

Revizyon No	Yapılan Revizyon	Rev. Sayfası	Revizyon Tarihi	Revizyonu Yapan
Gözden Geçirme	Gözden geçirildi. Son Gözden Geçirme:20.02.2019-02	Tüm sayfalar	02.03.2020	Rifat ÇINAR Yiyecek-İçecek
Gözden Geçirme	Gözden geçirildi.	Tüm sayfalar	10.03.2023	Rifat ÇINAR Yiyecek-İçecek
HAZIRLAYAN		KALİTE SİSTEM ONAYI		ONAY
İŞLETME DİREKTÖR YARDIMCISI		KALİTE YÖNETİCİSİ		BAŞHEKİM

1. AMAÇ VE KAPSAM

OPTİMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-TL-07 Yayın Tarihi :18.02.2017 Revizyon No :00 Revizyon Tar:.... Sayfa No :1/2
	KIYMA MAKİNESİ KULLANIM VE BAKIMI TALİMATI	

Optimed hastanesinde yemekhanede bulunan kıyma makinası 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

- Kıyma makinesinde işlenecek ürünler özelliklerine göre hazırlanır.
- Fişe takılmadan önce, kıyma makinesinin kullanılacak parçaları yerleştirilir.
- Elektrik aksamı kontrol edilir.
- Fişi prize takılır.
- Ürünler makinenin boğaz kısmına yerleştirilir.
- Ürünler boğaz kısmından itilirken kesinlikle elle itilmez.Polietilen tokmak kullanılır.
- İş bitimi fiş prizden çıkarılır.

4.1.Temizliği

Kıyma 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.

Arıza olduğu durumda anlaşmalı teknik hizmet veren firmadan sorumlu çağırılır.

5.SORUMLULAR

Bu talimatın uygulanmasından yiyecek-içecek bölümü sorumludur.