|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ...............MÜDÜRLÜĞÜ | Doküman No | TL-10 |
| Yayım Tarihi |  |
| Revizyon No |  |
| **KANTİN KULLANIM TALİMATI** | Revizyon Tarihi |  |
| Sayfa No |  |

1. Tüm yüzeyler Hijyen/Sanitasyon Planında belirtildiği şekilde ve sıklıkta temizlenip dezenfekte edilmelidir.
2. Kantin girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.
3. Kantin içinde ve dışında el yıkama, temizlik, temas, öksürük / hapşırık adabı konuları güçlü bir şekilde (afiş vb.) hatırlatılmalıdır.
4. Tenefüs saati için düzenleme yapılarak, yoğunluk olmasının önüne geçilmelidir.
5. Satın alınacak ürünler kantin personeli tarafında verilmelidir.
6. Kantin personelinin kişisel hijyen kurallarına uyma farkındalığı sağlanmalıdır.
7. Kantin çalışanları mutlaka işe özgü KKD kullanmalıdır.
8. Masa üzeri dezenfektanla silinebilir malzemeden olmalı veya kaplanmalıdır.
9. Su, peçete ve ıslak mendil tek kullanımlık paketler halinde servis edilmelidir.
10. Bulaşık ve temizlik bezleri en az 60°C de yıkanmalıdır.
11. Temizlik kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmalıdır.
12. Tedarikçinin salgın hastalık dönemlerine özgü kurallarına uyumu yerinde denetlemelidir.
13. Makine, klima, buzdolabı vb. araç gereçlerin teknik bakımları periyodik yapılmalıdır.
14. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
15. Gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yasal şartlara uygunluk sağlanmalıdır.
16. Elle temas etmeden açılıp kapanabilir pedalı vb. atık kutuları bulundurulmalıdır.

|  |  |
| --- | --- |
| HAZIRLAYAN | OKUL MÜDÜRÜ |
|  |  |
|  |  |