. No :     | 00          |
| Rev. Tarihi : | 00          |
| Sayfa No :    | Sayfa 3 / 3 |

- 2) Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar 1/10'lük, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile sık sık temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt edilmeli ve temizlik saatleri görünür şekilde asılmalıdır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulmalıdır.
- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanılmalı, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılır, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanmalıdır.
- 5) Tuvaletlerde tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılmalıdır.

### Genel Temizlik ve Bakım

- 1) Kantin temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılmalı, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 2) Kantinin tamamında; kapı kolları, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, telefon, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanmalı, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulmalıdır.
- 3) Havalandırma sistemi, araç, gereç, malzeme, donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanmalıdır.
- 4) Havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilmelidir. Merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve sık sık doğal havalandırma yapılmalıdır.
- 5) Kantindeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırma sağlanmalıdır.
- 6) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanmalıdır.
- 7) Kantinde çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılmalıdır.
- 8) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımına özen göstermesi sağlanmalıdır.

Okul tarafından tutanak halinde hazırlanan “**KANTİN KULLANIM TALİMATI**” nı okudum. Bir suretini aldım, diğer suretini de okula verdim. Tutanakta açıklanan kurallara uyacağımı beyan ve kabul ederim. İşbu tutanağı tam sıhhatte olarak, kendi rızamla (isteyerek ve bilerek) imzaladım.  
...../...../2020

Hazırlayan  
Ramazan DAĞLI  
HEÖK Sorumlusu

Onaylayan  
Hüseyin BAĞCI  
Okul Müdürü