	TC. SOMA KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ Mevlana Özel Eğitim Uygulama Okulu III. Kademe	Dök No	
		Yayı n No	
		Rev No	
		Rev Tarihi	
	BULAŞIK MAKİNASI KULLANIM TALİMATI	Sayfa No :	Sayfa 1 / 2

1.AMAÇ: Bu talimatın amacı, mutfak ve yemekhane çalışanlarının çalışma ortamlarında olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını temin etmek, Mutfak ve yemekhane alet ve ekipmanlarından doğan tehlikeler ve çalışma prensipleri konusunda personeli bilinçlendirmek ve mutfak alet ve ekipmanları ile çalışırken gerekli emniyet tedbirlerinin alınmasını sağlamak. Bulaşıkların uygun şekilde yıkanarak, kaplardan kaynaklanabilecek bulaşmaların engellenmesidir.


2.KAPSAM: Bu talimat tüm mutfak ve yemekhane çalışanları kapsar.

3.DAYANAK: Bu talimat 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

4.UYGULAMA:

- Bu makine sadece mutfaklarda bulaşık yıkamak için kullanılır ve yemek ön hazırlık, yemek yeme ekipmanları (tabak, çatal, kaşık, bardak, servis tepsileri vb.), servis ekipmanları (kepçe, kevgir, spatula, maşa vb.) yıkar.
- Makine kullanılmadan önce, su şebekesi kontrol edilmeli, suyun geldiğinden emin olunmalı, elektrik panosu bağlantıları kontrol edilmeli, enerji geldiğinden emin olunmalıdır.
- Makine kapağı kapatılarak, kontrol panelinde ON/OFF anahtarına basılarak makine su aldırılmalıdır. Su alma işlemi tamamlandıktan sonra 20-30 dk bekletilerek tank ve boiler suyunun ısınması beklenmelidir.
- Pandemi mücadelesi için su sıcaklığı 60 DERECE OLMALIDIR.
- Tabaklar kesinlikle ön duşlama yapıldıktan sonra yıkanmalıdır. Aksi halde, katı yemek atıkları yıkama pompasının bozulmasına sebebiyet verecektir.
- Makinenin parlatici ve deterjan dozaj pompalarının çalıştığından emin olunmalıdır.
- Sepetlere tabaklar yerleştirildikten sonra içine sürülür.
- Yıkama düğmesine basılarak yıkama işlemi başlatılır. Tabakların kirlilik durumuna göre kontrol panelinden program seçilir
- Az kirli kaplar için - 1 Çok kirli kaplar için - 2
- Yıkama işlemi bittikten sonra kontrol panelindeki program lambası söndükten sonra kapak açılarak sepet dışarı çıkartılır. (Yıkama esnasında kapak açılmamalıdır.
- Tabakların kirliliğine göre tank içindeki su değiştirilmelidir.
- Yıkama esnasında yıkama filtresi kesinlikle çıkartılmamalıdır. Yıkama filtresi su değişimlerinde çıkartılıp temizlenip tekrar takılmalıdır.
- Gün sonunda yıkama durulama kolları çıkartılıp temizlenmelidir.
- Makine aşırı çalışması gerektiğinde 4 saatte 1 saat dinlendirilmelidir.
- Yetkisiz kişilerce yapılan müdahale sonucunda makineye verilen deterjan miktarı artırılırsa oluşacak fazla köpük bulaşıkların makineden deterjanlı ve kirli görümlü olarak çıkmasını ve deterjan sarfiyatının gereksiz yere artmasını sağlar. Ayrıca makineye gelen deterjan miktarının azaltılması ise yetersiz yıkama nedeniyle bulaşıklar makineden temiz çıkmayacaktır.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Erdinç ULUÇINAR	Gökhan YAĞCI

	TC. SOMA KAYMAKAMLIĞI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ Mevlana Özel Eğitim Uygulama Okulu III. Kademe	Dök No	
		Yayı n No	
		Rev No	
		Rev Tarihi	
	BULAŞIK MAKİNASI KULLANIM TALİMATI	Sayfa No :	Sayfa 2 / 2

- Kullanılan deterjan ve parlaticı insan sağlığına uygun olmalıdır.

Periyodik Bakım ve Temizlik

Makinelerin bakımı sadece elektrik kesildikten sonra (fiş prizden çekili iken) aşağıda belirtildiği şekilde güvenlik şartlarını bilen kişiler tarafından yapılmalıdır.

Günlük Bakım

Kullanıcı tarafından yapılmalıdır. Gün içinde belirli aralıklarla yapılan her bulaşık işleminden sonra makineyi temizlemek için şunlar yapılmalıdır.

- Yıkama ve durulama kolları yerinden sökülerek fiskiyelerde ve kolların içinde kalabilecek atıklar tazyikli su, fırça, ince tel vb. yöntemlerle temizlenmeli ve tekrar yerine takılmalıdır.
- Tahliye (taşıma) borusu yerinden çıkartılarak tank içindeki pis suyun tamamı ile boşaltılması sağlanmalıdır.
- Emiş filtresi yerinden çıkartılarak tazyikli su ile temizlenmelidir.
- Tankın içi bir sünger veya temiz bez yardımı ve sol su ile temizlenmelidir.
- Temizlik işlemi bittiğinde emiş filtresi, tahliye borusu, kırıntı süzgeçleri ile yıkama ve durulama kolları yerine takılmalıdır.
- Yıkama deposundaki hava kapalı devamlı temiz tutulmalıdır.
- Ayda en az bir defa makinenin her kullanım sonrası yapılması gereken temizlik ve bakımı yapıldıktan sonra, makine yıkamaya hazır iken ve makineye bulaşık verilmeden yıkama tankına ½ kg kireç çözücü ilave edilerek makinenin en az ½ saat yıkama işlemi yapması ve kendisini temizlenmesi sağlanmalıdır. Daha sonra içerisindeki su boşaltılarak makineye yeniden su aldırılmalı hiçbir ilave yapılmadan ½ saat yıkama yapıldıktan sonra içindeki su boşaltılık yıkamaya hazır hale getirilmelidir.
- Makine temizliğinde insan sağlığına zararlı madde kullanılmamalıdır.
- Makinenin dış yüzeyi tazyikli su ile yıkanmamalıdır.
- Makinede herhangi bir arıza meydana gelmesi durumunda arıza yetkili servis tarafından giderilecektir.

İlgili personeller, bu talimatta yazılı olmasa dahi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevcut kanun ve yönetmeliklere göre hareket etmek zorundadır. Kanun ve yönetmelikler talimatların daima üstündedirler.

Hazırlayan HEÖK Sorumlusu	Onaylayan Okul Müdürü
Erdinç ULUÇINAR	Gökhan YAĞCI