

	<b>ORKİDE İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	<b>ORKİL.TL.27</b>
		Yayımlanma Tarihi	<b>07/09/2020</b>
		Revizyon No	<b>01</b>
		Revizyon Tarihi	<b>14/09/2022</b>
		Sayfa No	<b>1/1</b>

## YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI

### Genel Hususlar

- 1) Gıda İşletmesi yöneticileri, tesisin tamamında sosyal mesafe önlemlerini alacaktır.
- 2) Genel kullanım alanlarına ve oturma düzenine ilişkin sosyal mesafe planı hazırlanacak, tesisin kişi kapasitesi sosyal mesafe planına göre belirlenecek, bu kapasiteye uygun sayıda kişi kabul edilecek, ve kapasite bilgisi tesisin girişinde görülebilir bir yere asılacaktır.
- 3) Yemekhane ve 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 düzenlenecektir.
- 4) Bulaşıcı hastalık tedbirlerine yönelik mutfak ve tesisin temizliği “Yemekhane ve Kantin Temizlik Talimatına” uygun olarak düzenli olarak yapılacak, gıda güvenliği ile haşere ve zararlılarla mücadele sağlanacaktır.

### Misafir Kabulü

- 1) Yemekhane ve kantin girişinde misafirlere termal kamera veya temasız ateş ölçüm cihazı ile anlık ateş ölçümü uygulanacak. 38<sup>0</sup>C’den yüksek ateş ölçümlerinde, misafir Yemekhane ve kantine alınmayarak, tıbbi maske ile sağlık kuruluşuna başvurması sağlanacaktır.
- 2) Yemekhane girişlerinde el antiseptiği bulundurulacak, misafirlerin el antiseptiği veya sabunla kurallara uygun el temizliği yapıldıktan sonra yemekhaneye girişleri sağlanacaktır.
- 3) Yemekhane ve kantine alınan misafirlerin maske takma zorunluluğuna uymaları, misafirlerin yeme-içme faaliyeti dışında ve masadan her kalktıklarında maske takmaları sağlanacaktır.

### Yemekhane 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 düzenlenecek, yemekhane ve kantin içinde veya dışarısında sıra oluşabilecek her yerde en az 1 metre ara ile sosyal mesafe zemin işaretlemesi yapılacak.
- 2) Yemekhane ve kantin masaları arası mesafe her yönden 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlenecek.
- 3) Masalarda sadece karşılıklı oturma düzeni sağlanacak. Masa yanlarına sandalye konulmaması ve masa yanlarına oturma düzeni oluşturulmamasına dikkat edilecektir.
- 4) Karşılıklı oturmada masa eni 70 cm’den küçük masalarda çapraz oturma düzeni uygulanacak veya karşılıklı oturma mesafesinin artırılması amacıyla iki masa birleştirilerek kullanılacaktır.

	<b>ORKİDE İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	<b>ORKİL.TL.27</b>
		Yayımlanma Tarihi	<b>07/09/2020</b>
		Revizyon No	<b>01</b>
		Revizyon Tarihi	<b>14/09/2022</b>
		Sayfa No	<b>2/1</b>

- 5) Bütün masa düzeni kuralları masa şekline bakılmaksızın (kare, dikdörtgen veya daire) her masa için uygulanacaktır.
- 6) Sosyal mesafe sağlanmadığı özel durumlarda masalar separatörlerle ayrılacaktır.
- 7) Yemek masaları her kullanımdan sonra uygun şekilde temizlenecek. Masalar her kullanım sonrası hijyen sağlayabilmek için dezenfekte edilebilir şekilde düzenlenecektir.
- 8) Her masada el antiseptiği veya kolonya bulundurulacaktır.
- 9) Yemekhane ve kantine ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olması sağlanacaktır.
- 10) Yemekhane ve kantin saati mümkün olduğunca daha geniş bir saat aralığında düzenlenecek (Örneğin 11:30 – 14:30) yemekhane yoğunluğu bu şekilde yönetilecektir.
- 11) Servis personeli, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen gösterecektir.
- 12) Yemek sunumunda misafir tarafına, misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yapılarak, servisler hijyen donanımlı personel tarafından yapılacaktır.
- 13) Çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlar kullanımdan kaldırılacaktır.
- 14) Yemek masaları ve sandalyeler, servis malzemeleri her kullanımından sonra silinerek uygun şekilde temizliği ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- 15) Masalarda bulunan şeker, tuz, baharat, peçetelik, zeytinyağı, sirke, soslar gibi malzemelerin kullanımdan kaldırılarak, tek kullanımlık; şeker, tuz, baharat, peçete uygulamasına geçilecektir.
- 16) Genel kullanım alanlarının ve tuvaletlerinin girişlerinde, geniş salonların farklı yerlerinde el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 17) Yemek tepsisi üzerinde çatal, kaşık, bıçak, poşetli ekmek, kapalı su vb. sunumlar sadece yemekhane personeli tarafından misafirlere tek tek yapılacaktır.
- 18) Ekmek, salata, meyve, yoğurt, tatlı, su gibi yiyecek ve içecekler paketli olarak sunulacaktır.
- 19) Yemek yiyenlerin mümkünse her gün aynı masa ve sandalyeye oturmasını sağlayacak numaralandırma sistemi oluşturulacaktır.
- 20) Yemek hizmeti dışarıdan tedarik edildiği durumlarda tercih TS EN ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi veya TS 13811 hijyen ve sanitasyon yönetim sistemi belgeli kuruluşlardan temin edilmelidir. Mümkün ise tedarikçinin yerine denetim gerçekleştirilebilir.

### **Personel**

- 1) Yemekhane personelinin düzenli sağlık kontrolü yapılmalı, birlikte yaşadığı kişilerin bulaşıcı hastalıklar açısından izlenebilmesi için personelden periyodik bilgi alınacaktır.

	<b>ORKİDE İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	<b>ORKİL.TL.27</b>
		Yayımlanma Tarihi	<b>07/09/2020</b>
		Revizyon No	<b>01</b>
		Revizyon Tarihi	<b>14/09/2022</b>
		Sayfa No	<b>3/1</b>

- 2) Yemekhane personeline bulaşıcı hastalıklar, salgınlar ve hijyen konusunda bilgi/egitim verilmesi sağlanacaktır.
- 3) Personel girişinde termal kamera veya temassız ateş ölçümü yapılmalı ve el antiseptiği bulundurulacaktır.
- 4) Personele çalışma yeri, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu ekipman (*tıbbi maske, yüz koruyucu vb.*) ile el antiseptiği sağlanacak ve kullanımı izlenecektir.
- 5) Personelin işe özgü kıyafet giymesi, kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 6) Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilecektir.
- 7) Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme, dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenip bu konuda gerekirse yer işaretleri, şerit, bariyer gibi düzenlemeler yapılarak bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonu düzenli olarak sağlanacaktır.
- 8) Mal tedariki veya başka sebeplerle (tamir, bakım vb.) tesise geçici olarak kabul edilen kişilerin temasının asgari düzeyde tutulmasına yönelik kurallar belirlenerek uygulanması izlenecektir. Ayrıca, bu kişilerin sosyal mesafe kuralı korunarak ve koruyucu donanım kullanarak işlemlerini yapmaları sağlanacaktır.
- 9) Personelde hastalık belirtileri tespiti halinde tıbbi maske takılarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurusu sağlanacaktır.

#### **Mutfak, Pişirme ve Servis Alanları**

- 1) Gıda güvenliği ve mutfak hijyeni uygulamalarının ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygun yapılması sağlanacaktır.
- 2) Mutfak girişlerinde mutlaka hijyen paspasları kullanılacaktır.
- 3) Tüm sebze ve meyvelerin bakteri ve virüsler ile diğer biyolojik ve kimyasal tehlike etmenlerine karşı etkili yıkanması sağlanacaktır.
- 4) Ürünler, hazırlık aşamalarında mutfak ortamında uzun süre bekletilmeyecektir.
- 5) Ürünler, doğranmak üzere soğutucudan kısım kısım çıkarılacaktır.
- 6) Hazırlık aşamalarında mutlaka mavi nonsteril eldiven kullanılması ve kullanılan eldivenlerin tekrar kullanılmadan bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılması sağlanacaktır.
- 7) Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulacaktır.
- 8) Mutfak ve pişirme alanlarına görevli olmayan personel girilmeyecektir.
- 9) Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı şekilde ve depolama sıcaklığına uygun olarak saklanacaktır.

	<b>ORKİDE İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	<b>ORKİL.TL.27</b>
		Yayımlanma Tarihi	<b>07/09/2020</b>
		Revizyon No	<b>01</b>
		Revizyon Tarihi	<b>14/09/2022</b>
		Sayfa No	<b>4/1</b>

- 10) Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilecek, ayrıca hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmeyecektir.
- 11) Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyeni düzenli olarak sağlanacak, elle sık temas eden yüzeyler 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
- 12) Kesim tezgâhları yıpranmamış olmalı ve mutfakta tahta malzeme kullanılmayacaktır.
- 13) Servis malzemeleri (*tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb*) bulaşık makinasında en az 60°C'de yıkanacak ve mutfak personeli, çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanıp, ellerini düzenli olarak yıkayacaktır.
- 14) Mutfak personeline, uyulması gerekli kurallar ile iyi hijyen uygulamaları hakkında görsel/yazılı bilgilendirme yapılacaktır.
- 15) Yemek taşıma araçlarına el antiseptiği ile ellerin temizliği sağlanarak ve sürekli maske kullanımı ve mümkünse araçların her zaman aynı personel tarafından kullanımı sağlanacaktır.
- 16) Aracın el teması sağlanan yüzeyleri her kullanımdan sonra dezenfekte edilecektir.

#### **Lavabo ve Tuvaletler**

- 1) Tuvalet alanlarına giriş kapıları otomatik kapı sistemine çevrilmelidir. Bu imkân yoksa tuvalet alanına giriş kapılarının kolları 1/100'lük hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile düzenli olarak temizlenecektir.
- 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 temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.
- 3) Tuvalet ve lavaboların temizlik saatleri kayıt altına alınacak ve temizlik saatleri görünür şekilde asılacaktır. Devamlı sıvı sabun, tuvalet kâğıdı ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.
- 4) Temizlik yapan personel kişisel koruyucu ekipman (*eldiven ve maske vb.*) kullanacak, işlem sonrası kullanılan koruyucu ekipmanlar özel olarak sadece bu işlem için düzenlenmiş iş yerindeki atık kutusuna atılıp, su ve sabunla en az 20 saniye el temizliği ve hijyeni sağlanacaktır.
- 5) Tuvaletlerde el kurutma fanları kapatılarak kullanım dışı bırakılıp, tek kullanımlık kâğıt havlular kullanılacaktır.

#### **Genel Temizlik ve Bakım**

- 1) Yemekhane temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun ürün kullanılarak, uygun sıklıkta yapılacak ve bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.

	<b>ORKİDE İLKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>YEMEKHANE VE KANTİN TALİMATI</b>	Doküman No	<b>ORKİL.TL.27</b>
		Yayın Tarihi	<b>07/09/2020</b>
		Revizyon No	<b>01</b>
		Revizyon Tarihi	<b>14/09/2022</b>
		Sayfa No	<b>5/1</b>

- 2) Yemekhanenin tamamında; kapı kolları, trabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, televizyon kumandası, telefon, bilgisayar klavyesi, menü, masa üstleri, vb. el temasının yoğun olduğu yüzeyler sık sık su ve deterjanla temizlenmeli, 1/100 sulandırılmış hipoklorit esaslı yer yüzey dezenfektan uygulaması ile dezenfeksiyonu sağlanacak, klor bileşiklerinin zarar verdiği telefon, bilgisayar klavyesi gibi yüzeylerde ise %70'lik alkol bazlı ürünler kullanılarak, izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- 3) Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi araç, gereç, malzeme ve donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanların sterilizasyonu sağlanacaktır.
- 4) Klima ve havalandırma sistemlerinin filtreleri periyodik olarak zamanında değiştirilip, Klimalar %100 dışarıdan temiz hava alacak şekilde çalıştırılacaktır.
- 5) Vantilatörler ise kullanılmayıp, merkezi havalandırma sistemleri bulunan tesislerin havalandırması temiz hava dolaşımını sağlayacak şekilde düzenlenip sık sık doğal havalandırma yapılacaktır.
- 6) Klima kullanımı konusunda T.C. Sağlık Bakanlığının yayınladığı/ yayınlayacağı "Toplumda Klimaların Kullanımı" rehberine uyulup, klima ve genel havalandırma sistemleri yukarıda belirtilen hususlara uygunluğu sağlanmadığında kullanılmayacaktır.
- 7) Yemekhanedeki kapalı mahallerin tamamının sıklıkla kapı ve pencereleri açılarak doğal havalandırması sağlanacaktır.
- 8) Çalışma ortamında yeterli sayıda elle temas edilmesine gerek duyulmayan çöp kutularının bulundurulması sağlanacaktır.
- 9) Yemekhanede çöp kovalarının temizlik ve boşaltma işlemleri sık sık yapılacaktır.
- 10) Temizlik ve atıkların boşaltılmasından sorumlu personelin kişisel hijyenlerine ve uygun kişisel koruyucu ekipman kullanımlarına özen göstermesi sağlanacaktır.

Zeki ÖZMEN  
Okul Müdürü