**1. AMAÇ:** Bu talimat, Buzdolabının bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

**2. KAPSAM:** Bu talimat, Bulancak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Erkek Öğrenci Pansiyonu Kapsamaktadır.

**3. SORUMLULAR:** Adnen Yanmaz Müdür Yard. Turan Şener Aşçı Selma Aksu Aşçı Yardımcı  
  
1. Buzdolaplarından en iyi şekilde yararlanabilmek için temizliğine bakımına ve çalışma özelliklerine önem vermemiz gerekir.

2. Buzdolabını yaz aylarında 15 günde bir, kış aylarında ayda bir buzlarını çözdürüp içindeki bütün

yiyecek maddesini çıkartıp içini ılık suyla temizlemek gerekir.

3. Otomatik dolaplar buzlarını kendi kendine çözdüğü için onları her durduğunda yukarıdaki şekilde

temizlemek gerekir.

4. Temizleme suyuna sabun ve deterjan koymayınız. Kokuları dolaba siner ve bir süre de çıkmaz.

5. Ilık su veya suya karıştırılan “karbonat” yemek sodası yağları vs.leri eritecektir. Karbonatlı su ile

silmişseniz sonra bir kere de duru suyla silip yiyecek maddelerini ağzı kapalı kaplarda sebze ve

meyvelerin kaba kirlerini yaş bir bezle silerek naylon poşetlerin içine koymanız uzun süre taze

kalmalarına sebep olacaktır.

Ayıklayıp, yıkayıp koyma vitaminlerin bozulmasına sebep olur. Kullanılacağı zaman ayıklayıp

yıkama daha doğrudur.

6.Temizlik esnasında fiş prizde olmamalıdır. Pişmiş yiyecekleri soğutup sonra dolaba koymalıdır.

Sıcak konan yiyecekler dolabın ısısını yükseltip diğer yiyeceklerin bozulmasına sebep olduğu gibi dolapta buharlaşmaya ve dolabın da bozulmasına sebep olur.

**YİYECEKLERİN DOLAPTAKİ YERİ**

1-Buz yapma yeri: En soğuk yerdir. Dondurulması istenilen yiyeceklere uzun süre kalmasını

istediğimiz yiyecekler içindir.

2-Buzluğun altındaki yer: Çiğ et, balık vs. içindir.

3-Birinci göz: Süt ve yiyecekler içindir.

4-İkinci göz: Normal soğuklukta muhafaza edilecek yiyecekler içindir.

5-Üçüncü ve dördüncü gözlerde sebze, meyve ve normal soğukluktaki yiyecekleri içindir.

**KAPAĞINDAKİ YERLER**

1-En üstteki kısım: Yumurta içindir.(Yumurtaları yıkamadan silmeden, çok kirli olanları hafifçe

silerek dolaba koyunuz.)

2-Yumurta rafının altındaki kısım: Salçalar vs. içindir.

3-Üçüncü kısım: Peynir ve tere yağ içindir.

4-Dördüncü kısım: Şişeler içecekler içindir.

**BUZDOLABINDAN YİYECEKLERİ ÇIKARMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR**

1-Et ve balıkların buzlarını çözme işlemlerini buzdolabında yapmalıdır. Buzluktan alıp 2. ve 3.

göze koymak suretiyle yapabilirsiniz. Dışarıda yapacak olursanız uyuşuk haldeki mikroplar derhal

faaliyete geçerek yiyecekleri bozarlar.

2-Sebzeleri dolaptan çıkarır çıkarmaz hemen pişirme işlemine geçilmelidir.

3-Meyveleri de dolaptan çıkarır çıkarmaz fazla beklemeden yemelidir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tarih** | **Rev.** | **Açıklama** | **Sorumlu** |
| 31/05/2018 | 00 | İlk Yayın | İSG Yönetim Temsilcisi |
|  |  |  |  |

Banu YÜCEL Yusuf COŞKUN

Beden Eğitimi Öğretmeni Okul Müdürü

İSG Yönetim Temsilcisi İşveren