



KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI

DOĞRAMA MAKİNESİ KULLANIM VE
BAKIMI TALİMATI

Doküman No:OH-TL-36
Yayın Tarihi :18.02.2017
Revizyon No :00
Revizyon Tar.:...
Sayfa No :1/2

Revizyon No	Yapılan Revizyon	Rev. Sayfası	Revizyon Tarihi	Revizyonu Yapan
Gözden Geçirme	Gözden Geçirildi Son Gözden Geçirme:04.02.2018-01	Tüm sayfalar	09.03.2019	Yusuf Dülger Destek Hizmetler Yöneticisi
Gözden Geçirme	Gözden Geçirildi	Tüm sayfalar	10.03.2022	Yusuf Dülger Destek Hizmetler Yöneticisi
HAZIRLAYAN		KALİTE SİSTEM ONAYI		ONAY
İŞLETME DİREKTÖR YARDIMCISI		KALİTE YÖNETİCİSİ		BAŞHEKİM

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No:OH-TL-36 Yayın Tarihi :18.02.2017 Revizyon No :00 Revizyon Tar.:... Sayfa No :1/2
	DOĞRAMA MAKİNESİ KULLANIM VE BAKIMI TALİMATI	

1. AMAÇ VE KAPSAM

Optimed hastanesinde yemekhanede bulunan doğrama makinesi kullanımı ve bakımı ile ilgili standartları belirlemek ve uygulamaktır.

2.TANIMLAR VE KISALTMALAR

OH : Optimed Hastanesi

3. REFERANS DOKÜMANLAR

Yemekhane Temizlik Kontrol Formu

Yemekhane Hijyen Planı

4.UYGULAMA

- Elektrik bağlantıları edilir.
- Kullanım öncesi içinde yabancı madde olup,olmadığı ve temizliği kontrol edilir.
- Makinenin kullanılacak parçaları takılı değil ise yerleştirilir.
- Doğrama yapılacak ürün seviye çizgisine kadar doğdurulup kapak kapatılır.
- Şalter açılır ve alet çalıştırılır veya el ile çalıştırma düğmesine basılı tutularak doğrama işlemi gerçekleştirilir.
- Fişe takılır.
- Makine çalıştırılırken kapak kapalı tutulur.
- İş bitiminde fiş çıkarılır.

4.1. Temizliği

Doğrama makinesinde kullanılan donanımlar/ekipmanlar Yemekhane Hijyen Planı'nda belirtilen periyotlarda temizlikleri/dezenfeksiyonları yapılır. Yapılan bu işlemler Yemekhane Temizlik Kontrol Formu ile kayıt altına alınır.

4.2. Bakım ve Onarımı

Ayda bir kere makine parçaları sökülüp yağlanır. Arıza olduğu durumda anlaşmalı teknik hizmet veren firmadan sorumlu çağırılır.

5.SORUMLULAR

Bu talimatın uygulanmasından yiyecek/içecek hizmetlerinde görevli tüm çalışanlar sorumludur.