

	TC. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi	Döküman No : Yayın No : 01 Yayın Tarihi : .../.../2020 Revizyon Tarihi : .../.../2020 Revizyon Sayısı : 00 Sayfa No : 1 / 2
	Mutfak Temizlik Talimatı	

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Temizlik Bezi

3. Temizlik/hijyen gereçlerini/kimyasallarını hazırlayınız.

Genel Temizlik Ürünleri Deterjanlar	Dezenfektanlar (Alkol, Asit, Amonyak vb)	Sıvı Sabunlar	Asidik Tuvalet Banyo Temizleyici	Tuvalet Kağıdı ve Kağıt Havlular	Cam Temizleyici

4. Temizlenecek alana göre kova ve bez rengi belirleyiniz.

Bölüm	Kova Rengi	Bez Rengi
Tuvalet hariç bütün ıslak alanlar	Sarı	Sarı
Bütün kuru alanlar (kapı, pencere, mobilya, ayna, vb.)	Mavi	Mavi
Tuvaletler ve laboratuvar alanları	Kırmızı	Kırmızı

Tablo 1: Okul/Kurum temizliğinde kova ve bez kullanımı

5. Temizlenecek alana göre eldiven rengi belirleyiniz.

Alan	Eldiven Türü	Renk
Temizlik	Plastik	Kırmızı
Evsel Atık Toplama	Plastik	Sarı veya mavi
Kimyasal malzemeler	Toplama Kumaş üzerine kauçuk kaplı	Turuncu

Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

- Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
- Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
- Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
- Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
- Dışarı doğru uzaklaşarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.

	TC. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi	Döküman No : Yayın No : 01 Yayın Tarihi : .../.../2020 Revizyon Tarihi : .../.../2020 Revizyon Sayısı : 00 Sayfa No : 2 / 2
	Mutfak Temizlik Talimatı	

11. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
12. Sert zeminlerde temizlik fırçası ve faraş kullanarak kaba temizlik yapınız, yüzeyi hazırlanan temizlik sıvısı ile paspaslayınız.
13. Haftada bir gün uygunsa camları, cam temizlik gereçleri ve temizlik bezi kullanarak temizleyiniz.
14. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
15. Kapı kollarının, metal ayak, askı vb. gereçlerin temizliğini gerçekleştiriniz.
16. Ayda bir gün duvarların temizliğini asidik içermeyen uygun temizleyicilerle yapınız.
17. Tabloların tozunu nemli bezle alınız, metal çerçeveleri, özelliğine uygun kimyasallarla haftada bir parlatınız.
18. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
19. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
20. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
21. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
22. Zemini, özelliğine uygun araç ve gereçle köşe ve girintileri atlamadan temizleyiniz.
23. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
24. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
25. Mutfak havalandırınız.
26. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
27. Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
28. Lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
29. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
30. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
31. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
32. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamayınız.
33. Yiyecek servisi yaparken ellerinizi, yüzünüze ve saçınıza sürmeyiniz.
34. Yemekleri tadarken ayrı bir kaşık veya çatal kullanıp, daha sonra yıkayınız.
35. Yiyecekleri servis araçları ile (kevgir, kepçe gibi) servis yapınız.
36. Yemek pişirildikten sonra mutfak bölümünü temizlenerek servise hazır hale getiriniz.
37. Mutfakta temiz üniforma giyip, başlarınıza kep veya bone takınız.
38. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.
39. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
40. Yemekhaneye ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
41. Yemekhanelerde, kullanılan çatal kaşık, tabak, vb. araç gereçleri tamamen dezenfektan solüsyonuna daldırıp, üretici firma önerisi doğrultusunda dezenfektan içinde bekletiniz. Dezenfektan solüsyonlarından çıkarılan araç gereçler bol su ile durulayıp kurulayınız.
42. Dezenfekte edilen araç gereçleri tekrar kullanılıncaya kadar kapalı dolaplarda saklayınız.
43. Mutfakta kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltmadan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
44. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte ediniz.
45. Yangın söndürücülerini uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
46. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
47. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
48. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
49. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.