

	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 / 3
	Restoran Temizlik Talimatı	

1. Kişisel koruyucu donanım ve güvenlik uyarı araçlarını kullanınız.

					
İş Elbisesi	Maske	Eldiven	Güvenlik Uyarı	Koruyucu Ayakkabı	Emniyet Kemer

2. Temizlik araçlarını hazırlayınız.

					
Elektrikli Süpürge	Çift Kovalı Pas paslı Temizlik Arabası	Temizlik Fırça ve Faraşı	Lastikli Paspas Aleti	Kat Arabası	Temizlik Bezi (Mavi Renkli Kullan) Lastikli cam çekçek, güderi

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

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

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

3. Tablo 2: Okul/Kurum temizliğinde eldiven kullanımı

	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 / 3
	Restoran Temizlik Talimatı	

4. Güvenlik için gerekli önlemleri alınız, çalışma alanına, bilgilendirici uyarı levhalarını koyunuz.
5. Temizlik araç gereçlerinin kullanma talimatına uyunuz. Yönetimin bilgisi dışında temizlik maddesi kullanmayınız.
6. Islak zemin temizliğini yaparken kaymayan ayakkabılar giyiniz.
7. Kimyasal temizleyiciler kullanırken eldiven giyiniz ve maske takınız.
8. Dışarı doğru uzanarak temizlik yapılması gerekiyorsa emniyet kemeri kullanınız.
9. Ilık su içerisine yüzey temizleyici karıştırarak temizlik sıvısı hazırlayınız.
10. Çöp kovalarını boşaltınız.
11. Zeminde halı varsa elektrikli süpürgeyi hazırlayınız, süpürgeci toz torbalarının dolu olup olmadığını kontrol ediniz, gerekiyorsa değiştiriniz. Elektrik kablolarının sağlamlığını kontrol ediniz, KKD kullanarak süpürme işlemini gerçekleştiriniz.
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. Nemli bez ve uygun dezenfektan kullanarak masaların, dolapların, sehpa­ların, koltukların ve büro araçlarının (bilgisayar, yazıcı, fotokopi, telefon vb.) temizliğini gerçekleştiriniz.
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. Merdiven korkuluklarını kullanım yoğunluğuna göre sık aralıklarla temizleyip parlatınız. Periyodik olarak özel kir ve yağ çözücülerle temizleyiniz ve parlatma işlemi yapınız.
19. Halıları her gün, sabah ve akşam olmak üzere iki kez vakumlama yöntemi ile temizleyiniz, leke kontrolü yapınız, varsa uygun yöntemle lekeleri çıkartınız.
20. Mermer, seramik gibi malzemelerden yapılmış sert zeminler, kullanım yoğunluğuna göre sık sık uygun kimyasallarla paspaslayınız. Periyodik olarak makinalarla yıkayınız.
21. Kapıları, yüzeye uygun temizleyici ile siliniz.
22. Perdeler ve Oturma Gruplarının, günlük, vakumlama yöntemi ile tozlarını alınız ve leke kontrolü yapınız.
23. Aydınlatma ve Havalandırma Sistemlerinin nemli bezle tozunu periyodik olarak alınız.
24. Spor Salonunun temizliğini, gün bitiminde, kullanıma kapatıldıktan sonra yapınız.
25. Spor aletlerinin tozlarını, nemli bezle alınız.
26. Cam, ayna gibi yüzeyleri özel kimyasalla ve uygun araçla temizleyiniz.
27. Radyatörlerin günlük olarak nemli bezle tozunu alınız, radyatör fırçası kullanarak haftalık olarak aralarını temizleyiniz.
28. Zemini, özelliğine uygun araç ve gereçle köşe ve girintileri atlamadan temizleyiniz.
29. Havalandırma ve müzik sistemlerinin periyodik olarak bakımlarını yaptırınız.
30. Gün içerisinde kullanım yoğunluğuna göre kontrol ederek kirlenen alanları temizleyiniz.
31. Ofis ve bürolarda temizlik yaparken masa üzerinde bulunan evrakları karıştırmadan alınız, masanın temizliği yapıldıktan sonra evrakları alındıkları yerlere koyunuz.
32. Temizliği biten alanı kilitleyerek güvenliğini sağlayınız.
33. Çöp kovalarını boşaltınız, temizleyiniz ve temiz çöp poşeti takınız.
34. Odayı havalandırınız.
35. Masanın yüzey özelliğine uygun madde ile tozunu alınız ve üzerinde bulunan eşyaların, tozunu alınarak yerleştiriniz.
36. Sehpalar, koltuk, sandalye, dolap ve raflar, resim ve panoların uygun malzeme ile tozlarını alınız.
37. Bilgisayar ve donanımları, aydınlatma sistemleri, prizlerin tozları, elektrikli araçların temizliği ile ilgili kurallara dikkat edilerek, temizleyiniz.

	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 : 3 /3
	Restoran Temizlik Talimatı	

38. Klima ve havalandırma ünitesinin tozunu alınız.
39. Çiçeklerin yapraklarını temizleyiniz, solmuş yaprakları toplayınız.
40. Tavanları kontrol edilerek varsa örümcek ağlarını temizleyiniz.
41. Temizlik/dezenfektan çözeltileri kirlendiğinde, 2-3 oda/sınıf ta kullanımdan sonra, değiştiriniz.
42. Klozet, lavabo ve muslukları/armatürleri özelliğine uygun malzeme ile temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
43. Giderleri temizleyiniz ve dezenfekte ediniz.
44. Banyo ve duşları kaba kirinden arındırınız.
45. Fayansları yıkadıktan sonra kuru bezle siliniz.
46. Tuvalet fırçalarını haftalık periyodlar halinde özel ilaçlarda bekletilerek dezenfekte ediniz.
47. Temizliği yapılan lavabolara yeterli miktarda sabun ve havlu koyunuz.
48. Pişirme bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkamayınız.
49. Yiyecek servisi yaparken ellerinizi, yüzünüze ve saçınıza sürmeyiniz.
50. Yemekleri tadarken ayrı bir kaşık veya çatal kullanıp, daha sonra yıkayınız.
51. Yiyecekleri servis araçları ile (kevgir, kepçe gibi) servis yapınız.
52. Yemek pişirildikten sonra mutfak bölümünü temizlenerek servise hazır hale getiriniz.
53. Mutfakta temiz üniforma giyip, başlarınıza kep veya bone takınız.
54. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz.
55. İşe başlamadan önce ellerinizi sabunla iyice yıkayınız.
56. Yemekhaneye ait perde, havlu, bulaşık yıkama ve kurulama bezlerinin daima temiz olmasını sağlayınız.
57. Mutfakta kullanılan çöp bidonlarının paslanmaz çelikten ve kapaklı olmalarını, dolduğu anda boşaltılmalarını, her boşaltmadan sonra sıcak sabunlu su ile yıkayıp, kapaklarının kapatılmasını sağlayınız.
58. Merdivenleri fırça ve faras kullanarak temizleyiniz, hazırlanan temizlik sıvıları ile paspaslayınız.
59. Atık kovaları riskli enfeksiyöz materyalle kontamine olduysa dezenfektan ile dezenfekte edilir.
60. Yangın söndürücüleri uygun temizleme sıvısı ve nemli bezle siliniz.
61. Kitaplıklarda bulunan kitapların tozunu kuru bezle alınız, rafları nemli bez ve uygun temizlik sıvısı ile temizleyiniz.
62. Bahçede bulunan kaba çöpleri toplayınız, çöp kutularını atık yönetimi prosedürüne uygun olarak boşaltınız, bankları nemli bezle temizleyiniz, yerleri haftada bir süpürünüz.
63. Temizlik faaliyetlerini yaparken ergonomi kurallarına uyunuz.
64. Temizlik işleminden sonra tüm araç, gereçleri tekniğine uygun olarak toplayınız ve günlük bakımlarını yaptıktan sonra depolara yerleştiriniz.
65. Yapılan tüm işler tamamlandıktan sonra genel kontrol yaparak eksiklik varsa düzeltiniz.
66. Güvenlik riskleri ortadan kalktığında temizlikle ilgili uyarıcı işaret ve levhaları kaldırınız.