**MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI**

**1. AMAÇ: :** Mutfak bölümündeki temizlik işlerinin hijyen kurallarına uygun ve standart bir şekilde gerçekleştirilmesidir.

**2. KAPSAM:** Tüm mutfak çalışanlarını kapsar.

**3. İŞLEM:**

**3.1.** Mikrodalga fırın, davlumbaz, tezgah, yemekhane, benmariler, çöp kovaları ve yerler her gün temizlenir.

**3.2.** Mikrodalga fırın deterjanlı su ve sünger ile temizlenir, durulanır, kurulanır.

**3.3.** Davlumbazlar yağ sökücü, deterjanlı su ve sünger kullanılarak temizlenir solüsyonla temizlenir, durulanır, kurulanır.

**3.5.** Zemin temizliği; günlük olarak deterjanlı su ile yapılır.

**3.6.** Kapılar günlük olarak nemli bez ile silinir.

**3.7.** Yemek servisi bitiminden sonra masa ve sandalyeler deterjanlı su ile temizlenir, kuru bez yardımıyla kurulanır. Taban temizliği deterjanlı su ile paspaslanarak yapılır.

**3.8.** Çöpler siyah poşete konulup toplanacaktır.

**4. SORUMLULAR:**

Bu talimatın uygulanmasından mutfak çalışanları sorumludur. Denetlenmesinden pansiyon müdür yardımcısı ve belletmen öğretmenler sorumludur.