

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.24
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
		REVİZYON NO	02
	MUTFAK SICAK YEMEK TAŞIMA ARABASI KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1/1

1.AMAÇ: Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu sıcak yemek taşıma arabası, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: Sıcak yemek taşıma arabası sistemi bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Servis arabasının kapağını açın ve alt tarafta bulunan havuza suyu doldurunuz.
- Fişi prize takınız.
- Açma düğmesine basarak cihazı çalışır duruma getiriniz.
- Sıcaklık maksimum 75°C ayarlıdır
- Servise sunacağınız yemeği araba belli bir sıcaklığa ulaştıktan sonra koyunuz.(20-25 dk.)
- Servis arabası, yalıtımlı bir raf sayesinde sıcak ve soğuk yemek bölümü olarak ikiye ayrılır.
- Porsiyon lanmış yemekleri sıcak veya soğuk servis durumuna göre alt bölüme veya üst bölüme koyunuz.
- İstenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra servis sırasında fişten çıkartınız.
- Araba içi sıcaklığın uzun süre muhafaza edilebilmesi için kapağı açık bırakmayınız.
- Arabayı kullanmadığınız zamanlarda havuzda su bırakmayınız.

3.2.BAKIM

- Teknik bakımını teknik servise yaptırın.
- Mutfak Temizlik ve Dezenfektan kullanım talimatına uygun şekilde temizliğini yapın.

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

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSUZ KOPYADIR.