

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.17
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK ÇAY MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1/1

1.AMAÇ. Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu çay makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Çay makinesi bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Çay makinesinin fişini prize tak, elektrik kaçağı olup olmadığını kontrol et.
- Çay makinesinin su haznesini su ile doldur.
- Çay makinesinin düğmesini çevirerek aç ve suyu ısıt.
- Dem haznesine süzgecin içine belirlenen miktarda çay koy.
- Üzerine sıcak suyu doldur ve 15-20 dakika çayın demlenmesini bekle.
- Çay demlendiğinde ve su kaynadığında makinenin ısı derecesini minimum derecede tut.
- İşin bittiğinde makinenin elektrik bağlantılarını kapat.
- Her çay demlemede süzgeçteki çayı değiştir.
- Çay makinesini her zaman temiz tut.

3.2.BAKIM

- Makine ile işin bitince ayrılabilir parçaları ayır
- Mutfak temizlik ve dezenfektan kullanım talimatına uygun şekilde temizli yapılır.

“Kalite Yönetim Sistemi” Klasöründe bulunan belge güncel ve kontrollü olup, baskı alınmış KONTROLSUZ belgedir.

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSUZ KOPYADIR.