

	T.C. AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ Nazilli Meslek Yüksekokulu	ÇAY OCAĞI KULLANIM TALİMATI	
		Dök. Kodu	T-.....
		İlk Yayın Tarihi	17.04.2025
		Son Rev. No/Tarihi	000/17.04.2025

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı birimlerde bulunan çay ocaklarının kullanım işlemlerini açıklamaktır.

2. KAPSAM

Çay ocağından sorumlu personel.

3. DOKÜMANLAR

-

4. YÖNTEM

Çay Makinesi Kullanımı;

Çalıştırma:

- 1- Su haznesine üstten 4-5 cm boş kalacak şekilde su doldurulur,
- 2- Fiş prize takılır,
- 3- Termostat düğmesi 100 °C'ye getirilir. Isıtıcının çalıştığını gösterir kırmızı lambanın yandığı gözlenir. Su 20-25 dk arasında kaynar.
- 4- Dem haznesinde bulunan çay süzgecini demlemek istediğiniz miktarda çay döküp yıkadıktan sonra kaynamış olan su ile çayı demleyiniz ve 25-30 dk sonra çay demine almış olur.

Bakım ve Temizlik:

- 1- Temizlik öncesi fişi prizden çıkarınız,
- 2- Cihaz içindeki kireçlenmeyi her hafta bir kez kireç çözücüyle temizlenmelidir. Asla tuz ruhu, çamaşır suyu vb. karıştırılmaz,
- 3- Kazan içi temizliği bulaşık deterjanlı su ile yıkanır ve tekrar duru su ile durulanır,
- 4- Makinenin dış yüzeyi ılık bulaşık deterjanlı su ve sünger ile silinir, temiz bir bez ile durulanır-kurulanır,
- 5- Çay makinesi önündeki plastik kap gün içerisinde boşaltılarak yıkanmalı, makine temizliği sırasında çamaşır suyundan geçirilmelidir.

Çay Ocağı Düzeni;

1. Çay ocağında bulaşıklar yıkandıktan sonra bu iş için kullanılan bulaşık süngeri durulandıktan sonra yerine konulmalıdır.
2. Bulaşıkların kuruması için dizildiği bulaşık sepeti iki günde bir kez yıkanmalı ve kurutulmalı, altında su birikmemesine dikkat edilmelidir.
3. Bulaşık tezgahının temizliğinde ayrı bir bez kullanılmalı ve bu bez başka hiçbir yerde kullanılmamalıdır.
4. Çay ocağında kullanılan temizlik malzemeleri, diğer temizlik malzemelerinden ayrı tutulmalıdır.
5. Bulaşık tezgahında kullanılan kağıtların günlük olarak değiştirilmesi gereklidir.
6. Her iş günü sonunda bulaşık tezgahındaki lavabo çamaşır suyu ile temizlenmelidir.
7. Çay vb. içecek servisi yaparken şekerlerin el değmeden servis edilmesi gereklidir.
8. Her Cuma günü 16.00'da tüm bardaklar, bardak altlıkları ve kaşıklar çamaşır suyu karıştırılmış bir kaba alınarak en az yarım saat bekletilmelidir, bu sürenin sonunda kaptan alınan bardak vb. durularak bulaşık sepetine alınmalıdır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
İSG UZMANI Öğr. Gör. Dr. Gözde ÇETİN	Nazilli MYO Müdür Yrd. Öğr. Gör. Fazilet KÖMÜRCÜLER	Nazilli MYO Müdürü Prof. Dr. Mustafa ÖZÇAĞ