



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....Fakültesi/Meslek Yüksekokulu
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/17

Atık Yönetimi Talimatları

1. Mutfakta ortaya çıkan atık türleri; fiziksel atıklar, biyolojik atıklar ve kimyasal atıklar olmak üzere üç sınıfta toplanabilir.
2. Öğrenciler, kullandıkları tüm malzemeleri an az fireyle (atık oranıyla) kullanmak zorundadır. Ancak buna rağmen oluşan **biyolojik atıklar** (sebze meyve kabuğu, yumurta kabuğu vb.) ayrı bir çöp kutusuna koyulmalıdır.
3. Kullandığınız kağıt, cam-tabak kırıkları ya da gıda malzemelerinden oluşan **fiziksel atıklar**, fakülte içerisinde bulunan geri dönüşüm kutularına atılmalıdır. Cam-tabak kırıkları atılmadan önce ayrı bir şekilde sarılarak bir poşete koyulmalı ve geri dönüşüme atılmalıdır.
4. Bitmiş sıvı sabun ve deterjan ambalajları ise **kimyasal atık** grubuna yer alır. Bu atıklar da yine ayrı bir çöp torbasında fakülte içindeki geri dönüşüm kutusuna atılmalıdır.
5. Gün sonunda tezgahların üzerinde ya da mutfakta herhangi bir atık ürün olmadığından emin olunmalıdır.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	2/17



Bulaşık Makinesi Kullanım Talimatları

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Basketi makineye yerleştirdikten sonra kapağını kapatınız.
3. Açma-kapama anahtarına basınız. Makine tankı su alır ve ısıtır.
4. Su ısındıktan sonra program seçimi yapınız.
5. Yıkama işlemi bittikten sonra kapağı kaldırınız.
6. Makine ile işiniz bittikten sonra makinanın tıpasını çekerek suyunu komple boşaltıp, filtresini basınçlı suyla tamamen temizleyiniz.
7. Cihazı kapatıp tıpasını tekrar takınız ve makinenin kapağını kapatınız.
8. Makinenin içine koyacağınız bulaşıkların katı atıklardan arındırılmış olması gerekmektedir.
9. Cihazın kapağını yıkama sırasında kesinlikle açmayınız.
10. Bulaşık deterjanı ve parlaticı mutlaka kullanılmalıdır ve kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır.
11. Cihazın etiket ve panellerini sökmeyiniz.
12. Basketi çok fazla doldurmayınız. Makinanızı bulaşık kasetlerini yüklerken yıkama kollarının dönmesini engelleyecek konumda olmamasına dikkat ediniz.
13. Ön yıkama için deterjan kullanmayınız.
14. Bardak-kase gibi içine su dolabilecek bulaşıkları ağız aşağı gelecek şekilde baskete yükleyiniz.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	3/17

Bulaşıkhaneye Temizleme Talimatları

1. İlk olarak bulaşıkhanenin düzenine bakılır ve bulaşık makinesinin temiz olup olmadığı kontrol edilir.
2. Ardından deterjan, sünger ve temizlik bezi kontrolü yapılır ve eksikler tamamlanır.
3. Kişisel bulaşıklar dışında diğer tüm bulaşıklar yıkanır.
4. Makine filtreleri çıkartılarak içerisinde kalan atıklar alınır ve içi bol su ile temizlenir.
5. Filtreler takılır ve makineler kapatılır.
6. Temizlenen makinelerin şalterleri mutlaka kapatılır.
7. Mutfakın içerisinde bulunan gider temizlenir. İçindeki atıklar alınıp bolca su dökülür.
8. Yerler deterjanlı su ile yıkanır ve çekpas ile silinir.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	4/17



Buzdolabı Kullanma Talimatları (+4)

1. Cihazın fişini prize takınız. Düğmeyi “O” veya “I” ya çeviriniz. Düğmenin ışığı yanmalıdır.
2. Termostat sıcaklığı dolabın iç sıcaklığını göstermektedir. “set” düğmesine basarak istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.
3. Dolabın içi doldurulmadan önce dolap çalışma sıcaklığına erişmesi beklenmelidir.
4. Dolaba sıcak gıda ve kapaksız yiyecekleri koymaktan kaçınınız.
5. Dolabın kapılarını açık bırakmayınız.
6. Dolaba kapasitesinden fazla gıda doldurmayınız.
7. Temizlikten önce fişi prizden çekiniz. Dış yüzeyini temiz nemli bir bez ile siliniz.
8. Temizleme işi için asla keskin aşındırıcı aletler, sabun, ev temizlik maddeleri, deterjan ya da cila gibi maddeleri kullanmayınız.
9. Buzdolabınızın içini temizlerken ılık su ile siliniz ve kurulayınız. Bir çay kaşığı sodyum bikarbonatın yarım litre suda çözünmesi ile elde edilen bir çözeltide ıslatıldıktan sonra sıkılmış bir bezle dolabın içini siliniz ve sonra kurulayınız.
10. Belirli bir sıcaklık gerektiren aşı, ısıya duyarlı ilaçlar, bilimsel materyaller vb. malzemeler buzdolabında saklanmamalıdır.
11. Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.
12. Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	5/17

Çöp ve Yer Temizliği Talimatları

1. Çöpler boşaltılır ve yerlerine temiz çöp poşetleri koyulur.
2. Çöp kutularının içleri pis ise mutlaka onlar da poşet koymadan önce deterjanlı su ile yıkanır.
3. Yerler çok kirli ise çamaşır sulu ve deterjanlı su ile yıkanır. Eğer çok kirli değilse süpürüldükten sonra paspaslanır.
4. Mutfaktan çıkmadan bütün dolaplar, ocaklar ve ışıklar kontrol edilir.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	6/17



Derin Dondurucu Kullanma Talimatları (-18)

1. Gıdalarınızı ürününüze yerleştirmeden önce tatlarını kaybetmemeleri ve kurumamaları için hava almayacak şekilde paketleyiniz.
2. Sadece ihtiyacınız olduğunda ürünün kapaklarını açınız.
3. Ürününüzün mikroorganizmalar üzerinde sterilizasyon etkisi yoktur. Bu nedenle dondurucunuza koyduğunuz gıdaların hijyen şartlarına uygun ve paketlenmiş olması gerekmektedir.
4. Ürününüze yeni koyduğunuz gıdaları, donmuş gıdalar ile temas ettirmeyiniz.
5. Gıdalarınızı dondurucunuza paketsiz, sıvı sızıntısına yol açan paketler içinde yerleştirdiğinizde, gıdalardan sızan sıvılar dondurucunuzun **metal kısmında korozyona, borularda gaz kaçağına, plastik aksamda sararma, çatlama ve hijyen şartlarının kaybolmasına**, koku oluşumuna, mikroorganizmaların üreyerek sağlığını tehdit etmesine yol açabilir.
6. Ürününüze koymuş olduğunuz gıdalarınızın son kullanma tarihlerini kontrol ederek FIFO kuralına göre dondurucunuza yerleştiriniz. Ürününüzdeki gıdalarınızın azami saklama süresini sonuna kadar kullanmayınız. Son kullanma tarihi yaklaşan gıdalarınızı çözündürüp kullanınız. Aksi takdirde zehirlenmelere sebep olabilir.
7. Dondurulmuş ve çözölmüş gıdalarınızı tekrar dondurmayınız.
8. Buzu kazımak için buz kazıma bıçağı haricinde herhangi bir nesne kullanmayınız.
9. Gıdalarınızı dondurmadan önce küçük parçalara ayırınız. Bu gıdalarınızın daha hızlı ve temiz bir şekilde donmasını sağlayacaktır.
10. Ürününüze koyduğunuz gıda paketlerinin üzerine içinde ne olduğunu ve dondurulma tarihini not etmeyi unutmayınız.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	7/17



El Blenderi Kullanma Talimatları

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Cihazın daldırılacağı kabın düz bir zeminde olduğundan emin olunuz.
3. Cihazı fişe takınız.
4. Güvenlik düğmesini iterek ve kontrol kolunu basılı tutarak cihazı çalıştırınız. Daha sonra güvenlik düğmesini bırakabilirsiniz.
5. Robotun kendi kendine çalışmasını istiyorsanız çalıştırma düğmesi kilidini itiniz.
6. Cihazı durdurmak için kontrol kolunu bırakınız.
7. Cihazı fişten çıkardıktan sonra temizleme işlemi yapınız.
8. Cihazın 2/3 ünün daldırıldığından emin olunuz, daha fazla kısmını daldırmayınız.
9. Bıçakların ve cihazın zarar görmesini önlemek için gıdalardan kemikleri ve çekirdekleri çıkarınız ve cihazı kuru veya sert gıdaları parçalamak için kullanmayınız.
10. Keskin bıçaklarla temas etmeyiniz.
11. Aşındırıcı temizlik maddeleri ve ovma teli kullanmayınız.
12. Blenderın kablosunu ve fişi kesinlikle suya sokmayınız.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....Fakültesi/Meslek Yüksekokulu
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	8/17



Hamur Yoğurma Makinesi Kullanma Talimatları

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Makinenin sol tarafında bulunan şalteri yani açma kapama düğmesini “1” konumuna alarak cihazı çalıştırınız.
3. Yoğurma işlemi bittiğinde makinayı “0” konumuna getirerek kapatınız.
4. Cihazın içinde kapasitesinden fazla hamur karıştırmayınız ve dondurulmuş hamur atmayınız.
5. Cihaz çalışırken içine elinizi veya başka bir cismi sokmayınız.
6. Kullanım esnasında cihazınızın hareketli mekanik parçaları üzerine sıçrayan hamur ve benzeri malzemeyi kesinlikle iş bitiminde temizleyiniz. Aksi takdirde makinenizde onarılması güç arızalar oluşacaktır.
7. İşiniz bittikten sonra makinayı deterjanlı ve nemli bir bezle siliniz, kurulayınız.
8. Kullanım ve temizlik esnasında elektrik tesisatının su ile temas etmemesine özen gösteriniz.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....Fakültesi/Meslek Yüksekokulu
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	9/17



Hassas Terazı Kullanım Talimatları

1. Cihazın altında bulunan açma/kapama düğmesine basarak cihazı açınız.
2. Her ölçümden önce “Tare” tuşuna basarak kullandığınız kapların tara alma işlemini yapınız.
3. Ölçüm yapacağınız malzemeleri kaplarına koyarak ölçümünüzü yapınız.
4. İşleminizi gerçekleştirdikten sonra cihazı temiz bırakınız. Cihazınızı açma/kapatma düğmesinden kapatınız.
5. Beklenmedik durumlarda yetkili kişilere başvurunuz.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	10/17

Kişisel Hijyen ve Mutfak Güvenliği Kuralları

1. Öğrenciler ders başlamadan en az 5 dk. önce mutfakta hazır bulunmalıdır.
2. Mutfakta her girişte eller yıkanmalıdır. **Oje ve uzun tırnağa** müsaade edilmediği için gerektiği noktada eldiven kullanımına özen gösterilmelidir. Erkek öğrenciler ise derslere düzenli olarak sakalsız gelmelidir. Aynı zamanda kol kıllarının yiyeceklere dökülmemesi için ceket kolları sıvanmamalı ya da kolluk kullanılmalıdır.
3. Aşçı ceketinizin ve önlüğünüzün temiz olması önemlidir.
4. Bıçak, doğrama tahtası, tava tencere gibi kişisel ekipmanların tedariği önceden yapılmalı ve eksikler giderilmelidir.
5. Mutfakta çalışan herkesin tezgahta çalıştıktan sonra tezgahını temizlemesi ve fazla malzemeleri kaldırması gerekmektedir.
6. Gün sonunda herkesin istasyonundaki malzemelerin (tava, tencere, tabak, çatal bıçak vb.) tam olması gerekmektedir.
7. Mutfakta tezgâha yaslanmak, koşmak, münakaşa etmek, eğitmenle tartışmak mutfaktaki çalışma adabını ve iş güvenliğini olumsuz etkiler. Her öğrenci bu konudaki uyarı ve taleplere kesinlikle uymalıdır.
8. Mutfakta bulunan ve kullanımını bilmediğiniz herhangi bir araç-gereç veya ekipman mutlaka eğitime danışarak veya eğitmen gözetmenliğinde kullanılmalıdır. Bozuk ekipmanların tamir edilmeye çalışılmaması ve derhal eğitime rapor edilmesi gerekmektedir.
9. Mutfakta kullanılan eşyalar her kullanımdan sonra temizlenip dezenfekte edilerek alındığı yere bırakılmalıdır. Temizleme işleminde elektrikli kısımlara su gelmemesine özen gösterilmelidir.
10. Çalışılan mekanın zeminin ıslak ve/veya yiyecek artıklarından temizlenmemiş olması kayma ve düşmelere neden olacağından özellikle dikkat edilmelidir.
11. Ders sırasında temiz, düzenli ve güvenli çalışılması önemlidir.
12. EI ve kollarda bulunan yaralar çapraz bulaşma olasılığını önlemek için yara bandı ile kapatılmalıdır.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....Fakültesi/Meslek Yüksekokulu
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	11/17



Konveksiyonel Fırın Kullanım Talimatları

1. Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. İlk olarak cihazı, dijital kontrol panelindeki lamba işaretinin sol tarafında yer alan açma-kapama tuşuyla çalıştırınız. Ardından lamba işaretiyle gösterilen tuşa basarak fırını aydınlatınız.
3. Pervaneye benzeyen tuş aracılığı ile fırının fan derecesini, buhar işaretiyle gösterilen tuş ile nem derecesini ayarlayabilirsiniz.
4. t1, t2, t3 seçenekleri ise fırının o an işlediği ya da daha önce ayarlarının yapıldığı modu gösterir. Böylelikle daha önce yaptığınız ayarlar silinmemiş olur.
5. Son olarak kum saatiyle gösterilen tuş aracılığı ile pişme süresini belirleyiniz.
6. Tüm ayarları yaptıktan sonra “P” ile gösterilen tuşa basınız ve fırınınızın ısınarak hazır olmasını bekleyiniz.
7. Isınan fırının ağzı açıldığında alarmin ötmemesi için yine “P” tuşuna basınız. Fırının ayarlarında yapacağınız her bir değişiklik için öncesinde ve sonrasında “P” tuşuna basmayı unutmayınız.
8. Pişirme işlemi bittikten sonra fırını kapatınız ve kapağını açınız.
9. Fırın soğuduktan sonra fişini çekerek fırının içini fırın süpürgesi ile temizledikten sonra nemli bir bez ile siliniz.
10. Cihazı temizlemek için klor içeren ve aşındırıcı maddeler kesinlikle kullanmayınız.
11. Cihazın temizlenmesi ve bakım yapılması sırasında fişini prizden çekiniz.
12. Temizleme işlemi için temiz bir bez kullanınız.
13. Fırını temizlemek için çelik yünü, demir fırça veya kazıyıcı gibi aşındırıcı madde kullanmayınız.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	12/17

Kurulama ve Yerleştirme Talimatları

1. İlk olarak bulaşıkhanedeki tüm kuru bulaşıklar yerlerine yerleştirilir.
2. Raflardaki karışıklık düzene sokulur ve yeni ekipmanlar için yer açılır.
3. Yıkanan tüm bulaşıklar kurularak yerlerine yerleştirilir.
4. Kurulama bezinin temizliğine dikkat edilir.
5. Mutfak alanında ve bulaşıkhanede yıkanmamış bir bulaşık varsa bulaşıkhaneye getirilir.
6. Yıkandıktan sonra kurulanır ve yerine yerleştirilir.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	13/17

Ön Hazırlık Talimatları

1. Günün menüsü ile ilgili dersin sorumlu hocasından önceden bilgi alınmalıdır.
2. Hazırlanacak ürünlerle ilgili derse gelmeden bilgi sahibi olunmalıdır.
3. İlk olarak sorumlu hoca'nın istasyonu kontrol edilmeli ve eksikler tamamlanıp, istasyon temizlenmelidir.
4. Derste kullanılacak malzemelerin yeri dersin sorumlu hocasından öğrenilmelidir.
5. Verilen tariflere uygun olarak malzemeler ayıklanıp yıkanmalı, tartılmalı ve porsiyonlanmalıdır.
6. Tuz ve eksik baharatlar varsa onlar tamamlanmalıdır.
7. Artan malzemeler ağzı kapalı olarak muhafaza edilmeli ve yerlerine yerleştirilmelidir.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	14/17

Soyunma Odaları Kullanım Talimatı

1. Soyunma odasındaki dolaplar günlük kullanım içindir.
2. Soyunma odasında ki dolapların kullanım süresince kapalı tutulması, değerli eşyaların kişilerin yanında bulundurması gerekmektedir.
3. Hijyen ve güvenlik gereği tüm eşyalar soyunma dolaplarına yerleştirilmeli, eşyalar dolap dışında herhangi bir yere bırakılmamalıdır.
4. Soyunma odalarının kapıları daima kapalı olması gerekmektedir.
5. Soyunma odalarında yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
6. Soyunma odalarında sigara, tütün ürünleri, elektronik sigara/nargile içmek **kesinlikle** yasaktır.
7. Soyunma odalarında bulunan malzemelere zarar verilmemeli ve temiz kullanılmalıdır.
8. Herhangi bir durum karşısında kişiler, meydana gelecek zararı karşılamakla yükümlüdür.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....**Fakültesi/Meslek Yüksekokulu**
Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	15/17

Temizlik Malzemeleri Kullanım Talimatları

1. Temizliğe başlamadan önce temizlik yapılan ortamda gıda maddesi bulunmadığından emin olun.
2. Çamaşır suyu ve tuz ruhu, kireç sökücüler, lavabo açıcılar, sirke gibi maddeler kesinlikle karıştırılmamalıdır. Ayrıca bu maddeler aynı yüzeye art arda uygulanmamalıdır.
3. Gereğinden fazla miktarda ürün kullanılmamalıdır, bu durum yalnızca gereğinden fazla kimyasala maruz kalmanıza neden olur.
4. Sprey şeklindeki temizlik malzemeleri ve yüksek uçuculuğu olanlar solunum sisteminizi olumsuz etkiler. Bu nedenle maske kullanılmalıdır.
5. Temizlik yapılan ortamın havalandırılması çok önemlidir. Mutlaka kapı açık tutulmalı, pencere ya da havalandırma açılmalıdır.
6. Temizlik yapılan yüzeye “dikkat kaygan zemin levhası” koyulmalıdır.



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
.....Fakültesi/Meslek Yüksekokulu
Uygulama Mutfağı Kullanım Talimatı

Doküman No	KYS-TL-18
İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	16/17



Tezgah Üstü Ocakların Kullanım Talimatları

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. Gaz musluğu dersin sorumlu hocası tarafından açılmalıdır.
3. Gaz musluğu açıldıktan sonra çakmak yardımı ile brülörü (ocak gözünü) ateşleyiniz.
4. Birkaç saniye bekledikten sonra alevin derecesini ayarlayınız.
5. Ocağı pilot (yanar) vaziyette bırakmak isterseniz açma kapama anahtarını bastırmadan çeviriniz. Anahtarı bastırmadan çevirdiğinizde ocağın altının söndüğünü ancak pilot gözünün yandığını göreceksiniz. Böylelikle ihtiyacınız olduğunda çakmak kullanmadan ocağı yakabilirsiniz.
6. İşiniz bittiğinde anahtarı bastırarak kapatma yönünde çeviriniz. Böylelikle hem pilot hem ocak sönmüş olacak.
7. Ocağı kullandıktan sonra temiz bırakınız. Temizleme işlemi için cihazı çizen ve aşındıran ürünler kullanmayınız.
8. Gaz musluğu dersin sorumlu hocası tarafından tekrar “off” konumuna getirilerek kapatılmalıdır.

	T.C. KASTAMONU ÜNİVERSİTESİFakültesi/Meslek Yüksekokulu Uygulama Mutfakı Kullanım Talimatı	Doküman No	KYS-TL-18
		İlk Yayın Tarihi	20.08.2025
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	00
		Sayfa No	17/17

Tezgah ve Ortak Lavaboların Temizlik Talimatları

1. İlk olarak dersten sorumlu hocanın tezgahı boşaltılır ve köpüklü su ile silinir.
2. Diğer ortak tezgahların üzeri boşaltılır ve köpüklü su ile temizlenir.
3. Tezgahların üzerinde yer alan fazla eşyalar kaldırılır ve kilere götürülür. Gerekliyorsa kiler düzene sokulur.
4. Ortak lavaboların içleri de köpüklü su ile temizlenir ve tıkalı giderler açılır.
5. Evyeler cifle ovulur.
6. Kirli bezlerin hepsi toplanır ve çamaşır makinesinde yıkanır.
7. Köpüklenmiş alanların durulanarak deterjan kalıntılarının kalmadığından emin olunmalıdır.