

Yemekhane

Talimatı



- Şantiyelerde yemekler; taşeron tarafından hijyen şartlarına ve inşaat işkolunda alınması gereken kalori değerleri dikkate alınarak "Yüklenici Sözleşmesi"ne göre hazırlanacaktır.
- Şantiyelerde yemek servisi Proje Yöneticisinin belirlediği saatlerde yapılacaktır. Bu saatlerin dışında yemek verilmeyecektir. Yemek saatleri yemekhanede asılarak ilan edilecektir.
- Yemek dağıtımını taşeron personeli tarafından yapılacaktır. Dağıtım personeli; önlük, eldiven, maske ve bone takacaktır. Personelin bu şartları yerine getirip getirmediği, saç sakal traşlarının yapılıp yapılmadığı ve el ve ayaklarının temizliğinin uygun olup olmadığı her gün kamp sorumlusu tarafından kontrol edilecektir. Şartlardan herhangi birinin bile yerine getirilmediği, hijyen kurallarına uyulmadığı durumlarda yemekhane personeli kesinlikle servis yapmayacak ve yemekhane ortamında bulunmayacaktır.
- Yemek alımı sıraya girilerek yapılacaktır.

- Yemek masaları; hijyen şartlarına uygun temizlenmesi kolay formika veya menzenit cinsi malzemeden olacaktır. Malzemelerin kontrolü bakımı ve gerekirse değiştirilme işlemleri kamp sorumlusu tarafından takip edilecektir.
- Kahvaltı ve yemek yenilirken temizliğe ve sessizliğe dikkat edilecektir.
- Yemek masalarına yeterli ekmek ve içme suyu servis personeli tarafından konulacaktır.
- Yemekhanede yemek kartı olmayan kişiler yemek alamayacaktır. Yemek kartları; yaka kartları ile kontrol edilip, puantör tarafından işaretlenecektir.
- Yemekhanede olabilecek sorunlar kamp yetkilisine bildirilecektir.
- Yemek yenildikten sonra tabldot tepsi, yemekhane servis görevlisine verilecektir.
- Yemek atıkları ve evsel atıklar; kamp temizlikçisi tarafından belirtilen yere atılacaktır.
- Yemekhanenin sürekli temiz tutulması sağlanacak, yemekhane zemini üç günde bir dezenfekten suyla dezenfekte edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak, su bardakları ve ekmek sepetleri her kullanımdan sonra temiz şekilde yıkanacaktır. Her öğün öncesi malzemeler temiz ve kuru şekilde servise hazır edilecektir.
- Yemekhane dışında hiçbir yerde yemek yenilmeyecektir.
- Soğuk hava deposu her gün düzenli olarak temizlenecek ve yemekhane personeli dışında kimse soğuk hava deposuna girmeyecektir.

