

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.03
		YAYIN TARİHİ	01.05.2006
		REVİZYON NO	04
	MUTFAK YEMEK SERVİS TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ:Yemekhane personelinin yemek servisinde dikkat etmesi gereken kuralları anlatmak amacıyla hazırlanmıştır.

2.KAPSAM:Hastane yemekhanesini kapsar.

3.FAALİYET AKIŞI:

- 3.1. Ellerini yıka, formanı, boneni, eldivenini giy.
- 3.2. Yemek saatlerinde yemekhaneye insanlar gelmeden önce masaları temizle, kullandığın nemli bez veya süngerler temiz ve düzenli dezenfekte edilmiş olsun. Bu bezleri başka bir amaçla kullanma.
- 3.3. Tabakların, bardakların, kaşık ve çatalların müşterilerin ağızına temas eden kısmına dokunma.
- 3.4. Masalara; bardak, peçete vb. malzemeleri düzenli bir şekilde yerleştir.
- 3.5. Çizilmiş, çatlamış malzemeleri kullanma, uzaklaştı.
- 3.6. Servis için uygun araç-gereç kullan.
- 3.7. Kirlenmiş malzemeleri derhal servis alanından uzaklaştı.
- 3.8. Çalışma yüzeylerine oturma, dayanma
- 3.9. Yerleri temizle.
- 3.10. Servise gidecek olan yemek arabalarının temiz olmasına dikkat et.
- 3.11. Dağıtacak olduğun yemekleri ve çatal, kaşık, kepçe, kevgir, ekmek, bıçak, tuzluk, baharatlıklar vb. yemek arabasına koy.
- 3.12. Bağlı olduğun servise çık.
- 3.13. Bağlı olduğun servislere yemekleri dağıt.
- 3.14. Yemek yendikten sonra hemen yemek tabak, kaşık, çatal vs. topla.
- 3.15. Bunları bulaşık yıkama yerine götür.
- 3.16. Sonra servis arabasını temizle.