



HABUR ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Yemekhane Çalışanları Talimatı

Döküman No: TL 9

Yayın No : 09

Yayın Tarihi: 24/0/2025

Revizyon Tarihi

Revizyon Sayısı:

Sayfa No: 1 /1

1. Sağlığınıza ve kişisel temizliğinize dikkat edin.
2. İşyerinde kullandığınız iş elbiselerinizi dışarıda giymeyiniz.
3. Portör muayenelerinizi 3 ayda bir zamanında yaptırın. Hijyen eğitimi sertifikanızı alın.
4. İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelin.
5. Aceleci davranmayın. İşyerinde hızlı hareket etmek kayma düşmeye neden olabilir.
6. Çalışmaya başlarken üzerinizde yüzük, zincir, kolye vs. olmasın.
7. Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymeyin, uzun boyun bağı takmayın, uygun ve temiz iş elbisesi ve önlüğü giyin.
8. İş süresince malzeme kullanırken malzemenin özelliklerine ve çalıştırma tekniklerine uygun hareket edin. Gaz kaçaqlarına karşı uyanık olun. Geniş tabanlı kapların piknik tüpü üzerinde uzun süre kullanımının contanın eriyerek yangına sebebiyet verebileceğini unutmayın.
9. Gaz kaçağı yangınlarında paniğe kapılmadan öncelikle gazı kesin.
10. Ocak üzerinde unutulmuş yağların yangın nedeni olabileceğini unutmayın.
11. Çalışanların üzerine sıcak yemek dökülmelerine karşı gerekli taşıma araçları alınmalı ve kullanılmalıdır. Yanık durumunda yanan bölge 20 dakika musluk suyu altında soğutulmalıdır
12. Temizlikten sonra kaymaya karşı dikkatli olun, ıslak yerleri belirten seyyar sarı siyah ikaz levhasını zeminde gerekli yerlere görülebilecek şekilde koyunuz.
13. Et kıyma makinasında çalışırken, eti elinizle değil bu iş için yapılmış tokmakla itin. Kıyma makinasının motordan güç aktaran kaplin, zincir dişli veya kayış kasnak koruyucusu yerinde değil ise bu noksanlık giderilmeden işe başlamayın.
14. Elektrik kaçaqları öldürücü olduğundan, yemekhanede kullanılan tüm cihazların (buz dolabı, derin dondurucu, çay makinası, et kıyma makinası, mikser, blender gibi karıştırıcılar, su sebili, diğer çeşitli elektrikli el aletleri vb.) topraklı ve yıllık kontrolü yapılmış prizler vasıtası ile kullanılmasına dikkat edin, gövde topraklaması yok ise yapılmasını isteyin.
15. Kesici ve delici aletleri çalışırken cebinizde taşımayın, iş bitiminde kaynar su ile bunları temizleyin veya bulaşık makinası kullanın
16. İşyerinin temizliğine dikkat edin,
17. Kişisel Koruyucu Donanımlarınızı kullanın, eskiyenleri yenileri ile değiştirilmesini sağlayın.
18. Yemekhane çöplerinin kapalı bidonlarda uzaklaştırılmasını sağlayın.
19. İş esnasında arkadaş ve muhataplarınızla uyumlu olun, sorunları amirlerinize iletin.