1. Yemekhanede bulaşıkların yıkanacağı bölümler sürekli temiz tutulmalı ve uygun temizlik maddeleriyle dezenfekte edilmelidir.
2. Kirlikaplardaki artıklar içerisine poşet yerleştirilmiş çöp kutularına sıyrılır
3. Kirli bulaşıklar sıvı deterjan ve sıcak su ile ön yıkama yapılır.
4. Yıkama bölümündeki lavabolarda el, yüz ve ağız yıkanmamalıdır.
5. Mutfak içinde ve yemek servisinden sonra meydana gelen bulaşıklar önce personel tarafından sabunlanır sonra bulaşık makinasında sıcak su ile durulanmalıdır.
6. Bulaşıkların mikroplardan arındırılması için su sıcaklığı 75 C° üzerinde olmalıdır. Bunun sağlanması için bulaşık makinesi kullanılmalıdır.
7. Bulaşık makinesinin kullanılmadığı durumlarda su sıcaklığı 45 - 50 C° olmalı ve bulaşıklar yıkandıktan sonra milyonda 50 - 100 kısım klorlu su içinde 2 dakika bekletilmeli ya da kaplar yıkandıktan sonra kaynatılmalıdır.( Sterilizasyon)
8. Su sıcaklığından etkilenmemeleri için bulaşık yıkayanlar eldiven giymelidirler.
9. Deterjan kullanılıyorsa durulamaya özellikle dikkat edilmeli, kaplar iyice çalkalanmalıdır.
10. Bulaşıklar yıkandıktan sonra temiz bir bez ile iyice kurulanmalı ve ait oldukları bölüme yerleştirilmelidir.
11. Artıkların boşaltıldığı çöpler ağızları bağlanarak mutfaktan uzaklaştırılmalıdır.
12. Bütün bu işlemler bittikten sonra da mutfağın günlük temizliği yapılmalıdır.

Tezcan UZLU

Okul Müdürü