



SOĞUK HAVA DEPOSU KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL-027
İlk Yayın Tarihi	22.07.2016
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	
Sayfa	1/2

1. AMAÇ VE KAPSAM

Soğuk hava depolarının çalışma sistematüğini belirleyerek olası hataları en aza indirmek. Depo içerisine koyulan gıdaların son kullanım tarihine kadar kalitesinin bozulmamasını sağlamak.

2. GÖREV VE SORUMLULUK

Hazırlık ve pişirme ünitesinde çalışan aşçıların görevi olup, aşçı başı, depocu ve mutfak sorumlusunun kontrol ve sorumluluğundadır.

3. DEPO KULLANIM TALİMATI

- Soğuk hava depo içerisine malzeme giriş çıkış ve temizlik esnasında cihazın fanını kapatınız.
- Soğuk hava depo içerisine 2 (iki)'den fazla görevli kişi girmeyiniz.
- Soğuk hava depolarına malzeme giriş çıkış ve temizlik süresince görevli kişiler iş kıyafetini giyiniz.
- Soğuk hava depolarının kapısını uzun süreli açık tutmayınız, sık sık açıp kapatmayınız.
- Soğuk hava depolarında malzeme giriş çıkışında ve temizlik sürecinde kapıları mutlaka kapalı tutunuz.
- Ürünler soğuk hava dolabına yerleştirilmeden önce karton kutuda ise sığ bir plastik veya metal küvete yerleştirilir.
- Raflara yerleştirilen her küvetin arasına metal ızgara koyulacak.
- Depolara koyulacak ürünler etiket ve talimatlarına uygun olarak FİFO (ilk giren ilk çıkar) yerleştirilir.
- Depolar çok doldurulmamalı çok fazla ürün üst üste istiflenmemelidir.
- İhtiyaç doğrultusunda soğuk hava deposundan çıkartılan ürünlerin fiziki muayenesi yapılmadan ve tarihi kontrol edilmeden imalat alanına alınmayacak.
- Soğuk hava depolarının temizliğinde kesinlikle yıkama yapmayınız nemli paspas yapınız.
- Soğuk hava depo lambasını kullanımdan sonra kapatınız ve fanını tekrar çalıştırınız.
- Soğuk hava depoları kullanımdan sonra kilitlenecek depo görevlisi ve sorumlulara teslim edilecektir.
- Soğuk depo iç üniteye karlanma buzlanma oluşumunda MANUEL DEFROST yapınız.

Hazırlayan

Yürürlük Onayı

Kalite Sistem Onayı

Bayram Ali KELEŞ

Öğr. Gör. Süleyman ÇELİK

Prof. Dr. Mustafa KURT



SOĞUK HAVA DEPOSU KULLANIM TALİMATI

Doküman No	TL-027
İlk Yayın Tarihi	22.07.2016
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	
Sayfa	1/2

- Arıza durumunda içeride bulunan gıdalar en uygun dolaba en uygun şekilde ve en kısa zamanda taşınır teknik servis personeline düzeltici önleyici faaliyet formu ile uygun bilgi verilir.

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Bayram Ali KELEŞ	Öğr. Gör. Süleyman ÇELİK	Prof. Dr. Mustafa KURT