



HABUR ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Temizlik Talimatı

Döküman No : TL 30
Yayın No : 30
Yayın Tarihi : 24/09/2025
Revizyon Tarihi : ---
Revizyon Sayısı : --
Sayfa No : 1 / 2

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemer

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/hijyen gereçlerini/kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel Atık Toplama	Plastik	Sarı veya mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

6. Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.



HABUR ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Temizlik Talimatı

Döküman No : TL 30
Yayın No : 30
Yayın Tarihi : 24/09/2025
Revizyon Tarihi : ---
Revizyon Sayısı : --
Sayfa No : 2 / 2

7. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
8. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
9. Kimyasal temizleyiciler kullanırken uygun renkte eldiven giyiniz ve maske takınız.
10. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
11. Temizliği temizden kirliye doğru yapınız.
12. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız. Temizlik solüsyonunu temizlenen bölgenin risk durumuna göre hazırlayınız.
13. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
14. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
15. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
16. Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
17. Tavanları kontrol edilerek temizleyiniz.
18. Merdivenleri fırça ve faraş kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
19. Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
20. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
21. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
22. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
23. Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
24. Temizlenen alanları havalandırınız.
25. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
26. Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa­ların, koltukların temizliğini gerçekleştiriniz.
27. Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
28. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
29. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
30. Yemekhaneye ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
31. Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletin. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurula­yınız.
32. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılıncaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
33. Yemekhanede kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltımdan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
34. Yangın söndürücülerini uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
35. Dökülen her şeyi anında temizleyiniz, her seferinde temiz su kullanınız ve iş biter bitmez kirli suyu dökünüz.
36. Kesinlikle dezenfektan solüsyonları deterjanla karıştırmayınız.
37. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
38. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız, uygun şekilde yıkayıp kurutunuz ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
39. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
40. Güvenlik riskleri ortadan kalktığına temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.