

➤ YATAKHANE TALİMATI

- Yatakhane başkasının odasına kesinlikle girilmeyecek. Sabah kalk zili çalar çalmaz, herkes yatağından kalkıp en kısa zamanda yatağını, dolabını talimata göre düzenlemelidir. Aşırı rahatsızlığından dolayı kalkamayan öğrencileri nöbetçi öğrenciler nöbetçi öğretmene anında bildirecektir.
- Yatakhane sükûneti korunacak; ses, söz, tavır ve davranışlarla bu sükûnet bozulmayacaktır.
- Görevli öğrenciler temizlik ve diğer görevlerini noksansız ve istenilen şekilde yapacak, nöbetçi öğrenci ve temizlik başkanları kontrol edip nöbetçi öğretmene durumu arz edecektir.
- Her türlü temizlik malzemesi (sabun, fırça, diş macunu, havlu vb.) öğrenci dolabında bulunacaktır.
- Her türlü öğrenci eşyası, dolapta düzenli şekilde bulundurulacaktır.
- Elini, yüzünü sabunla yıkayıp, okul giysilerini giymeli (çeşmeleri kullanırken suyu yeterli açıp işi bitince mutlaka kapamalı, arızalı olanı nöbetçi öğrenciye bildirmeli tuvalet ve banyoları usulüne göre kullanmalı) temizliğe çok dikkat etmelidir.
- Kahvaltıya düzenli bir şekilde gelip yemek sessizce yenecek. Kesinlikle yemekhane dışına (yatakhane, mütalaa salonu, bahçe ve diğer yerlerde) yiyecek çıkarılmayacaktır. Yemeklerden sonra el yıkamak, diş fırçalamak için yatakhaneye çıkıp, ihtiyaçlarını en kısa zamanda giderip yatakhaneyi terk etmelidir.
- Yatakhane bütün bölümlerinin temiz tutulmasına ve havalandırılmasına özen gösterilecektir.
- Sabahleyin koğuştan ayrılmadan önce her öğrenci kendi yatağını düzeltecektir.
- Yatakhane yastık altında, ranza üzerinde vb. yerlerde hiçbir eşya veya vs. bulundurulmayacak; yatakhaneye çamaşır asılmayacaktır.
- Günlük elbise, pardösü, ayakkabı, vb. eşya dolapta bulunacak odalarda pijama, terlik ile bulunacaktır.
- Tüm öğrenciler zamanında dersine girecek dersi olmayanlar sınıflarında sessizce çalışacak, Sınıf dışına nöbetçi Müdür Yardımcısından veya nöbetçi öğretmenden izinsiz çıkılmayacaktır.
- Sabah kahvaltısına, Öğle ve akşam yemeklerine zamanında gelip yemeğini yedikten sonra etüt saatlerine kadar okulun sosyal etkinlik alanlarında bulunmalı, etüt saatinde mutlaka sınıflarına gireceklerdir.
- Belirtilen zamanda yatılacak gün boyunca okulda bulunulacak dışarı çıkarken mutlaka Müdür Yardımcısından izin alınacaktır.
- Ranza, dolap, yatak, yastık, çarşaf, battaniye gibi eşyalarını temiz ve tertipli olarak kullanacak, dolabını ve yatağını örnek yatak ve dolap gibi hazırlayacak, vakit çizelgesine uyacaklardır.
- Uyurken uyumsuzluk gösteren öğrenciler (altını ıslatma, horlama) ilgili müdür yardımcısına haber verilerek gerekli tedbir alınacaktır.
- Öğrenci, okul yönetimince kendisine gösterilen ranzada yatacak, verilen dolabı kullanacaktır. Kendiliğinden ranzayı, dolabı yada eşyaların yerlerini değiştirmeyecektir. Dolap üzerine gereksiz maddeler ve eşya konulmayacaktır.
- Okul idaresinin ve belletici öğretmenin vereceği diğer görevleri yapacaktır.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

BELLETİCİ ÖĞRETMEN GÖREV TALİMATI

- Pansiyonlarda kalan öğrencilerin ders saatleri dışında eğitimleri ile ilgilenmek,
- Öğrencilerin çalışma zaman ve yerlerinde, etütlerde sessizce ders çalışmalarını sağlamak ve gerektiğinde onların çalışma sırasında derslerde karşılaştıkları güçlüklerin çözümüne yardımcı olmak,
- Öğrencilerin günlük vakit çizelgelerini uygulamak ve gece personelini kontrol ederek gereken direktifleri vermek.
- Yemekhane ve yatakhane öğrencilerin başında bulunarak vaktinde yatıp kalkmalarını, düzenli bir şekilde yemek yemelerini sağlamak.
- Çamaşır yıkama ve banyo işlerinin düzenli olarak yapılmasını sağlamak.
- Etüt aralarında öğrencileri gözetimi altında bulundurmak.
- Etütlerde yoklama yapmak, yoklama pusularını ilgili müdür yardımcısına vermek.
- Hastalanan öğrencilerin durumunu nöbetçi öğretmen ve idarecilere bildirmek.
- Pansiyonla ilgili hizmetlerin okul idaresince tespit olunan iç yönerge hükümlerine göre yürütülmesini sağlamak.
- Pansiyona gelen ve gidenlerin kim olduklarını öğrenip, durumları ile ilgilenmek,
- Pansiyon eşyasının meydana kalmamasına dikkat etmek, ilgililerin haberi olmadan eşyanın okul dışına çıkarılmasını önlemek.
- Pansiyon nöbet defterine nöbeti ile ilgili hususları yazmak.
- Gündelik yiyeceklerin tartılarak ambardan tabelaya göre çıkarılmasında, dışarıdan gelen yiyeceklerin muayenesinde hazır bulunmak.
- Önemli disiplin olaylarında okul idaresine zamanında duyurmak.
- Okul müdürlüğünce verilen pansiyonla ilgili diğer görevleri yapmak.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

- *Yatakhane, WC, merdiven ve koridorların temizliğini yapmak.*
- *Çarşaf ve nevresimleri yıkamak kurutmak depolamak.*
- *Her on beş günde yıkanmış nevresimleri öğrencilere dağıtıp kirlileri toplamak.*
- *Sabahları belletici öğretmenle birlikte öğrencileri kaldırmak.*
- *Öğrencilerin yataklarını ve battaniyelerini düzeltmeden gitmelerini önlemek.*
- *Gece yat zamanında belletici öğretmenle birlikte sayım yaparak ışıkları kapatıp yatmayı sağlamak.*
- *Öğrenciler kahvaltı sonrası temizliklerini yaptıktan sonra yatakhanelerde kimseyi bırakmayacak ve kilitleyecek.*
- *İçeride kalarak yatakhane temizlikleri ile WC, banyo temizliklerini yapmak, çöp kovalarını boşaltmak.*
- *Düzeltilmeden bırakılan yatak var ise düzeltmek ve ilgili öğrenciyi rapor etmek.*
- *Öğrencilerin dolaplarına belletici öğretmenler ile birlikte kontrol ederek verilen alana uygun yerleşim var mı? Yasaklanmış madde var mı? Kontrol etmek ve rapor etmek.*
- *Akşam yat saatinden önce ve sonra pansiyona yabancı almamak geç gelen öğrenci olursa mutlaka rapor etmek.*
- *Akşamüzeri bütün öğrencilerin ilk etütle okulda olmaları gerektiğini bilmek. İzinli öğrencileri ancak ellerinde izin kâğıdı var ise pansiyona kabul etmek (Geç gelenleri)*
- *Öğrencilerin halı yolluklar üzerine ayakkabı ile basmalarını önlemek.*
- *Öğrencilerin pis, kirlili ve kokan çoraplarla halı üzerinde dolaşmalarına mani olmak.*
- *Kokulu çorapların dolaplarda bulundurulmasını önlemek.*
- *Yatakhaneleri havalandırmak.*
- *Dolap üstlerine malzeme konulmasını önlemek.*
- *Dolaplara gıda maddesi konulmasını, bulundurulmasını ve mutfak malzemelerinin dolaplara çıkarılmasını önlemek.*
- *Boş vakitlerde aşçı ve yardımcısına yardım etmek.*
- *Gündüz, sabah temizliğinden sonra, hangi nedenle olursa olsun yatakhanelere öğrenci çıkarmamak, yatakhaneleri açmamak,*
- *Pansiyonun çevre temizliğini yapmak, gerekli emniyet tedbirlerini almak.*
- *Belletici öğretmenler ve ilgili müdür yardımcılarının vereceği görevleri yerine getirmek.*
- *Okul müdürlüğünce verilen diğer görevleri yapmak.*

PANSİYON ÖĞRENCİ BAŞKANI TALİMATI

- Kat başkanının görevlerini kontrol eder, yatakhane talimatının uygulanmasını sağlar, aksaklıkları okul idaresine bildirir.
- Etüt başkanının görevlerini kontrol eder etütlerin zamanında ve sağlıklı yapılmasını sağlamak. Aksaklıkları okul idaresine bildirmek.
- Pansiyon genel düzeninin sağlanmasında ve korunmasında okul idaresinin ve belletici öğretmenlerin yardımcısıdır.
- Yatılı öğrencilerle okul yönetimi arasında irtibatı sağlar.
- Okul idaresinin gerekli görüldüğü hususları yatılı öğrencilere duyurur.
- Öğrencilerin izin vb. isteklerini müdür yardımcısına bildirir.
- Pansiyonda giderilmesi gereken aksaklık ve eksiklikleri, kontrol ve tespit ederek belletici öğretmenlere ve müdür yardımcısına bildirir.
- 8. Pansiyonda görevli öğrencileri denetler, gerekiyorsa uyarılarda bulunur; ihtiyaç duyarsa, bu görevlilerin tutumlarını belletici öğretmene veya müdür yardımcısına bildirir.
- 9. Pansiyon başkanının izin vb. nedenlerle görevi başında bulunmadığında görevi başkan yardımcısı yürütür.
- 10. Pansiyon başkanı, düzen ve işleyişle ilgili bütün yönergelerin yürütülmesinden belletici öğretmene ve müdür yardımcısına karşı sorumludur.

PANSİYON KAT BAŞKANI TALİMATI

- Katta günlük zaman çizelgesinin uygulanmasını sağlar.
- Yatma saatlerinde kata diğer öğrencilerin girmesine engel olur.
- Kat temizliği için temizlik nöbet çizelgesi düzenler ve uygulanmasını sağlar.
- Katta bulunan demirbaşların kontrolü arızalı olanların ve kırılanların takibini yapar, gerekçesini okul idaresine bildirerek bakım ve onarımlarının yapılmasını sağlar.
- Katta yatakların temiz ve tertipli olmasını sağlar.
- Katlara yemek getirilmesine ve yemek yenilmesine engel olur.
- Katların havalandırma ve ısınma durumlarını kontrol eder, eksikliklerini okul idaresine bildirir.
- Kat başkanı izin vb. nedenlerle görevi başında bulunmadığı zamanlarda görevi başkan vekili yürütür.
- Kat başkanı ihtiyaç duyduğu husus ve durumlar için pansiyon başkanına belletici öğretmenlere veya müdür yardımcısına başvurur.
- Kat başkanı, pansiyon başkanına, belletici öğretmenler ve okul yönetimine karşı sorumludur.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

AMBAR TALİMATI

- *Ambarın hava akımı iyi olmalı ısı 15–20 ° C arasında tutulmalıdır.*
- *Ambar doğal havalandırma yapılmalı mümkün olmadığı takdirde aspiratör ile havalandırma yapılmalıdır.*
- *Depo mümkün olduğunca karanlık tutulmalı düşük vatl kullanılmamalıdır.*
- *Ambardan su ve buhar geçirilmemelidir. Nem oranı en çok %70 olmalıdır.*
- *Ambar duvarları girintisiz ve çıkıntısız olmalı, pencereler telli olmalı fare ve haşerelerin depoya girmesi engellenmelidir.*
- *Ambarda bulunan raflar temiz olmalı iki tarafından kullanılması için rafların ortada bulunması gerekir.*
- *Ambara çuvalla konulacak yiyecekler 15 cm yükseklikte platform üzerine konulmalı veya üzeri kapaklı ayrı ayrı büyük kapaklı kutular içine konulmalıdır.*
- *Ambarda memurun çalışması için bir masa ve sandalye ve dolap bulunmalı.*
- *Ambardan çıkacak malzemelerin ölümü için bir kantar ve sıvı ölçüm aleti bulunmalıdır.*
- *Ambarda insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde haşere öldürücü ilaçlar ile temizlik malzemeleri bulundurulmalıdır.*
- *Ambarda bulunan malzemelerin günlük alımları işlendiği ambar kartı bulunmalıdır.*
- *Ambar yeni alınan malzemeler ile eski malzemeler birbirine karıştırılmamalıdır. Eskisinin bitiminden sonra yenisine başlanmalıdır.*
- *Ambar mutlaka çift kilit sistemi ile kapatılmalı anahtarın bir tanesi Ambar Memurunda diğeri Müdür Yardımcısında veya görevlendirilecek kişide bulunmalıdır.*
- *Kısa sürede bozulacak yiyecek maddeleri etler, balıklar ve diğer besin maddeleri soğuk hava depolarında ve dipfrizlerde saklanmalıdır.*

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

AŞÇI YARDIMCISI GÖREV TALİMATI

- ✓ Aşçı bulunmadığı zaman onun görevlerini yapmak.
- ✓ Aşçının vermiş olduğu diğer görevleri yapmak.
- ✓ Bulaşık yıkamak.
- ✓ Aşçıyla birlikte mutfak malzemelerinin sayım, denetim ve kontrolünü yapmak, yemekhane dışına çıkarılmasını önlemek.
- ✓ 6 ayda bir sağlık kontrolünden geçmek. Bu belgeyi yanında bulundurmak.
- ✓ Yemekhaneye dışarıdan malzeme getirilmesi ve dışarıya malzeme çıkarılmasını önlemek. (Revir hariç)
- ✓ Okul müdürlüğünce verilen görevleri yapmak.

BULAŞIKÇI GÖREV TALİMATI

- ✓ Kirli tabakların boşaltılması
- ✓ Kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinin bulaşıklarının yıkanması
- ✓ Su giderlerinin temizlenmesi
- ✓ Bulaşıkhanenin temizlenmesi
- ✓ İdarenin öngördüğü görevleri yerine getirmek.
- ✓ Yönetim Sistemleri ile ilgili prosedür, talimat, yasal ve diğer şartlara uymak

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

AŞÇI GÖREV TALİMATI

- Aşçı çalışmalarında diyet uzmanına diyet uzmanı yoksa müdür yardımcısına karşı sorumludur.
- Günlük tüketim maddeleri tabelasına göre kendisine teslim edilen besin maddelerini (varsa diyet uzmanının gözetim ve denetimi altında) mevcut listeye göre en iyi şekilde pişirip hazırlamak, kalitesini ve görüntüsünü bozmadan dağıtmak.
- Teslim aldığı besin maddeleri bozulmayacak şekilde saklamak ve eksiksiz olarak hazırlanması, tamamen sarfına ve ziyan edilmemesini sağlamak.
- Mutfakta kullanılan bütün bakır kapların ve gereçlerin daima kalaylı ve temiz bulunmasına dikkat etmek, mutfağın genel temizlik ve çalışma disiplini sağlamak.
- Self servis olarak dağıtımı yapılan yiyeceklerin artan kısmı için yemek almak isteyenlere duyuru yapmak ve artan yiyecek olduğu takdirde tutanak yapmak. Aşçı yardımcısı ile birlikte imzalamak.
- Mutfakta bulunan makine ve avadanlıkların temiz bakımlı ve kullanıma hazır halde bulundurulmasının sağlanması.
- Hazırlanan yemekler Okul Müdürü ilgili Müdür Yardımcısı ve yemekhane nöbetçi öğretmenince kontrol edilmeden dağıtımın yapılmaması.
- Ekmekler dilim halinde hazırlanarak herkesi on yiyeceği kadar olması zayıfatın en aza indirilmesinin sağlanması.
- Yemek dağıtım işleminin bitiminden itibaren kullanılan makine ve mutfak malzemelerinin bakım ve temizliğinin yapılması.
- Okul mutfağına tabela dışında hiç bir yiyecek sokulamaz ve özel yemek pişirilemez.
- Yemekhane dışına yemek ve erzak çıkarılmaz, yemek zamanları dışında yemek verilmez.
- Hazırlanan yemeklerden birer porsiyon 48 saat buzdolabında bekletilmesinin sağlanması.
- Mutfakla ilgili olarak kullanılan makine ve avadanlıkların arızalarının giderilmesi veya giderilmesi için ilgili Müdür Yardımcısının haberdar edilmesi.
- Mutfakta çalışan personelin 6 ayda bir sağlık kontrolünden geçirilmesi, gerektiğinde sağlık raporunun denetim için yanında bulundurulması.
- Mülki amirce lüzum görülecek zamanlarda yapılan fazla çalışmalar için fazla mesai ücreti ödenmesi esastır. Ücret ödemesi yapılamadığı takdirde yaptığı fazla çalışma kadar izin verilir. Bu izin yıllık izne ilave edilir.
- Mutfak bölümünün emniyete alınması, yedek anahtarın ilgili müdür yardımcısında bulundurulması
- Okul müdürlüğünce verilen yazılı ve sözlü emirlerin yerine getirilmesi.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

MUTFAK EMNİYET TALİMATI

Evde en çok kaza olan yer mutfaktır. Muhtelif işleri görürken gerekli emniyet tedbirlerini almayacak olursak maddi ve manevi bir çık zarara uğranabilir.

Mutfakta çalışırken aşağıdaki hususlara dikkate edilmesi gerekir.

- *İçinde patlayıcı ve çabuk alev alacak (Benzin, İspirto, Gaz vs.) maddeleri mutfağa sokmayınız.*
- *Yüksek yerlerden bir şey alacağınız vakit sağlam sandalye veya tabureye çıkınız, ayaklarınızın ucunda yükselmeyiniz.*
- *Mutfaktaki yemek pişirme ocaklarını yakarken gerekli emniyet tedbirlerini almayı unutmayınız. Önce kibrit yakınız sonra gazı açınız.*
- *Yerleri sık sık temizleyiniz.*
- *Bıçakları kullanırken, muhafaza ederken dikkatli olunuz. Bıçakları ayrı yerde saklayınız.*
- *Ocak üzerinden, fırından alacağınız her şey için kuru tutaç kullanınız.*
- *Kutu açarken mutlaka açacak kullanınız.*
- *Havagazı ve benzeri ocakları kullanırken gazın boş yere çıkmamasına ve işiniz bittikten sonra düğme ve musluğu kapatmayı unutmayınız.*
- *Perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurutma bezlerini ateşe yakın bir yere koymayınız.*
- *Elektrik ocaklarını ıslak yere koymayınız ve ıslak elle dokunmayınız.*
- *Şofbeni yakarken yağların alev almamasına son derece dikkat ediniz.*
- *Kızartma yaparken yağların alev almamasına son derece dikkat ediniz.*
- *Yiyeceklerin yanına temiz lik malzemelerini koymayınız. Hem koku siner hem de herhangi bir yanlışlığa ve kazaya sebep olabilirsiniz.*
- *Mutfakta çalışmaya giderken üzerinizde iğne bulundurmuyunuz.*
- *Kibriti söndürmeden çöp kutularına atmayınız.*
- *Mümkünse yangın söndürecek küçük bir aracı mutfağın bir köşesinde bulundurmaya çalışınız.*
- *Mümkünse gaz kaçaklarını belirten cihaz kullanınız.*
- *Kazaları önlemek için kaza olduğu anda telaşlanmayıp hemen tedbirlerinizi alınız.*

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI

Mutfağın temizliği, doğrudan doğruya sağlığını ilgilendirdiği için, azami derecede itina etmemiz gerekir. Bu bakımdan mutfağın temizliğini 4 ayrı bölümde belirteceğiz.

GÜNLÜK TEMİZLİK

- a) Bulaşıkların yıkanması ve ocağın temizlenmesi,
- b) Buzdolabındaki yiyeceklerin bakımı,
- c) Dolap üstlerini temizlemek ve masaların temizliğini yapmak,
- d) Lavabonun temizlenmesi,
- e) Rafların düzeltilmesi, alet ve araçların muntazam tutulması,
- f) Çöp kutusunun boşaltılması,

HAFTALIK TEMİZLİK

- a) Buzdolabının buzlarının temizlenmesi, eritilmesi, (şayet buz varsa)
- b) Ocağın temizlenmesi,
- c) Ekmek kutularının temizlenmesi ve havalandırılması,
- d) Rafların ve dolapların çekmecelerin temizlenmesi
- e) Rafları ve dolapları yerleştirmeden önce kavanoz ve kutuların silinmesi,
- f) Kapı ve pencere tozunun silinmesi,
- g) Elektrik lambalarının tozunun silinmesi,
- h) Lüzumu halinde camların silinmesi,
- ı) Yerin iyice süpürülüp, yıkanıp temizlenmesi,

AYLIK TEMİZLİK

- a) Erzakların kontrolü
- b) Biten erzakların yerine konulması,
- c) Mutfakta biten erzakların, kutu, kavanoz, torbaların, temizlenip yıkanıp, kurulandıktan sonra erzakların yerleştirilmesi,

MEVSİMLİK TEMİZLİK

- a) Perdelerin yıkanması,
- b) Duvarların temizlenmesi, (yağlı boya veya badana)
- c) Mutfakta kullanılan dolap, masa ve sandalye, tabure v.s. gibi eşyaların yapıldıkları materyale göre temizliği, boya ve cilaların icap edenlerin onarımı.
- d) Yiyecek maddelerinin havalandırılması,

Mutfağın temizliği ile ilgili olarak 4 bölümde belirtilen plana göre temizlik ve bakım işlerinin daha düzenli olarak görülmesini sağlayacaktır. Aynı zamanda enerji ve zaman kaybını da önlemiş olacaktır.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

YEMEK TABELASI DÜZENLEMESİ VE GÜNLÜK ERZAK ÇIKARMA TALİMATI

Yatılı öğrenci yemek tabelası düzenlemesi ve ambardan günlük erzak çıkarımı ile muayene kabul işlemleri aşağıda yazılı olduğu şekilde yapılır.

- Pansiyon ambar memuru; günlük tabelaya girecek kişi sayısını sorumlu müdür yardımcısından alarak yemek listesine uygun tabela cetveli miktar düzenlemesi hazırlar ve günlük kişi başı yemek maliyet çizelgesi hazırlanır.
- Günlük tabela çizelgesinde yazılı erzakın çıkarılması, çizelgenin okul müdürlüğüne onaylatılmasından sonra başlanır.
- Erzak çıkarımı her gün saat 15.30—16.00 arasında yapılır.
- Erzak çıkarımında ilgili müdür yardımcısı (belletici öğretmen bulunmadığı zaman) Nöbetçi belletici öğretmen, ambar memuru, aşçıbaşı ve yemekhane nöbetçi öğrenci hazır bulunur.
- Çıkarılan erzakın tabela mevcuduna göre tam, sağlam ve temiz olmalarına dikkat edilir. Tadı ve miktar kontrolü yapıldıktan sonra aşçıya teslim edilir. (tutanak ile)
- Taze meyve ve sebzeler ile bozulacak cinsten günlük gelecek (balık-süt-yağ-yoğurt vb.) tabelaya konulmuş ise mutfağa tesliminden önce, muayene komisyon üyeleri tarafından kesin kontrolden geçmedikçe pişirilmeye ve yedirilmeye konulmaz.
- Sağlık şartlarına uygunluğu muayene ve kontrolden geçirilmeden mutfağa alınan ve yedirilmek üzere hazırlığa konulan erzakın akıbetinden aşçı ve ambar memuru birinci derece sorumludur.
- Günlük erzak çıkarımı tamamlandıktan sonra tabela listesi ilgililerce (belletici öğretmen, aşçı) orada imza edilir. Mutfağa teslimi yapılan erzakın korunmasından teslim alan aşçı sorumludur.
- Erzak ambarına konulmak üzere pazarlık usulü ve ihale yoluyla satın alın yiyecek maddeleri her ne olursa olsun muayene komisyon üyelerinin kontrol ve kabulünden geçmedikçe ambara veya mutfağa alınmaz. Bu kaideye aykırı davranışlar kanuni kovuşturmayaya nedendir.
- Tabelaya göre pişirilen ve yedirilmek üzere dağıtım hazırlanan, yemek, dağıtım saatinden yarım saat önce tat ve lezzet kontrolü yapılması için yemek numuneleri aşçı tarafından bir tepsiye konularak muayeneye getirilir.
- Öğle yemekleri pansiyon müdür yardımcıları tarafından, akşam ve sabah yemekleri Nöbetçi belletici öğretmen tarafından kontrol edilecektir.
- Erzak ambarı olarak kullanılan depo kapısı çift kilitli olarak kapatılır. Anahtarın biri ambar memurunda, diğeri Pansiyon Müdür Yardımcısında bulunur. İzinli ayrılan anahtar Müdürlük Başyardımcısına teslim eder.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

BANYO TALİMATI

- *Etüt saatleri ve ortak uygulamalar dışında her zaman banyo yapılabilir.*
- *Haftada en az bir kez banyo yapmak zorunludur.*
- *Banyoya girmeden önce soyunma bölümünde elbiseler çıkarılır. Banyoyabornoz veya havluyla girilir. Banyo içerisine pijama ile girilmez.*
- *İhtiyaç banyosu için sabah erkenden kalkılır . Diğer öğrencilerin ihtiyaçları için su az kullanılır.Su israf edilmez*
- *Banyoya girmeden önce banyo terliklerinin giyilmesi zorunludur.*
- *Banyoda yüksek sesle konuşulmaz, gürültü yapılmaz.*
- *Banyo süresi en az 10, en fazla 20 dakikadır.Çıkarken banyo temizlenir, içeride çamaşır bırakılmaz.*
- *Banyodaki malzemeler dışarı çıkarılmaz.*
- *Yatakhanelere bornoz veya havlu ile çıkılmaz*
- *Pansiyon başkanının uyarı ve ikazlarına uymak zorunludur.*

2000
KORGAN

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

TELEVİZYON ODASI KULLANMA TALİMATI

- *Hafta sonu tatil olan günler akşam (cuma,cumartesi) yayın saati içindetelevizyon izlenmesi serbesttir.*
- *Televizyonu açıp kapamak öğrencibaşkanı tarafından yapılacaktır Korunmasıve işleyişinden sorumludur.*
- *Televizyon cihazını kurcalamak, ayarlarıyla oynamak gibi davranışta bulunanöğrenciler hakkında kovuşturma yapılacağı bilinmelidir.*
- *Etüt yapılan akşamlar, (ertesı gün ders yapılacak zamanlarda) televizyon çay saati süresince açık kalacaktır*
- *Yayınlarnın izlenmesinde, televizyon cihazının çok yakınına kadar sokularakoturma ve itişmelere yer verilmeyecek, bir düzen içinde izlenecektir*
- *.Televizyon izleme yerini kirletmek, kabuklu çerez yemek yasaktır.*
- *Nöbetçi öğretmen, televizyon yönergesinin uygulanmasını takip edecektir.*
- *Nöbetçi öğretmen ve Pansiyon başkanı tarafından izlenmesi sakıncalı görülenyayınlarnın izlenmesi engellenecektir.*
- *Yatma saati olan saat 22.30'den sonra televizyon izlenmesi yasaktır. Ancaközel durumlarda Milli maç, Milli ve Dini bayramlarda nöbetçi öğretmen ve belletici sorumluluğunda televizyon izlenmesine izin verilebilir.*
- *Bu yönergeyi pansiyon müdür yardımcısı ve nöbetçi öğretmenler uygular vekontrol eder.*

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

PANSİYON GENEL TALİMATI

- Pansiyonda kalan tüm öğrenciler aşağıdaki talimatlara uymak zorundadır.
- Pansiyonda başkalarını rahatsız edecek şekilde yüksek sesle konuşmamak,
- Pansiyonu ve çevresini kirletmemek,
- Nöbetçi belletici öğretmen veya okul yönetimi tarafından verilen ödevleri ve görevleri yapmak,
- Kılık-kıyafet yönetmeliğine uymak,
- Başkasına ait eşyayı sahibinin izni olmadan almamak veya kullanmamak,
- Pansiyonda duvarları, sıraları kirletmemek,
- Özürsüz olarak derslere, törenlere, etütlere, diğer eğitici çalışmalara, sınavlara, atölye, laboratuvar ve uygulama çalışmalarına katılmamak, geç katılmak veya katıldıktan sonra ayrılmak ve okulu terketmemek,
- Okul kitaplığından, laboratuvarlarından, atölyelerinden, pansiyonundan veya spor yurdundan aldığı kitap, araç ve gereçleri geri vermek, eksik vermemek, kötü kullanmamak,
- Okul içinde veya dışında yöneticilere, öğretmenlere, okulun diğer personeline kaba ve saygısız davranmamak,
- Ders, etüt, ders dışı faaliyetlerin akışını ve düzenini bozacak davranışlarda bulunmamak,
- Arkadaşlarına fiille veya sözlü hakaret ve iftira etmek veya başkalarını bu gibi davranışları yapmaya kışkırtmamak,
- Gece izinsiz ve özürsüz dışarıda kalmamak
- Okulve pansiyon demirbaş eşyasına, kendisinin ve arkadaşlarının araç ve gereçlerine ahlak dışı, ideolojik veya siyasi amaç taşıyan resim, amblem ve benzerlerini yapmamak, yazı yazmamak,
- Yasaklanmış her türlü yayını okula, pansiyona ve eklentilerine sokmamak veya yanındabulundurmamak,
- Kişisel durumu ve adresi ile ilgili bilgileri okul idaresini yanlış bildirmemek,
- Okul yetkililerinin ve disiplin kurulunun çağrılarına uymak, çağrı yazılarını almaktan kaçınmamak,
- Kumar oynamak veya oynatmak, gibi kötü alışkanlıklarda bulunmamak.
- Öğretmen veya okul yönetimi tarafından verilen görevlerin yapılmasını sağlamak,
- Okuldave pansiyonda bulunduğu halde kasıtlı olarak bayrak törenlerine katılmamak, özürsüz olarak bayram törenlerine gelmemek, gibi disiplin dışı davranışlarda bulunmamak.
- Okulla ilişkisi olmayan kimseleri okulda, pansiyonda veya okula ait yerlerde barındırmamak,
- Okulun bina, eklenti ve donanımlarını, okula ait taşınır veya taşınmaz mallarını tahripetmemek,
- Okul müdürlüğüne konulan kurallara uymak.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

PANSİYON REVİR TALİMATI

- *Belleticiler ve okul idaresine karşı sorumludur.*
- *Revirdeki ilk yardım malzemelerinin kontrol ve bakımdan sorumludur.*
- *Revirin tertip düzen ve temizliğini yapmak, reviri sürekli hazır bulundurmak.*
- *Revirde yatan öğrencilerin kontrolü ile yeme, içme ve diğer ihtiyaçlarının giderilmesine yardımcı olur.*
- *Revirde yatan öğrencilere verilen ilaçların kullanılmasında yardımcı olur.*
- *Kullanılmadığı zamanlarda reviri emniyete alıp kilitler.*
- *Revirde bulunan eksiklikleri okul idaresine bildirerek temin edilmesini sağlar.*
- *İlk yardım konusunda en yakın sağlık ocağından eğitim alarak öğrencilere yardımcı olur.*
- *Pansiyonda herhangi bir sağlık problemi görüldüğünde okul idaresini haberdar eder.*
- *Acil durumlarda hasta öğrencileri belletici öğretmenlere bildirip belletici nezaretinde hastaneye götürür.*
- *Okulda sağlık ile ilgili sosyal etkinlikler kulübü öğretmenleri ile temas ederek zararlı alışkanlıklarla ilgili broşürleri pansiyon binasında okul idaresince gösterilen yerlere asar.*
- *Pansiyon binasında haşereler ile mücadele etmek için yardım eder.*
- *Öğrenci ve insan sağlığını tehdit edici duyumları hemen nöbetçi öğretmen ve okul idaresine bildirir.*
- *Pansiyonun banyo ve tuvaletlerini sürekli kontrol ederek temiz ve bakımlı tutulması için ilgililerle işbirliği yapar.*
- *Pansiyon Müdür yardımcısının, belletici öğretmenin ve pansiyon başkanının verdiği görevleri yapar.*

2000

KORGAN

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

KALORİFER KULLANIM TALİMATI

- Kazan işletmeciliği ve bakımı konusunda ehliyetli (ateşleyici ve kaloriferci belgesi) olan kişiler tarafından yapılacaktır
- Vanalar, hidrometre, termometre, brülör kazan termostandı ve sirkülasyon pompalarının kontrolü gözden geçirilecektir.
- Kazanların alev ve duman borularının temizliğine dikkat edilecektir.
- Kazan çıkış ve dönüş vanalarının kapalı olup olmadığına dikkat edilecektir.
- Kazan sirkülasyon pompalarının dönüş yönü kontrolü yapılacak, pompalarda su kaçağı var ise hemen giderilecektir.
- Kazan alev ve duman boruları en az haftada bir defa fırça ile temizlenecektir.
- Kazan yatay duman kanalı haftada bir kez, bu kanala bağlı ana baca 6 ayda bir kez temizlenerek tutulacak tutanak dosyasında muhafaza edilecektir.
- Kazan besleme suyu su arıtma cihazından geçirilerek yapılacaktır.

KAZAN YAKIT SİSTEMİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KURALLAR

- Ana yakıt tankının seviye kontrolü yapılacak, yakıt tankları havalandırmaları dışarıya (atmosfere) açılacaktır.
- Yakıt tankı ve yakıt çıkış filtrelerinin temizliği haftada bir kez yapılacaktır.
- Ana yakıt tankı tahliye vanası her gün açılacak+,dibe çöken su ve tortular boşaltılacaktır.
- Pot depo ısıtıcı termostandı 50-60 derece arasında ayarlanacaktır.
- Pot depo üzerindeki termometrenin çalışıp çalışmadığına dikkat edilecek arızalı ise hemen değiştirilecektir.
- Pot depo altındaki boşaltma vanası her gün açılarak su ve tortular boşaltılacaktır.
- Haftada bir kez pot depo filtresinin temizliği yapılacaktır.

BRÜLÖR İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KURALLAR

- Kazan kapasitesine göre seçilen brülörlerde uygun meme kullanılacaktır.
- Kullanılan memeler 10-15 günde bir değiştirilip temizlenecek ve temizlik yapıldığına dair tutanaklar dosyasında muhafaza edilecektir.
- Brülör ısıtıcılarının termostat ayarı 105-110 derece olmasına dikkat edilecektir.
- Çakmaklarının (Porselen elektrotlar) ağız aralıkları 3-5 mm olacak, çakmakların metal uçlarının temizliğine dikkat edilecektir.
- Fotoselin temiz olduğuna dikkat edilecektir.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

KAZAN DAİRESİNİN TEMİZLİĞİ VE BAKIMI

- Kazan dairesinde temizlik çalışmalarında su ve yakıt gibi maddelerin pis su kanalı vasıtası ile dışarı akıtılması, şayet kot düşük ise pis su pompası ile logara bağlantısının yapılması ve kanalın temiz tutulması sağlanacaktır.
- Ana yakıt tankı ve pot depo altına saçtan yapılmış bir tava konulacaktır.
- Kazan dairesinin iyi derecede aydınlatılması sağlanacaktır.
- Kazan dairesi havalandırma bacası olacaktır.
- Ana yakıt tankları ayrı bir bölümde yangın duvarı inşa edilecek şekilde yerleştirilecektir.
- Elektrik tesisatı fenni şartnameye uygun olacaktır.

BUHAR KAZANLARINDA EMNİYET FORMU

- Buhar kolektörü üzerinde bulunan vanalar kontrol edilecek.
- Kazan çıkış vanaları hiçbir nedenle kapatılmayacak.
- Herhangi bir nedenle, susuz kalarak kritik duruma giren buhar kazanlarına hiçbir suretle su verilmeyecek.
- Kazan üzerindeki tadiye cihazı (Şamandıra) her sabah kısa süre açılacak, içindeki birikmiş bulunan tortuların akması sağlanacaktır.
- Buhar kazanlarının su giriş vanaları ve üzerinde bulunan valfe bakılacaktır, su sayacı görüldüğünde brülör kapatılıp yetkili personele haber verilecektir.
- Kazanın çalıştırılması durumunda, su seviyesinin imkan nispetinde sabit tutulması kazanın emniyeti bakımından önemlidir. Otomatik kontrol cihazları, ne kadar mükemmel çalışıyorsa çalışsın kazanın emniyeti yalnız bunlara bırakılmayacak, su seviyesi devamlı kontrol edilecektir.
- Kondest deposundaki su sık sık kontrol edilecek, su birikmişse su giriş vanası açılıp, depo doldurulacak, dolayısıyla su motorunun kazana su basması sağlanacaktır.
- Manometreler zaman zaman dikkatli olarak kontrol edilip, basınç, işletme basıncın üstüne çıktığında brülör kapatılacaktır.
- Su seviye şişelerini temiz tutarak, su seviyesinin kontrolü sağlanacaktır.
- Presostat basıncı sabit tutulduğundan faal olup olmadığı her hafta kontrol edilecektir.
- Kazan üzerindeki emniyet vantillerinin faal olup olmadığı her hafta kontrol edilecektir.
- Su tahliye cihazının faal olup olmadığı her hafta kontrol edilecektir.
- Brülör kapatıldığı zaman meme yakıt kaçırmamalıdır, aksi halde kazan içine yakıt yapılarak çalıştırma anında kazan patlamasına veya yangına sebep olabilir.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

YANICI VE PARLAYICI MADDELER EMNİYET FORMU

- “Sigara İçilmez” levhası kırmızı tablo ile görünecek yere asılacaktır.
- Yerlere dökülmüş akaryakıt derhal temizlenecektir.
- Yakıt ikmaline gelen araçlar stop ettirilecektir.
- Gece ikmal yapılmayacak zorunlu durumda yetkili personelin denetiminde verilecektir.
- Yakıt ikmalinde kullanılan cihaz topraklanacaktır.
- Yakıt depolarının çevresindeki ot ve diğer maddeler temizlenecektir.
- Yakıt depolarının üzerinden yüksek gerilim hatları geçirilmeyecektir.

KAZAN DAİRESİ EMNİYET FORMU

- Su tesisatla ilgili işler yetkili personel tarafından yapılacaktır.
- Kaloriferler YSC’larını (Köpüklü) kullanmasını tereddütsüz bilecek, yeterli sayıda ve uygun YSC bulunduracaktır.
- Yerlere dökülmüş yanıcı maddeler olmayacaktır.
- Sigara içilmez levhaları asılacaktır.
- Brülörün hangi saatte yanacağı hangi saatte söneceğine dair emir uygulaması olacaktır.
- Brülör çalışırken sorumlu yerinden ayrılmayacaktır.
- Emniyet ventillerinin kontrolleri her hafta yapılacak ve yazılı olarak rapor edilecektir.
- Açıkta elektrik kablo ucu olmayacaktır.
- Yakıt deposu kilitli olacaktır
- Alarm sistemi çalışır vaziyette olacaktır.
- Yakıt deposu zeminlerinde yakıt bulaşığı olmayacaktır.
- Kollektör ve vanalarda arıza olmayacaktır.
- Duman boruları ve bacalar temizlenecektir.
- Kazan baca bağlantıları iyi kapanacak ve sık sık kontrol edilecektir.
- Baca temizlik kapakları iyi kapanacak ve alçı ile sıvanacak, hava alması önlenecektir.
- Her kazan dairesinde çalışma talimatı ve defteri olacaktır.
- Borularda yakıt dolması halinde ateş yakılarak ısıtma yoluyla çözülme yapılmayacak, bu gibi durumlarda yetkili personel gerekli önlemini alacaktır.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

BULAŞIK TALİMATI

- *Mutfaktaki her türlü tabak, tencere, tava, çatal, bıçak, kaşık ve bardağın temizliğini sağlamak, Bulaşıkhaneyi ve mutfağı temiz tutmak,*
- *Bulaşıkhaneye ve mutfağın çöpünü torbalamak ve belirli aralıklarla dökmek,*
- *Mutfak eşyalarını dikkatli kullanarak kırılmasını ve kaybolmasını önlemek,*
- *Yeterli miktarda bulaşık deterjanı ve temizleme malzemesi bulundurmak,*
- *Bulaşık makinesi ve bulaşık teknesinde uygun deterjanın kullanılmasını sağlamak ve deterjanın seviyesini kontrol etmek,*
Duvarların, tezgah üstlerinin ve yerlerin temizliğini sağlamak,
Tüm tabak, kap, tava, çatal kaşık bıçak, cam malzeme ve mutfak gereçlerinin envanterini tutmak,
Mutfak içinde güvenli, temiz ve düzenli geçiş (yürüyüş) yolları oluşturmak,
İşin yoğun olmadığı zamanlarda mutfakta hazırlık işine yardım etmek,
Her zaman için bulaşık alanını, mutfağın zeminini, çalışanların tuvaletlerini, mola ve depo alanlarını lekesiz biçimde temiz tutmak,
Arka kapı ve çöp dökme alanlarını temiz tutmak, bu alanların çöpten arındırılmasını sağlayarak, kemirgen hayvanların sağlıksız ortam yaratacak şekilde buraya yuvalanmalarını önlemek,
- *Pansiyon Bahçesinin tertip, düzen ve temizliğini sağlamak,*
Yiyeceklerin bulunduğu yüzeyleri temizlemek,
- *Hijyen sağlanmaya çalışırken tüm temizlik malzemelerini, böcek öldürücüleri, zehir ve diğer kimyasalları yiyeceklerden uzakta depolamak,*
Tüm kap ve tavaları, yiyecek muhafaza kapları ve tepsileri temizledikten sonra ters çevirmek,
Tüm mutfak ekipmanını, fırınların kulplarını ve içini düzenli olarak temizlemek,
- *Ayrıca iyi bir bulaşıkçı görevlerini aksatmadan yaparak bütün personeli destekleyebilecek kapasitede ve iş hacminin gerektirdiği çabuklukta çalışabilmelidir.*
- *Okul Müdürünün, Müdür Yardımcısının, Nöbetçi Öğretmenin ve Aşçının vereceği diğer işleri yapmak.*

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

MESCİT TALİMATI

- *Mescit her zaman temiz ve düzenli tutulmalıdır.*
- *Temizlik ve düzenden tüm öğrenciler sorumludur.*
- *Pansiyon başkanı mescide giriş ve çıkışları kontrol eder.*
- *Mescitte namaz kılanları veya Kuran okuyanları rahatsız edecek hareketler yapılmaz.*
- *Mescide kirli çoraplarla ve ıslak ayaklarla girilmez.*
- *Mescidin havalandırılmasına dikkat edilir.*
- *Mescitte bir şey yenilip içilmez*



Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

AYAKKABILIK TALİMATI

- *Ayakkabılarla yurda girilmez*
- *Herkes ayakkabı dolabını kullanır. Dışarıda ayakkabı bırakılmaz.*
- *Ayakkabılıklar her zaman temiz ve düzenli tutulur*
- *Kullanılmayan ayakkabılar bir poşet içinde öğrenci dolabında saklanır*
- *Dolap kapakları, kulpları, kilitlerine zarar verilmez, zarar verilmişseödenir.*
- *Odalarda açıkta, pencere kenarlarında yada herhangi bir poşet içinde olmadan dolapların içinde bulundurulamazlar.*



ÇAMAŞIRHANE TALİMATI

- *Çamaşırhane görevlisi tarafından hergün açık bulundurulur.*
- *Acil durumlarda yurt yöneticisi ve nöbetçi öğretmenden izin alınarak çamaşırhane kullanılabilir.*
- *Çamaşırlar okul idaresi tarafından uygun görülen makinelerde kullanma talimatları doğrultusunda yıkanılır.*
- *Çamaşırhanede yıkanması uygun görülmeyen malzemeler yıkanmaz*
- *Temiz çamaşır bekleme yeri çamaşırhanedir..*
- *Temiz çamaşırların ütülenmesi ütü odasında yapılır.*
- *Çamaşırhanenin tertipli ve düzenli tutulmasına özen gösterilir.*
- *Çamaşırhaneye öğrencilerin girişi yasaktır.*
- *Çamaşırhane kapısı görevli tarafından sürekli kilitli tutulur.*



Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

TUVALET TALİMATI

- *Tuvalete girmeden önce yatakhane terlikleri çıkarılır.*
- *Tuvalete çorapla girilmez.*
- *Konuşulmaz, şarkı –türkü söylenmez. Bir şey yenilip içilmez.*
- *Çıkarken sifon çekilir ve leke, pislik bırakılmaz.-*
- *Mutlaka tuvalet kâğıdı kullanılır.*
- *Çıktıktan sonra eller sabunla yıkanır.*
- *Tuvaletin havalandırılması sağlanır.*
- *Tuvalet musluklarından sağlık açısından su içilmez.*
- *Kullanımdan sonra musluklar kapatılmalıdır. Su israf edilmemelidir.*
- *Tuvalette şaka yapılmaz, çevreye su sıçratılmaz.11. Kapılara, duvarlara yazı yazılmaz.*
- *Bozuk, kırık, arızalı kısımlar pansiyon başkanına , nöbetçi öğretmene ve idareye bildirilir.*



Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

➤ ÇAYCI-OCAKCI TALİMATI

- *Sağlığınıza dikkat edin, üçer aylık portör (taşıyıcı hastalık) muayenelerinizi zamanında yaptırın.*
- *İş yerine dinlenmiş ve zinde olarak gelin.*
- *Sarkıntılı, bol veya düğmelenmemiş elbiseler giymeyin, uzun boyun bağı takmayın, uygun iş elbisesi ve önlüğü giyin.*
- *Tüplerin gaz sızdırmaması için gerekli önlemleri alın, tüp değişimlerinde yeni conta kullanın, hortum bağlantılarında tel yerine mutlaka kelepçe kullanın, yıpranmış gaz hortumlarını yeniletin.*
- *Gaz tüplerini dik olarak kullanın, yedek tüpleri ateşli bölge dışında, gaz birikmelerine karşı havalandırılmalı bir yerde, zemin seviyesi veya üzerinde depolayın, kaçak kontrollerini köpük kullanarak yapın.*
- *Gaz kaçağı yangınlarında telaşa kapılmayın öncelikle gazı kesin.*
- *Sıcak yemek, çay veya sıcak içecekleri taşıırken koşmayın ve köşe dönüşlerinde dikkatli olun.*
- *İş bitiminde çalışma mahallini temiz bırakın, kullandığınız temizlik malzemelerini (özellikle tuz ruhu ile çamaşır suyunu) birbirine karıştırmayın, emin olmadığınız maddeleri temizlikte kullanmayın.*
- *Elde bardak yıkarken, el kesilmelerine karşı çatlak bardakları yıkamadan atınız.*
- *Temizlik sonrası ıslak zeminlere karşı dikkatli olun, başkalarının da düşmemesi için zemine seyyar uyarı levhaları bırakın.*
- *Çalıştığınız ortamdaki tüm elektrikli cihazların (çay ocağı, su sebili, buzdolabı, ısıtıcı vb.) topraklı prizler vasıtası ile gövde koruma topraklamalı kullanılmasını sağlayın.*
- *İş arkadaşlarınızla uyum halinde çalışın, tartışmaları büyütmeden kısım amirlerine iletin.*

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

YEMEKHANE ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI

- *Yemek tezgâhlarını daima temiz ve düzenli bulundurunuz.*
- *Yemek servis malzemelerini sağlık şartlarına uygun olarak temiz ve düzenli bulundurunuz. Tabak, kepçe, karavana, çatal ve kaşıkları yıkarken suyun kaynamış olmasına dikkat ediniz.*
- *Yerleri mümkün olduğu kadar kuru ve temiz tutunuz. Yemek dökülürse hemen temizleyiniz. Aksi halde kayma tehlikesinden sorumlusunuz.*
- *Sıcak yemek taşırken çevrenizde çalışan arkadaşlarınızı sesli olarak ikaz ediniz.*
- *Yemekhanenin günlük artıklarını çöp arabaları veya kovalarına koyunuz ve yemekhanede birikmelerine meydan vermeyiniz. Su soğutucularını daima dolu çalıştırınız. İçme suyunu yemekhaneye kapalı ve temiz kaplarla getiriniz.*
- *Her yemek servisinden sonra yemekhaneyi ve servis masalarını deterjanlı, ılık bol suyla yıkayınız ve kurulayınız.*
- *Yemek dağıtımının sonunda tezgâhın ısını veren vanaları kapayınız, boşa yanmalarına mani olunuz.*
- *Lavaboların daima temiz ve çalışır vaziyette olmasını sağlayınız, yemekhane, mutfak lavabolarının çalışır vaziyette olmasını sağlayınız. Yemekhane, mutfak içi ve çevresini daima temiz bulundurunuz.*
- *Yemekhane ve mutfak mahallerini daimi havalandırınız.*
- *Size verilmiş kullanışı öğretilmemiş alet ve araçlarla çalışmayınız.*
- *Makine ve cihazlardaki arızaları derhal yetkili amirlerinize bildirin. Kesinlikle kendiniz tamir etmeyiniz.*
- *Elektrikli araçları temizlemeden önce fişi mutlaka prizden çekiniz.*
- *Etraftaki ağız açık konserve kutusu ve benzeri kapları derhal hurdaya atınız. Ayrıca günlük çöp ve yemek artıklarını günü gününe çöp kutularına mutlaka atınız.*
- *Kazanları daima kalaylı bulundurunuz. Haşerelerin kapların içine girmemesine mutlak suretle dikkat ediniz.*
- *Haşereye karşı sık sık ilaçla mücadele ediniz. Bu tür ilaçların zehirli olup personele zarar vereceğini unutmayınız.*
- *Mutfak ve yemekhanelerinde çalışan personelden rahatsız olanlar derhal işyeri hekimine başvurarak çalışıp çalışamayacaklarını öğrendikten sonra normal mesailerine devam edebilirler. Aksi halde çalışmalarını insan sağlığı açısından tehlikeli olacaktır.(bulaşıcı hastalıkların yayılması)*
- *El bütün vücut temizliğine dikkat ediniz. Yemekleri titizlikle, sağlık şartlarına uygun şekilde hazırlayınız. Uygun ve eşit olarak dağıtınız.*
- *Verilen bütün koruyucu maddelerinizi mutlaka kullanınız.*
- *Elektrikle çalışan makinelerde herhangi bir kaçak mevcutsa cihazın enerjisini keserek derhal yetkili amirinize haber veriniz. Elektrikli aletleri topraklamasız kullanmayınız.*

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

JENERATÖR ÇALIŞMA VE EMNİYET TALİMATI

- Jeneratörü çalıştırmadan önce, gözle her tarafı iyice kontrol edilecek ucu boşta kablo, hortum kırık fiş, priz varsa derhal elektrikçiye veya ilgililere haber verilerek tehlike, elektrik panosu ve jeneratörde bir aksaklık olmadığından emin olunur.
- Jeneratör ve motor kayışları kontrol edilerek, arızalı olanlar değiştirilir ve gevşeyenler gerdilir.
- Motor yağı ve yakıtı kontrol edilerek, noksansa tamamlanır.
- Günlük, periyodik bakımları, ilave edilen, yağ, yakıt ve değişen parçaları ve günlük çalışma saatleri verilen kontrol kartına kaydedilir. Her ayın sonunda bu kart ilgili amire imzalatılarak verilir ve yenisi alınır.
- Yukarıdaki hususlar yerine getirildikten sonra, Jeneratör panosundaki şalter kapalı (0) konuma getirilmiş olduğuna bakılarak ve motor çalışma prensibine uygun olarak çalıştırırken çalışma kolunun çarpmaması için dikkat edilir.
- Jeneratöre ait topraklama hattının uygun yere çakılı ve bağlı olduğu görüldükten sonra elektrikçi tarafından size verilen açıklamalara uygun olarak panodaki şalter açılır. (I konumuna getirilir) ve Voltmetre, Ampermetre ve Frekans metredeki değerleri uygun değeri buluncaya kadar motor gazı ayarlanır.(400 V, 50 Hz olacak şekilde motor gazı ayarlanır)
- Jeneratör üzerindeki ikaz devresi daha önce ayarlandığında onunla herhangi bir şekilde oynanmaz.
- Elektrik panosunda, jeneratörde ve motorda olabilecek en ufak bir arızaya müdahale edilmeyerek ilgililere haber verilir. Elektrik işleri elektrikçiye, tamir işleri tamirciye yaptırılarak, yaptırılincaya kadar jeneratör durdurulur.
- Jeneratörü çalıştıran kişi daima lastik eldiven , çizme veya lastik ayakkabı giyer.
- Panoya uygun olmayan fişler takılmaz.
- Jeneratör çalışırken daima motor tarafındaki iki kapı karşılıklı açık tutulur. Kapıyı açık tutan mandallar takılır, böylece motorun soğuması, çalışma anında olacak arızaların kolay hissedilmesi sağlanır.
- Jeneratör topraklaması uygun ıslak bir zemine yerleştirilmeden jeneratör panosundan enerji alınmaz, ayrıca jeneratörden enerji alan teçhizatında topraklamalı olmasına dikkat edilir.
- Çalışma esnasında Jeneratörün yanına ilgiliden başkası yaklaşmaz.
- İş sonu önce panoya bağlı teçhizat ayrılır, panodaki şalter açık (0) konuma getirilir ve jeneratör motoru stop edilir.
- İş sonu jeneratör kapıları kapanarak ve kilitleyerek başka birisinin yanlış müdahalesi önlenir.
- Jeneratör sorumlusu, Elektrik panosu, jeneratör ve motor hakkında gerekli ve lüzumlu bilgileri elektrikçi ve tamirciden öğrenmeden, bu vasıtayı hiçbir şekilde çalıştırmaz.
- Jeneratör sorumlusu tarafından kontroller yapılır ve kontrollere ilişkin kayıtlar muhafaza edilir.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

GAZLI OCAK KULLANIM TALİMATI

- *Bu talimatın amacı Gazlı Ocak kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.*
- *Bu talimat Gazlı Ocak kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.*
- *Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli sorumludur.*
- *Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.*
- *Gaz musluğu “ K ” konumundan “ A “ konumuna getirilir.*
- *Brülöre gaz gelmeye başlayınca vakit geçirmeden ateş çubuğu ile brülör ateşlenir ve ocak pişirmeye hazır hale gelir.*
- *Cihaz kullanıldıktan sonra kapatmak için gaz musluğu tekrar “K” konumuna getirilmelidir.*
- *Ana vana kapatılmalıdır.*
- *Cihaz çalışır konumdayken kesinlikle bakım yapılmaz.*
- *Cihazı her çalışma gününün sonunda ılık sabunlu suya bastırılmış bez ile tam soğumadan silinmelidir.*
- *Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar ile yüzeylerde çizik yapabilecek tel fırçalar vb. malzeme ve araçları kullanılmaz. Bu yüzeyler kimyasal çözücülerle temizlenmelidir.*
- *Cihaz direkt veya basınçlı suyla temizlenemez.*
- *Cihaz uzun bir süre kullanılmayacaksa yüzeyleri ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.*
- *Cihazın arızası “Teknik Servis Arıza Bildirim Formu” ile teknik servise bildirilir.*

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

ELEKTRİKLİ MUTFAK MAKİNELERİ KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI

- Cihazı etkin ve verimli kullanılmasını sağlayınız.
- Cihazın kullanımından tüm mutfak çalışanları sorumludur.
- Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takınız. Orta mil, bıçak, ayna ve makine başlığı iyice sıkınız.
- Makinenin şalterini açınız enerji gelmesi sağlayınız.
- Makinenin start düğmesini sağa doğru çevirerek makineyi çalıştırınız.
- Önceden hazırlanmış malzemeleri(et,sebze,ekmek) azar azar makinenin boğazına atınız ve bir tokmak yardımıyla aşağıya bastırınız. Bu işlemi el ile yapmayınız.
- Kullanım talimatlarına uygun olmayan ürünleri asla makineden geçirmeye çalışmayınız.
- Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüzünüzü yaklaştırmayınız, yakından içine bakmayınız.
- Makine çalışırken her türlü temizlik yapmak yasaktır.
- Makine çalışırken anormal bir durumla karşılaştığınızda(sıkışma,değişik sesler v.s) makineyi derhal durdurun ve yetkili amire haber verin.
- Makinede çalışırken başka şeylerle meşgul olmayın, makine yakınında iken sırtınızı makineye dönmeyin.
- Makinede çalışırken yırtık, saçık, uzun kollu kıyafetler giymeyiniz.
- İş bitince start düğmesini sola çevrilerek "0" konumuna getirip şalteri kapatınız.
- Makine parçalarını takılış işleminin tersini yaparak sökünüz ve temizleyiniz.
- Elektrik tesisatı ile ilgili bağlantı ve onarım işleri mutlaka ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Hasarlı veya yıpranmış elektrik kabloları derhal değiştirilmelidir.
- Her iş bitiminde zaman kaybetmeden sıcak sabunlu su ile makinenin içini ve dışını güzelce yıkayınız ve bol su ile sabun kalmaması için durulayınız. Makineden sökülen parçaları bulaşıkhanede yıkayıp 700 C su dolu küvete koyunuz, oradan çıkarıp kurumaya bırakınız.
- Gazete, kağıt, naylon gibi maddeleri çalışan makinenin içine atarak temizlemeye çalışmayınız.

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

ÇAMAŞIR MAKİNASI KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI

- *Bu cihaz uygun kapasitedeki bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlanmalıdır.*
- *Su şebekesi ve gider hortumu daima güvenli bir biçimde sabitlenmiş ve hasarsız durumda olmalıdır.*
- *Makinenizi çalıştırmadan önce gider hortumunu lavabo ya da küvete sıkıca sabitleyin. Yüksek yıkama sıcaklıklarına bağlı haşlanma tehlikesi oluşabilir!*
- *Makinede hala su varken kesinlikle yükleme kapağını açmayın ya da filtreyi sökmeyin. Aksi takdirde su basması ve sıcak su yüzünden muhtemel yaralanma tehlikesi ortaya çıkar.*
- *Kilitli yükleme kapağını kuvvet uygulayarak kesinlikle açmayın! Yıkama bittikten birkaç dakika sonra kapak açılabilir duruma gelecektir.*
- *Makine kullanımında değil ise fişini çekin.*
- *Makinenizi su hortumu ile kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpabilir! Temizlemeden önce fişi prizden çekerek daima elektrik bağlantısını kesin.*
- *Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın. Fişi çekmek için kesinlikle kablodan tutmayın, her zaman yalnızca fişi tutarak çekin. Elektrik kablosu veya fiş arızalı ise makineyi çalıştırmayın!*
- *Makineyi kendi başınıza onarmaya kesinlikle çalışmayın. Aksi halde kendinizin ve başkalarının hayatını tehlikeye atabilirsiniz.*
- *Güvenlik talimatlarında verilen bilgileri uygulayarak giderilemeyen arızalarda:kapatın, fişi çekin, musluğu kapatın ve yetkili servisi arayın.*
- *Elektrikli cihazlar çocuklar için tehlike arz edebilir. Makine çalışırken çocukları makineden uzak tutun. Makine ile oynamalarına izin vermeyin.*
- *Tüm deterjanları, çocukların ulaşamayacağı, güvenli bir yerde muhafaza edin.*
- *Makinenizi, seçtiğiniz programa uygun tam kapasite ile çalıştırın, kapasitesinden fazla yüklemeyin*
- *Deterjan ambalajında tavsiye edilenden fazla miktarda veya aşırı köpüren deterjan kullanmayın.*
- *Deterjan ambalajı üzerindeki sıcaklık tavsiyelerine uyun.*
- *Az kirli çamaşırlarınızı düşük sıcaklıklarda yıkayın.*

Bekir ALTUNEL

Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ

Okul Müdürü

TÜP KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI

- *Tüp vanaları için yağ kullanmayın. Vana sıkışmış ise vanayı açmak için uğraşmayın ve tüpü üreticisine teslim ederek yenisini alın.*
- *Tüpleri asla vana ve regülâtörleri takılıyken veya vanaları açıkken taşımayın.*
- *Tüplerdeki veya vanalardaki hasarları etiketleyin ve üretici firma ile irtibata geçin.*
- *Tüpleri zemin üzerinde yuvarlayarak bir yerden bir yere götürmeyin veya destek amaçlı kullanmayın.*
- *Tüpleri kaldırırken asla manyetik kaldırıcılar kullanmayın.*
- *Tüplerle çalışmalarda eldiven, koruyucu ayakkabı, gözlük vb. Kişisel Koruyucu Donanımları kullanın.*
- *Tüplerin hiçbir zaman tamamen boş olmadığını unutmayın.*
- *Tüplerin, vanaların, güvenlik ekipmanlarının bakımını eğitimli bir kişiye yaptırın.*
- *Tüpleri aşınım, sızıntı, çatlak vb. açısından her kullanımdan önce ve günlük olarak kontrol edin. Bu kontrollerin tüpü, boruları, güvenlik ekipmanlarını, vanaları, koruma başlığını ve gövdeyi de içerecek şekilde olmasını unutmayın.*
- *Sızıntı yapan regülâtör, vana veya diğer ekipmanları kullanmayın.*
- *Tüplerin dolumu, kullanımı, bakımı vb. işlemlerin üretici firmadan temin edilen talimatlar doğrultusunda yapılmasını sağlayın.*
- *Hangi gazla çalıştığınızı öğrenmek için tüpün etiketini okuyun ve gazın/tüpün kullanıma uygun olup olmadığını iki kere kontrol edin.*
- *Gaz tüpleri üzerindeki uyarı etiketinin okunaklı olmaması durumunda, üretici firmaya durumu bildirin.*
- *Adı ve içerik bilgileri okunaklı olarak tanımlanmayan hiçbir basınçlı gaz tüpünü kullanmayın.*
- *İçerdiği gazın belirlenmesinde, tüpün kendi rengini kesinlikle dikkate almayın. Renklerin kodlanması üretici firmalara göre değişebileceğinden güvenilir değildir. Ayrıca, koruyucu başlıklar değiştirilebilir olduğundan bunların üzerlerindeki etiketler de yanıltıcı olabilir.*
- *Silindir tüpleri, başlık, vana veya koruyucularından tutarak kaldırmaya çalışmayın.*
- *Tüpü kesinlikle düşürmeyin ve düşerken yakalamaya çalışmayın.*
- *Basınçlı gaz tüplerinin etrafında kesinlikle sigara içmeyin.*
- *Vanaları açıp kapatmak için yalnızca basınçlı tüpe uygun anahtar veya aletler kullanın. Vanaları açmak için hiçbir zaman pense, kargaburnu vb. kullanmayın.*
- *Parçaları birleştirmek için veya sızdırmazlığı sağlamak için bant kullanmayın, bu durumda regülâtörü veya tüpü değiştirin.*
- *Tüplerin kullanılmadığı zamanlarda vanaları kapatın.*
- *Basınçlı tüplerin etrafı çevrilerek, üstü kapatılmalı ve havalandırması sağlanmalıdır.*
- *Basınçlı tüplerin depolandığı alanlarda gerekli uyarı ve ikaz levhaları asılmalıdır.*

- *Basınçlı tüpler depo içerisinde dolu/boş şeklinde ayrılarak dik şekilde depolanmalıdır.*
- *Basınçlı gaz tüpleri, depolandığı alanlara giriş çıkış yasaklanmalı ve sadece yetkili personelin girişine izin verilmelidir.*
- *Basınçlı gaz tüpleri, depolandığı alanlarda da vana koruma başlıkları üzerinde takılı olmalıdır.*
- *Basınçlı tüplerin taşınmasında seyyar tekerlekli ve zincirli taşıma arabaları kullanılmalıdır.*
- *Tüpler taban kısımlarının dönme hareketi kullanılarak dik olarak elde taşınmamalıdır.*
- *Basınçlı tüplerin taşınmasında seyyar tekerlekli ve zincirli taşıma arabaları kullanılmalıdır.*
- *Yanıcı ve yakıcı gaz tüplerinin gaz çıkışlarına (vana kısmına) alev geri tepme ventilleri (emniyet ventili/alev tutucu) monte edilmeli ve ani basınç değişikliklerinde alevin geri tepmesi önlenmelidir.*
- *Tüpler kullanım sırasında, güneş ışınlarından korunmuş olarak kullanılmalıdır.*
- *Boşalan gaz tüpleri sahada bekletilmeden depolandıkları alana görülmelidir.*
- *Asetilen, LPG gibi yanıcı gaz tüplerinin bulunduğu bölgelerde kıvılcım çıkaran çalışmalar yapılmamalıdır.*
- *Asetilen, LPG gibi yanıcı gaz tüpleri elektrik panoları, yüksek gerilim hatlarının geçtiği bölgelere yakın yerlere konulmamalıdır.*
- *Tüpten tüpe gaz transferi yapmak tehlikeli ve yasaktır.*
- *Tüplere vurulması ve darbe alması önlenmelidir.*
- *İhtiyaç fazlası tüplerin çalışma sahasında bulundurulmasına izin verilmemelidir.*
- *Darbe görmüş tüpler kullanılmadan ilgili tedarikçi firmaya geri verilmelidir.*
- *İhtiyacı karşılayabilecek hortum uzunluğundan daha uzununu kullanılmamalıdır.*
- *Hortumlar makaraya veya tüpe sarılı vaziyette kullanılmamalıdır.*
- *Bakır borular ve asetilen hortumları birlikte kullanılmamalıdır.*
- *Tüpler acil çıkış yolları ve kapılarına, bina giriş ve çıkışlarına konulmamalıdır.*
- *Olası bir yangında öncelikle alev şalomayı ve oksijen vanasını daha sonra da bütün vanalar kapatılmalıdır.*
- *Tüpe su ile soğutma yaparak acil durum personelinin gelmesi beklenmelidir. Tüpü soğuturken basınçlı su kullanılmamalıdır.*
- *Basınçlı tüplerin tedarikçi firmadan vana koruma başlıkları ile birlikte getirilmelidir.*

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

ÜTÜ KULLANIM VE GÜVENLİK TALİMATI

- Ütüyu kullanmadan önce elektrik aksamını kontrol edin.
- Ütülenecek malzemeleri tek tek ayırın ve içerisinde metal-taş olmadığından emin olun.
- Malzemeleri ütüye koyarken ellerinize dikkat edin.
- Çalışırken uzun kollu elbise giymeyin.
- Ütü işi bittikten sonra makinanın fişini çekin.
- Ütüde herhangi bir arıza durumunda kendiniz müdahale etmeyin.
- İşiniz bittikten sonra ütü odasının kapısını kapalı tutun.
- Öğrencilerin ütü odasına girmesini engelleyin.

Bekir ALTUNEL
Pans. Sor. Müd. Yard.

Adnan BİLİCİ
Okul Müdürü

