



TC.
ÇAYCUMA KAYMAKAMLIĞI
İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
NURAN VE CELAL GÜLŞEN
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
KANTİN/KOOPERATİF KULLANIM TALİMATI



1. Tüm yüzeyler Hijyen/Sanitasyon Planında belirtildiği şekilde ve sıklıkta temizlenip dezenfekte edilmelidir.
2. Kantin girişlerinde alkol bazlı el antiseptiği bulunmalıdır.
3. Kantin içinde ve dışında el yıkama, temizlik, temas, öksürük / hapşırık adabı konuları güçlü bir şekilde (afiş vb.) hatırlatılmalıdır.
4. Teneffüs saati için düzenleme yapılarak, yoğunluk olmasının önüne geçilmelidir.
5. Satın alınacak ürünler kantin personeli tarafında verilmelidir.
6. Kantin personelinin kişisel hijyen kurallarına uyma farkındalığı sağlanmalıdır.
7. Kantin çalışanları mutlaka işe özgü KKD kullanmalıdır.
8. Masa üzeri dezenfektanla silinebilir malzemeden olmalı veya kaplanmalıdır.
9. Su, peçete ve ıslak mendil tek kullanımlık paketler halinde servis edilmelidir.
10. Bulaşık ve temizlik bezleri en az 60°C de yıkanmalıdır.
11. Temizlik kimyasalların kullanım dozunun uygunluğu kontrol altına alınmalıdır.
12. Tedarikçinin salgın hastalık dönemlerine özgü kurallarına uyumu yerinde denetlemelidir.
13. Makine, klima, buzdolabı vb. araç gereçlerin teknik bakımları periyodik yapılmalıdır.
14. Havalandırma sistemleri dışarıdan taze hava alacak şekilde ayarlanmalıdır.
15. Gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili yasal şartlara uygunluk sağlanmalıdır.
16. Elle temas etmeden açılıp kapanabilir pedalı vb. atık kutuları bulundurulmalıdır.