

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



BANYO TALİMATI

Temizlik ve Düzen

- Banyoyu kullandıktan sonra lavabo, duş ve klozeti temiz bırakınız.
- Kullanılmış havlu, sabun kutusu ve diğer kişisel eşyalarınızı ortada bırakmayınız.

Hijyen Kuralları

- Kendi havlu, sabun ve şampuanınızı kullanınız.
- Ortak eşya kullanımından kaçınınız.
- El ve ayak tırnaklarınızı banyoda kesmeyiniz.

Su ve Enerji Tasarrufu

- Duş süresini kısa tutunuz (en fazla 10 dakika).
- Muslukları açık bırakmayınız.
- Elektrikli cihazları (ısıtıcı vb.) yetkisiz kullanmayınız.

Güvenlik Önlemleri

- Zemini ıslak bırakmayınız, kayıp düşme tehlikesine karşı dikkat ediniz.
- Elektrikli aletleri banyoya sokmayınız.
- Yangın veya elektrik tehlikesine sebep olacak davranışlardan kaçınınız.

Sıra ve Saygı

- Banyoyu kullanırken sıra gözetiniz, başkalarının hakkını ihlal etmeyiniz.
- Gürültü yapmayınız, başkalarını rahatsız etmeyiniz.

Yasaklar

- Banyoda sigara içmek, tütün veya benzeri madde kullanmak yasaktır.
- Duvarlara yazı yazmak, musluk ve diğer tesisata zarar vermek yasaktır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



AMBAR TALİMATI

Temizlik ve Hijyen

- Ambara gıda dışında hiçbir malzeme konulamaz.
- Ambar düzenli olarak temizlenmeli ve havalandırılmalıdır.
- Raflar ve zemin sık sık kontrol edilmeli, dökülen veya bozulan ürünler hemen temizlenmelidir.

Depolama Kuralları

- Gıdalar ürün türüne göre ayrı bölümlerde saklanmalıdır (kuru gıda, konserve, unlu mamul vb.).
- Isı 15-20 °C arasında, nem oranı en fazla %70 olmalıdır.
- Son kullanma tarihi yakın olan ürünler öne, yeni gelenler arkaya yerleştirilmelidir (FIFO yöntemi).

Kayıt ve Stok Takibi

- Ambara giren her ürün teslim alındığı tarih ve miktar bilgisiyle kayıt altına alınmalıdır.
- Ambar çıkışları ilgili görevli tarafından imzalanarak deftere/dijital sisteme kaydedilmelidir.
- Güncel stok listesi düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Güvenlik Önlemleri

- Ambarın anahtarı sadece sorumlu kişide bulunur, yetkisiz kişilerce açılması yasaktır.
- Kemirgen, böcek ve diğer zararlılara karşı düzenli ilaçlama yapılmalıdır.
- Yangın söndürme cihazı bulundurulmalı, giriş-çıkış alanları kapatılmamalıdır.

Tasarruf ve İsrafın Önlenmesi

- İhtiyaç dışı fazla malzeme alınmamalıdır.
- Kullanılmayan veya bozuk ürünler tespit edilerek rapor edilmelidir.
- Gıdalar dikkatli kullanılmalı, israf edilmemelidir.

Denetim ve Sorumluluk

- Gıda ambarı düzeni, en az ayda bir kontrol edilmelidir.
- Eksiklik, fazlalık veya uygunsuzluk durumları derhal yetkililere bildirilmelidir.
- Sorumlu personel dışında kimse ambar düzenini değiştiremez.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



AŞÇI GÖREV TALİMATI

Hazırlık ve Planlama

- Günlük yemek listesine göre malzeme hazırlığını yapmak.
- Gıda ambarından alınan malzemeleri kontrol etmek, bozuk veya uygunsuz ürünleri rapor etmek.
- Kullanılacak malzemeleri hijyen kurallarına uygun şekilde yıkamak ve hazırlamak.

Yemek Pişirme

- Yemekleri menüye uygun, zamanında ve hijyen kurallarına dikkat ederek pişirmek.
- Porsiyon miktarlarına ve öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarına dikkat etmek.
- Yemeğin lezzet, kıvam ve sunumuna özen göstermek.

Hijyen ve Güvenlik

- Çalışma alanını temiz ve düzenli tutmak.
- Kişisel hijyen kurallarına uymak (önlük, bone, eldiven kullanmak).
- Elektrikli ve gazlı mutfak araçlarını güvenli şekilde kullanmak.
- Artan yemekleri uygun koşullarda muhafaza etmek veya talimata göre imha etmek.

Ekip Çalışması

- Yardımcı personelle işbirliği yapmak ve görev dağılımını düzenlemek.
- Bulaşıkhaneye ve servis personeli ile uyum içinde çalışmak.
- Yemek çıkışı sırasında düzeni sağlamak.

Kayıt ve Raporlama

- Günlük kullanılan malzemelerin miktarını kaydetmek.
- Günlük numunelerin alınmasını sağlamak
- Eksik veya fazla gıda durumlarını ambar sorumlusuna bildirmek.
- Menü değişiklikleri veya olağanüstü durumlarda idareye bilgi vermek.

Genel Sorumluluklar

- Mutfağın genel temizliğini sağlamak ve ekipmanların bakımını takip etmek.
- Yangın, elektrik ve gaz kaçağı gibi durumlara karşı tedbirli olmak.
- İsrafi önlemek, tasarruflu çalışmak ve malzemeleri dikkatli kullanmak.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



AŞÇI YARDIMCISI GÖREV TALİMATI

Hazırlık Görevleri

- Günlük yemek listesine göre aşçıya yardımcı olmak.
- Malzemeleri yıkamak, doğramak, ayıklamak ve pişirme için hazır hale getirmek.
- Gıda ambarından alınan malzemeleri kontrol ederek düzenli şekilde mutfağa taşımak.

Yemek Pişirme Desteği

- Aşçının talimatına göre yemeklerin hazırlanmasına yardımcı olmak.
- Tencere, tava ve diğer araç gereçlerin kullanımında destek sağlamak.
- Yemeklerin zamanında pişirilmesine ve servise hazır olmasına katkıda bulunmak.

Hijyen ve Temizlik

- Çalışma alanını sürekli temiz ve düzenli tutmak.
- Kullanılan bıçak, kesme tahtası, kap, tencere gibi malzemeleri yıkamak ve yerine kaldırmak.
- Kişisel hijyen kurallarına uymak (önlük, bone, eldiven kullanmak).

Yemekhane Hazırlığı

- Yemek servisi öncesinde tabak, çatal, kaşık ve bardakların hazırlanmasına yardımcı olmak.
- Servis sırasında eksik olan malzemeleri tamamlamak.
- Servis sonrası toplanan bulaşıkların bulaşıkhaneye ulaştırılmasına destek olmak.

Güvenlik ve Düzen

- Kesici aletleri ve mutfak ekipmanlarını dikkatle kullanmak.
- Elektrikli ve gazlı cihazların güvenli şekilde çalıştırılmasına yardımcı olmak.
- İş güvenliği kurallarına uymak, olası kazaları engellemek.

Sorumluluk ve İletişim

- Görev sırasında aşçıya bağlı çalışmak, verilen talimatları yerine getirmek.
- Eksiklikleri ve ihtiyaçları aşçıya veya mutfak sorumlusuna bildirmek.
- İşlerini dikkatli, düzenli ve disiplinli bir şekilde yürütmek.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



BELLETMEN GÖREV TALİMATI

Öğrenci Takibi ve Disiplin

- Öğrencilerin pansiyon kurallarına uymasını sağlamak.
- Oda düzeni, temizlik ve genel disiplin konularında öğrencileri takip etmek.
- Uygunsuz davranışları idareye bildirmek.

Yemek ve Etkinlik Düzeni

- Yemek saatlerinde öğrencilerin zamanında yemekhaneye gitmesini sağlamak.
- Pansiyon içi etüt, etkinlik ve sosyal faaliyetlerde düzeni sağlamak.
- Öğrencilerin katılımını teşvik etmek.

Güvenlik ve Sağlık

- Gece pansiyon nöbetlerinde hazır bulunmak, öğrencilerin güvenliğini sağlamak.
- Acil durumlarda (yangın, hastalık, kaza vb.) gerekli ilk tedbirleri almak ve idareye haber vermek.
- Öğrencilerin sağlık durumlarını yakından takip etmek.

Eğitim ve Rehberlik

- Öğrencilerin ders çalışma düzenini takip etmek, rehberlik yapmak.
- Etüt saatlerinde sessizliği ve verimli çalışma ortamını sağlamak.
- Öğrencilerin kişisel gelişimlerine katkıda bulunmak.

Kayıt ve Raporlama

- Yoklama listelerini düzenli tutmak ve idareye bildirmek.
- Günlük gözlemlerini pansiyon defterine kaydetmek.
- Eksiklik ve ihtiyaçları ilgili yöneticilere iletmek.

Genel Sorumluluklar

- Pansiyon eşyalarının korunmasından sorumlu olmak.
- Pansiyon kurallarını öğrencilere örnek olarak uygulamak.
- Pansiyon müdürü ve idarecilerin talimatlarını yerine getirmek.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



BULAŞIK YIKAMA TALİMATI - 1

Hazırlık

- Yemek sonrası bulaşıkların düzenli şekilde toplanmasını sağlamak.
- Tabak, bardak, çatal-kaşık gibi malzemeleri türlerine göre ayırmak.
- Çöpler ve yemek artıkları ayrı poşetlerde toplanmalı, bulaşığa karıştırılmamalıdır.

Yıkama ve Temizlik

- Öncelikle bulaşıklar sudan geçirilerek kaba kirlerden arındırılmalıdır.
- Bulaşıklar deterjanlı sıcak su ile yıkanmalı, bol su ile durulanmalıdır.
- Makine kullanılıyorsa talimatlara uygun şekilde doldurulmalı ve çalıştırılmalıdır.
- Temizlenen malzemeler hijyenik raflara yerleştirilmelidir.

Hijyen Kuralları

- Eldiven ve önlük kullanılmalı, kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
- Kirli ve temiz bulaşık alanları ayrı tutulmalıdır.
- Temizlikte kullanılan sünger, bez ve diğer malzemeler sık sık değiştirilmelidir.

Güvenlik Önlemleri

- Sıcak su ve deterjan kullanımında dikkatli olunmalıdır.
- Kırık tabak, bardak veya kesici aletlerle çalışırken koruyucu önlem alınmalıdır.
- Elektrikli veya otomatik makineler güvenlik kurallarına uygun kullanılmalıdır.

Düzen ve Sorumluluk

- Bulaşık alanı her iş bitiminde temizlenmeli ve düzenli bırakılmalıdır.
- Eksik deterjan, bozuk makine veya malzeme ihtiyaçları mutfak sorumlusuna bildirilmelidir.
- Araç-gereçlerin kaybolmaması veya zarar görmemesi için özen gösterilmelidir.

BULAŞIK YIKAMA TALİMATI - 2

Bulaşık Yıkama Araç ve Gereçleri

- Bulaşık leğenleri, fırçalar, süngerler, tel ovucular.
- Deterjan, dezenfektan ve sıcak su.
- Bulaşık süzgeçleri, raflar ve kurutma tezgâhları.

Bulaşık Yıkamayı Kolaylaştıran Araç ve Gereçler

- Endüstriyel bulaşık makineleri.
- Yüksek basınçlı sıcak su tabancaları.
- Drenajlı paslanmaz çelik yıkama tezgâhları.
- Bulaşık arabaları ve taşıma sepetleri.

Bulaşık Yıkamada Kolaylıklar

- Bulaşıkları türlerine göre ayırmak (tabak, bardak, tencere vb.).
- Yemek artıklarını önceden kazımak.
- Deterjanlı sıcak su kullanmak.
- Çabuk kuruyan raflar ve süzgeçler tercih etmek.

Yıkamaya Hazırlık

- Tabak ve tencerelerdeki yemek artıkları kazınıp çöpe atılır.
- Bardaklar ve ince cam eşyalar ayrı gruplandırılır.
- Kesici ve delici aletler güvenli şekilde ayrılır.

Yıkama ve Durulama

- İlk aşamada deterjanlı sıcak su ile köpürtülerek yıkanır.
- İkinci aşamada bol sıcak su ile durulanır.
- Bardak ve cam eşyalar ayrı fırça veya süngerle yıkanmalıdır.
- Yağlı bulaşıklar için gerektiğinde ön yıkama yapılır.



BULAŞIK YIKAMA TALİMATI - 3

Süzme ve Kurulama

- Yıkanan bulaşıklar süzgeçte veya tel raflarda bekletilerek kendi halinde süzülür.
- Kurulanması gereken eşyalar temiz ve kuru bezle silinir.
- Cam ve porselen ürünler iz bırakmayacak şekilde parlatılır.

Bulaşık Sonu Temizlik

- Kullanılan leğen, fırça, sünger ve bezler yıkanıp dezenfekte edilir.
- Bulaşık tezgâhı, zemin ve gider temizlenir.
- Bulaşık makinesi varsa günlük bakım ve temizliği yapılır.

Bulaşık Yıkama Yerinin Malzemeye Göre Temizliği

- Fayans: Deterjanlı sıcak su ile silinir, bol su ile durulanır.
- Emaye: Çizilmemesi için yumuşak sünger kullanılmalı.
- Çelik: Parlaklık için sirke veya özel çelik temizleyicilerle silinmeli.
- Bakır: Kararmayı önlemek için limon-tuz karışımı veya bakır temizleyici kullanılmalı.

Bulaşık Bezlerinin Temizliği

- Kullanılan bezler günlük olarak sıcak su ve deterjanla yıkanmalı.
- Nemli bırakılmamalı, iyice kurutulmalıdır.
- Düzenli aralıklarla yenilenmelidir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



BUZDOLABI TALİMATI

Genel Kullanım

- Buzdolabı sadece gıda ve içecek muhafazası için kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyalar (ilaç, parfüm, temizlik malzemesi vb.) kesinlikle konulmamalıdır.
- Raf düzeni bozulmadan ürünler yerleştirilmelidir.

Hijyen ve Temizlik

- Raflarda dökülen yiyecek ve içecekler hemen temizlenmelidir.
- Haftada en az bir kez iç temizlik yapılmalıdır.
- Koku oluşmaması için yiyecekler kapalı kaplarda saklanmalıdır.

Depolama Kuralları

- Çabuk bozulabilen gıdalar (süt, et, balık vb.) alt raflarda saklanmalıdır.
- Sebze ve meyveler sebzelik çekmecelerinde muhafaza edilmelidir.
- Pişmiş yemekler ve çiğ gıdalar ayrı alanlarda tutulmalıdır.
- Son kullanma tarihi yaklaşan ürünler öne, yeni gelenler arkaya yerleştirilmelidir (FIFO kuralı).

Enerji ve Güvenlik

- Kapı uzun süre açık bırakılmamalıdır.
- Rafları aşırı doldurmayınız, hava dolaşımını engellemeyiniz.
- Elektrik kesintilerinde dolap kapağı açılmamalıdır.
- Arızalı durumlarda sorumlu personele haber verilmelidir.

Sorumluluk

- Buzdolabının düzen ve temizliğinden mutfak sorumlusu ve görevlendirilen personel sorumludur.
- Eksik, bozuk veya fazla ürünler ambar sorumlusuna rapor edilmelidir.
- Belirlenen kullanım kurallarına uymayanlar hakkında idareye bilgi verilir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



SOĞUK HAVA DEPOSU TALİMATI

Depolama Düzeni

- Çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı bölümlerde muhafaza edilmelidir.
- Et, tavuk ve balık ürünleri alt raflarda; süt ve süt ürünleri orta raflarda; sebze ve meyveler üst raflarda saklanmalıdır.
- Gıdalar mutlaka kapalı kaplarda veya ambalajlı şekilde depolanmalıdır.

Hijyen ve Temizlik

- Depo düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Zemin kuru ve temiz tutulmalı, su birikintilerine izin verilmemelidir.
- Bozulmuş veya tarihi geçmiş ürünler derhal çıkarılmalı ve rapor edilmelidir.

Sıcaklık Kontrolü

- Depo sıcaklığı günlük olarak kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Soğuk hava deposu kapısı gereksiz yere açık bırakılmamalıdır.
- Sıcaklık dalgalanmaları tespit edilirse sorumlu personele haber verilmelidir.

Stok Takibi ve Kayıt

- Ürünler FIFO (ilk giren – ilk çıkan) yöntemine göre kullanılmalıdır.
- Tüm giriş-çıkışlar ambar defteri veya dijital sistemde kayıt altına alınmalıdır.
- Son kullanma tarihi yaklaşan ürünler öne alınmalıdır.

Güvenlik Önlemleri

- Depo kapısında acil çıkış mandalı bulunmalı, içeride personel kalmamasına dikkat edilmelidir.
- Elektrik ve aydınlatma tesisatları düzenli kontrol edilmelidir.
- Yangın ve elektrik kesintilerine karşı tedbirler alınmalıdır.

Sorumluluk

- Soğuk hava deposunun düzen ve temizliğinden görevli personel sorumludur.
- Eksiklik, arıza veya uygunsuzluk durumları derhal amirine bildirilmelidir.
- Yetkisiz kişilerin depoya girmesine izin verilmez.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



DONDURUCU TALİMATI

Genel Kullanım

- Dondurucu sadece gıda muhafazası için kullanılacaktır.
- Kişisel eşya veya mutfak dışı malzemeler kesinlikle konulmaz.
- Kapı gereksiz yere açık bırakılmamalıdır.

Depolama Kuralları

- Gıdalar et, tavuk, balık, sebze vb. türlerine göre ayrı kaplarda saklanmalıdır.
- Paketlerin üzerinde içerik ve tarih etiketi bulunmalıdır.
- Yeni gelen ürünler arkaya, önceki ürünler öne yerleştirilerek FIFO (ilk giren–ilk çıkan) kuralı uygulanmalıdır.

Hijyen ve Temizlik

- Gıdalar kapalı kaplarda veya uygun ambalajda saklanmalıdır.
- Çözünen (eritilen) ürünler tekrar dondurulmamalıdır.
- Dondurucu düzenli aralıklarla çözündürülüp temizlenmelidir.

Sıcaklık ve Kontrol

- Dondurucunun sıcaklığı düzenli olarak kontrol edilmeli (genellikle -18 °C).
- Anormal sıcaklık değişimleri tespit edildiğinde hemen mutfak sorumlusuna bildirilmelidir.
- Dondurucunun içinde hava dolaşımını engelleyecek şekilde aşırı yükleme yapılmamalıdır.

Güvenlik ve Sorumluluk

- Elektrik kesintisi durumunda kapak açılmamalıdır.
- Dondurucuya zarar verecek davranışlardan kaçınılmalıdır.
- Kullanım ve kontrol sorumluluğu ilgili mutfak personeline aittir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



HİZMETLİ GÖREV TALİMATI

Temizlik ve Düzen

- Pansiyonun yatakhane, etüt, yemekhane, banyo, tuvalet ve koridorlarının günlük temizliğini yapmak.
- Çöpleri düzenli olarak toplamak ve belirlenen yerlere taşımak.
- Öğrencilerin ortak kullanım alanlarını düzenli ve temiz tutmak.

Hijyen Kuralları

- Tuvalet ve banyolarda hijyen malzemelerinin (sabun, tuvalet kâğıdı, deterjan vb.) eksik olmamasını sağlamak.
- Hijyen kurallarına uygun temizlik yapmak, dezenfektanları doğru şekilde kullanmak.
- Hastalık ve bulaş riskine karşı özel dikkat göstermek.

Yemekhane Görevleri

- Yemek öncesi masaların temizlenmesini ve hazırlanmasını sağlamak.
- Yemek sonrası masaların ve yemekhanenin temizliğini yapmak.
- Kullanılan araç-gerecin bulaşıkhaneye ulaştırılmasına yardımcı olmak.

Bakım ve Düzen

- Pansiyonda kullanılan malzemelerin (süpürge, temizlik kovağı, bez vb.) korunmasını sağlamak.
- Bozuk, eksik veya kaybolan eşyaları amirine bildirmek.
- Temizlik malzemelerini ambar düzenine uygun şekilde saklamak.

Güvenlik ve Disiplin

- Öğrencilerin ortak alanlarda düzenli davranmalarına yardımcı olmak.
- Acil durumlarda (yangın, su kaçağı, elektrik arızası vb.) durumu derhal ilgili birimlere bildirmek.
- Yetkisiz kişilerin pansiyona girmesini önlemek ve gerekli durumlarda yönetime haber vermek.

Genel Sorumluluklar

- Görevlerini dikkatli, düzenli ve zamanında yerine getirmek.
- Pansiyon idaresinin verdiği ek görevleri yerine getirmek.
- İş güvenliği kurallarına uymak ve örnek davranış sergilemek.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI -1

Genel Temizlik

- Mutfak her gün iş bitiminde temizlenmelidir.
- Tezgâh, ocak, fırın, lavabo ve diğer yüzeyler deterjanla silinmeli, hijyenik hale getirilmelidir.
- Çöpler yemek hazırlık ve servis sırasında biriktirilmemeli, düzenli olarak dışarı çıkarılmalıdır.

Hijyen Kuralları

- Çalışma sırasında bone, maske, önlük ve eldiven kullanılmalıdır.
- Temizlikte kullanılan bez, sünger ve fırçalar günlük olarak yıkanmalı ve gerektiğinde yenilenmelidir.
- Çiğ ve pişmiş gıdaların temas ettiği alanlar ayrı bezlerle temizlenmelidir.

Yer ve Zemin Temizliği

- Zemin kaymaz deterjanla yıkanmalı ve iyice kurulanmalıdır.
- Su birikintilerine izin verilmemeli, kayma ve düşme riski önlenmelidir.
- Haşere ve böceklenmeye karşı düzenli kontrol ve ilaçlama yapılmalıdır.

Araç-Gereç ve Ekipman

- Bıçak, kepçe, tencere ve benzeri mutfak araçları her kullanım sonrası yıkanmalı ve hijyenik şekilde saklanmalıdır.
- Elektrikli mutfak aletleri (blender, mikser, fırın vb.) iş bitiminde temizlenmeli ve fişi çekilmelidir.
- Kullanım dışı ekipman tozlanmaya karşı kapalı alanda tutulmalıdır.

Depolama ve Düzen

- Temizlik malzemeleri gıdalardan ayrı bir dolapta muhafaza edilmelidir.
- Kuru gıdalar, buzdolabı ve soğuk hava deposu günlük düzen ve hijyen kontrolünden geçirilmelidir.
- Raf düzeni bozulmadan, FIFO (ilk giren – ilk çıkan) yöntemine göre yerleştirme yapılmalıdır.

Sorumluluk ve Kontrol

- Mutfak temizliği, görevli personelin günlük sorumluluğudur.
- Eksik hijyen malzemeleri ve arızalı ekipmanlar derhal mutfak sorumlusuna bildirilmelidir.
- İdare tarafından yapılan temizlik denetimlerinde eksiksiz hazırlık yapılmalıdır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



MUTFAK TEMİZLİK TALİMATI - 2

Günlük Temizlik

- Tezgâh, lavabo, ocak, fırın ve çalışma yüzeyleri deterjanla silinmeli.
- Kullanılan kap-kacak, tencere, bıçak ve diğer ekipmanlar yıkanmalı.
- Çöpler toplanıp dışarı çıkarılmalı.
- Yemek artıkları uygun şekilde bertaraf edilmeli.
- Zemin kaymaz deterjanla yıkanıp kurulandırılmalı.
- Buzdolabı ve dondurucunun kapakları dış yüzeyden silinmeli.

Haftalık Temizlik

- Raflar, dolap içleri ve erzak bölmeleri boşaltılıp silinmeli.
- Davlumbaz filtreleri, aspiratör ve havalandırma ızgaraları temizlenmeli.
- Buzdolabı ve dondurucuda son kullanma tarihi geçen ürünler ayıklanmalı.
- Mutfak araç gereçlerinin detaylı hijyen temizliği yapılmalı.
- Duvar fayansları silinmeli.

Aylık Temizlik

- Buzdolabı ve dondurucu tamamen boşaltılıp iç temizlik yapılmalı.
- Büyük mutfak ekipmanlarının (fırın, ocak, endüstriyel bulaşık makinesi vb.) detaylı bakımı ve temizliği yapılmalı.
- Depo alanları ve kuru gıda dolapları tamamen boşaltılıp silinmeli.
- Yangın tüpleri, elektrik ve gaz hatları kontrol edilip temizliği yapılmalı.

Mevsimlik / 3 Aylık Temizlik

- Mutfak genelinde kapsamlı temizlik yapılmalı.
- Fayans, tavan ve köşe bölgeler deterjanla silinip dezenfekte edilmeli.
- Havalandırma kanalları ve aspiratör içleri temizlenmeli.
- İlaçlama çalışması yapılmalı (haşere ve böceklenmeye karşı).
- Kullanılmayan veya eskiyen mutfak ekipmanları kontrol edilip yenilenmeli.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



MUTFAK EMNİYET TALİMATI

Genel Güvenlik

- Mutfakta görevli olmayan kişilerin girişine izin verilmez.
- Kaygan zeminlere karşı dikkatli olunmalı, dökülen sıvılar hemen temizlenmelidir.
- Yangın söndürme cihazları kolay ulaşılabilir yerde olmalı ve düzenli kontrol edilmelidir.

Elektrik ve Gaz Kullanımı

- Elektrikli cihazlar (fırın, mikser, blender vb.) iş bitiminde kapatılmalı ve fişi çekilmelidir.
- Gaz ocakları kullanıldıktan sonra vanalar kapatılmalıdır.
- Elektrik ve gaz kaçaqları şüphesi olduğunda derhal yetkililere haber verilmelidir.

Kesici ve Delici Aletler

- Bıçak, satır ve diğer kesici aletler dikkatli kullanılmalı, kullanım sonrası özel bölmelerde saklanmalıdır.
- Kesici aletler şakalaşma veya uygunsuz davranış amacıyla kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Kırık tabak, bardak ve cam eşyalar derhal toplanıp güvenli şekilde atılmalıdır.

Yangın ve Acil Durum

- Yangın çıkması halinde elektrik ve gaz vanaları kapatılmalı, alarm verilmelidir.
- Acil çıkış yolları sürekli açık ve işaretli olmalıdır.
- Yangın tatbikatlarına eksiksiz katılım sağlanmalıdır.

Kişisel Emniyet ve Hijyen

- Çalışma sırasında uygun kıyafet, bone, önlük ve kaymaz tabanlı ayakkabı giyilmelidir.
- Mutfağa sigara, çakmak, yanıcı madde ve kişisel eşya sokulmaz.
- Hijyen kurallarına uymak, iş kazalarının önlenmesine de katkı sağlar.

Sorumluluklar

- Mutfak emniyetinden mutfak sorumlusu ve görevliler müştereken sorumludur.
- Emniyetle ilgili her türlü eksiklik derhal idareye bildirilmelidir.
- Kurallara uymayan personel hakkında idari işlem yapılabilir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



PANSİYON GENEL TALİMATI

Düzen ve Disiplin

- Pansiyon; eğitim, barınma ve dinlenme amaçlı ortak yaşam alanıdır.
- Öğrenciler belirlenen giriş-çıkış saatlerine ve nöbetçi öğretmenlerin talimatlarına uymalıdır.
- Gürültü yapmaktan ve başkalarını rahatsız edici davranışlardan kaçınılmalıdır.

Temizlik ve Hijyen

- Odalar, koridorlar, yemekhane, banyo ve tuvaletler temiz tutulmalıdır.
- Öğrenciler kişisel eşyalarından sorumludur, düzenli kullanılmalıdır.
- Ortak kullanım alanlarında yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.

Yemekhane Kuralları

- Yemek saatlerine zamanında gidilmeli, sıra düzenine uyulmalıdır.
- Yiyeceklerde israf edilmemeli, yemek sonrası masalar temiz bırakılmalıdır.
- Yemekhaneye özel eşya (çantalar, telefonlar vb.) getirilmemelidir.

Etüt ve Ders Çalışma Düzeni

- Etüt saatlerinde sessizlik korunmalıdır.
- Öğrenciler ders materyallerini yanında bulundurmalı, düzenli çalışmalıdır.
- Etüt sırasında pansiyon kurallarına aykırı faaliyetlerde bulunmak yasaktır.

Güvenlik ve Sağlık

- Sigara, alkol, uyuşturucu ve benzeri maddeler kesinlikle yasaktır.
- Elektrikli aletler (ısıtıcı, kettle, vb.) odalarda kullanılmamalıdır.
- Acil durumlarda (yangın, sağlık problemi, elektrik-su arızası) derhal görevliye haber verilmelidir.

Eşyaların Korunması

- Pansiyonun demirbaş eşyaları zarar görmeyecek şekilde kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyaların kaybolmaması için kilitli dolaplar kullanılmalıdır.
- Her türlü zarar ve kayıp ilgili öğrenci/kişiden tahsil edilir.

Sorumluluk ve Denetim

- Pansiyonda disiplin ve düzenin sağlanmasından belletici öğretmenler ve pansiyon idaresi sorumludur.
- Öğrenciler pansiyon kurallarına uymakla yükümlüdür.
- Talimatlara uymayanlar hakkında disiplin işlemi uygulanır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



REVİR TALİMATI

Genel Kurallar

- Revir, yalnızca sağlık hizmeti ve ilk yardım amacıyla kullanılacaktır.
- Yetkisiz kişilerin reviri kullanması veya revirde bulunması yasaktır.
- Revir her zaman temiz, düzenli ve kullanıma hazır tutulmalıdır.

Hasta Kabul ve Takip

- Sağlık problemi yaşayan öğrenci ve personel, görevli belletici/öğretmen gözetiminde revire alınır.
- Gelen her öğrenci/personele ait bilgiler, Revir Defterine kayıt edilir (ad, soyad, şikâyet, yapılan işlem, tarih-saat).
- Durumu ağır olan öğrenciler derhal idareye bildirilir ve gerekli görülürse sağlık kuruluşuna sevk edilir.

İlk Yardım ve Müdahale

- Revirde yalnızca temel ilk yardım uygulamaları yapılır.
- Doktor önerisi veya raporu olmadan ilaç verilmez.
- Acil durumlarda ilk müdahale yapıldıktan sonra en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirme yapılır.

Temizlik ve Hijyen

- Revir günlük olarak havalandırılmalı ve temizlenmelidir.
- Yatak takımları düzenli aralıklarla değiştirilip yıkanmalıdır.
- Kullanılan malzemeler (termometre, tansiyon aleti, ilk yardım çantası) hijyen kurallarına uygun şekilde saklanmalıdır.

Ekipman ve Malzeme

- Revirde mutlaka İlk Yardım Çantası, Termometre, Tansiyon Aleti, Soğuk Kompres, Yara Temizleme Malzemeleri bulundurulmalıdır.
- Malzeme eksiklikleri düzenli olarak kontrol edilmeli ve idareye bildirilmelidir.
- Miadı dolan ilaç ve malzemeler derhal ayrılmalıdır.

Güvenlik ve Sorumluluk

- Revirden sorumlu görevli, düzenin ve kayıtların tutulmasından sorumludur.
- Revir anahtarı görevli dışında kimseye verilmez.
- Revir kullanımında gizlilik ve mahremiyet ilkelerine uyulmalıdır.

MESCİT TALİMATI

Genel Kurallar

- Mescit yalnızca ibadet amacıyla kullanılacaktır.
- Sessizlik korunmalı, mescitte yüksek sesle konuşulup başkaları rahatsız edilmemelidir.
- Mescit içinde yiyecek, içecek tüketmek yasaktır.

Temizlik ve Düzen

- Ayakkabılar mescide girmeden önce düzenli şekilde ayakkabılık bölümüne bırakılmalıdır.
- Halılar ve seccadeler temiz tutulmalı, mescide girerken ayakların temiz olmasına dikkat edilmelidir.
- Kullanılan seccade, rahle ve diğer eşyalar yerine bırakılmalıdır.

İbadet Düzeni

- Namaz vakitlerinde düzen ve sükûnet içinde hareket edilmelidir.
- Cemaatle namaz kılınırken imamın talimatlarına uyulmalıdır.
- Mescit dışında kullanılacak ibadet eşyaları (tesbih, kitap vb.) mescitten çıkarılmamalıdır.

Hijyen Kuralları

- Mescide abdestli girilmeli, hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Lavabo ve abdesthaneler temiz kullanılmalı, su israfı yapılmamalıdır.
- Tuvalet ile mescit arasındaki geçişlerde temizlik kurallarına dikkat edilmelidir.

Güvenlik ve Sorumluluk

- Mescit ışıkları, elektrikli cihazlar (ısıtıcı, klima vb.) kullanım sonrası kapatılmalıdır.
- Yangın, elektrik arızası veya herhangi bir sorun derhal idareye bildirilmelidir.
- Mescidin düzeninden sorumlu görevli dışında yetkisiz kişiler mescidi değiştiremez.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



OTURMA ALANI TALİMATI

Genel Kullanım

- Lobi, yalnızca televizyon izleme ve dinlenme amacıyla kullanılacaktır.
- Gürültü yaparak başkalarının hakkını ihlal edecek davranışlardan kaçınılmalıdır.
- Lobiye yiyecek ve içecek getirilmemelidir.

Temizlik ve Düzen

- Koltuk ve sandalyeler yerlerinden oynatılmadan kullanılmalı, zarar verilmemelidir.
- Çöpler çöp kutusuna atılmalı, ortam temiz bırakılmalıdır.
- Pencere, perde ve klima gibi ekipmanlar izinsiz kullanılmamalıdır.

Televizyon Kullanımı

- Televizyon, yalnızca belirlenen saatlerde ve belletici öğretmen gözetiminde açılır.
- Kanal seçimi konusunda öğrenciler arasında kavga veya tartışmaya izin verilmez.
- Kumanda ve televizyon cihazları özenle kullanılmalı, zarar verilmemelidir.

Saygı ve Sessizlik

- Televizyon izleyen, dinlenen veya sohbet eden kişilere saygı gösterilmelidir.
- Yüksek sesle konuşmak, uygunsuz davranışlarda bulunmak yasaktır.
- Televizyonun sesi makul seviyede tutulmalıdır.

Güvenlik

- Elektrikli cihazlara zarar verilmemelidir.
- Herhangi bir arıza veya sorun belletici öğretmene derhal bildirilmelidir.
- Kullanım bittikten sonra televizyon ve ışıklar kapatılmalıdır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



YATAKHANE TALİMATI

Temizlik ve Düzen

- Yataklar her sabah düzenli şekilde toplanmalı.
- Dolaplar düzenli tutulmalı, kişisel eşyalar ortada bırakılmamalı.
- Yatakhanelerde yiyecek ve içecek tüketilmemeli.

Sessizlik ve Saygı

- Yatakhanelerde sessizlik korunmalı.
- Başkalarının uyku ve dinlenme hakkına saygı gösterilmeli.
- Gürültü, kavga ve şakalaşmaya izin verilmez.

Güvenlik

- Elektrikli cihazlar (ısıtıcı, kettle vb.) odalarda bulundurulmaz.
- Sigara, alkol, tütün ve yasaklı maddeler kesinlikle yasaktır.
- Yangın çıkışları ve havalandırmalar kapatılmamalıdır.

Eşyaların Kullanımı

- Ranza, yatak, dolap ve diğer eşyalar zarar verilmeden kullanılmalıdır.
- Başkasının eşyasına izinsiz dokunulmamalıdır.
- Zarar gören eşyalar ilgili öğrenciden tahsil edilir.

Giriş-Çıkış ve Disiplin

- Yatakhanelere belirlenen saatler dışında girilmez.
- Işıklar belirlenen saatte kapatılır, sessizlik sağlanır.
- Düzen belletici öğretmen gözetiminde kontrol edilir.

Sorumluluk

- Her öğrenci kaldığı odanın temizliğinden sorumludur.
- Kurallara uymayanlar hakkında disiplin işlemi uygulanır.
- Acil durumlarda belletici öğretmene veya pansiyon idaresine haber verilir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



DOLAP TALİMATI

Genel Kullanım

- Dolaplar sadece kişisel eşyaların saklanması için kullanılacaktır.
- Her öğrenci, kendisine tahsis edilen dolabı kullanmakla yükümlüdür.
- Başkasının dolabını izinsiz açmak kesinlikle yasaktır.

Temizlik ve Düzen

- Dolaplar düzenli tutulmalı, yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.
- Hijyen için dolaplar belirli aralıklarla temizlenmelidir.
- Çürüyebilecek, koku yapabilecek malzemeler dolapta bulundurulmamalıdır.

Güvenlik

- Dolap kilitleri öğrenciler tarafından korunmalı, kaybolan anahtar/şifreler derhal idareye bildirilmelidir.
- Yanıcı, kesici, patlayıcı veya yasaklı maddeler dolaplarda bulundurulamaz.
- Dolaba zarar verilmesi durumunda sorumluluk ilgili öğrenciye aittir.

Sorumluluk

- Dolapların genel düzeninden kullanıcı öğrenci sorumludur.
- Dolap kontrolü belirli aralıklarla belletici öğretmen veya idare tarafından yapılabilir.
- Kurallara uymayan öğrenciler hakkında disiplin işlemi uygulanır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



TUVALET TALİMATI

Genel Kurallar

- Tuvaletler yalnızca amacına uygun kullanılmalıdır.
- Lavabo ve klozetlere kâğıt, çöp veya yabancı madde atılmamalıdır.
- Musluklar ve sifonlar kullanımdan sonra kapatılmalıdır.

Temizlik ve Hijyen

- Tuvaletler temiz bırakılmalı, kirletici davranışlardan kaçınılmalıdır.
- Sabun, tuvalet kâğıdı ve havlu eksiklikleri görevliye bildirilmelidir.
- Hijyen için eller mutlaka sabunla yıkanmalıdır.

Düzen ve Saygı

- Tuvaletlerde sıra bekleniyorsa kurallara uyulmalı, başkalarının hakkına saygı gösterilmelidir.
- Tuvalet içinde uzun süre kalınmamalıdır.
- Tuvaletlerde gürültü yapmak veya uygunsuz davranışlarda bulunmak yasaktır.

Güvenlik

- Elektrikli cihazlar (ısıtıcı, priz vb.) tuvalete sokulmamalıdır.
- Herhangi bir arıza veya tıkanıklık durumunda hemen görevliye haber verilmelidir.
- Tuvaletlerin kapıları kilitlenmeli, fakat içeride unutulmuş eşya varsa idareye bildirilmelidir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



YEMEKHANE TALİMATI

Genel Düzen

- Yemekhane sadece yemek yeme amacıyla kullanılacaktır.
- Öğrenciler yemek saatlerine zamanında gelmelidir.
- Masalar ve sandalyeler amacına uygun kullanılmalı, yerleri değiştirilmemelidir.

Hijyen Kuralları

- Yemeğe başlamadan önce eller mutlaka yıkanmalıdır.
- Yemek sırasında sessizlik korunmalı, gürültü yapılmamalıdır.
- Artan yemekler tabakta bırakılmamalı, israf edilmemelidir.

Yemek Sırası ve Servis

- Yemek sırasında sıra düzenine uyulmalı, itişme ve tartışmadan kaçınılmalıdır.
- Sırada beklerken sabırlı olunmalı, görevli personele saygılı davranılmalıdır.
- Tepsi, tabak, çatal, bıçak ve bardak dikkatli kullanılmalı, zarar verilmemelidir.

Temizlik ve Düzen

- Yemek sonrası tepsi ve bulaşıklar belirtilen yere bırakılmalıdır.
- Masalar temiz bırakılmalı, çöpler çöp kutusuna atılmalıdır.
- Yemekhane eşyalarına zarar vermek yasaktır.

Güvenlik ve Disiplin

- Yemekhaneye yiyecek ve içecek getirilmez.
- Kavgaya, yüksek sesle konuşma, uygunsuz davranış yasaktır.
- Yemekhane arıza ve eksiklikler görevliye bildirilmelidir.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



NÖBETÇİ ÖĞRENCİ TALİMATI

Genel Sorumluluklar

- Nöbetçi öğrenci görevini zamanında başlatmalı ve tamamlamalıdır.
- Görev süresince okul/pansiyon kurallarına örnek olacak şekilde davranmalıdır.
- Belletici öğretmen veya görevli personelin talimatlarını yerine getirmelidir.

Temizlik ve Düzen

- Ortak alanların (yemekhane, kantin, koridor vb.) temizliğini gözetmek.
- Çöplerin toplanmasına yardımcı olmak ve eksiklikleri görevliye bildirmek.
- Yemekhane nöbetinde masaların düzenli olmasını sağlamak.

Disiplin ve Düzen Sağlama

- Yemekhane ve ortak alanlarda sıra düzenine uyulmasına yardımcı olmak.
- Arkadaşlarını kurallara uygun davranmaları için uyarmak.
- Gerektiğinde uygunsuz durumları belletici öğretmene bildirmek.

Yemekhane Görevleri

- Yemek dağıtımında sıranın düzenini sağlamak.
- Yemek sonrası tepsi ve bulaşıkların toplanmasını takip etmek.
- Masaların temiz bırakılmasına dikkat etmek.

Güvenlik ve Kontrol

- Yangın çıkışları ve merdiven boşluklarını kapatacak davranışlara izin verilmez.
- Koridorlarda koşuşturma, itişme ve gürültü engellenir.
- Acil bir durumda hemen görevli öğretmene haber verilir.

Görev Sonunda

- Nöbet süresince gözlemlerini görevli öğretmene bildirmek.
- Eksiklik veya sorunları yetkililere aktarmak.
- Görevi tamamladıktan sonra görev yerine teslim etmek.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



ETÜT ODASI TALİMATI

Genel Kurallar

- Etüt odası yalnızca ders çalışma amacıyla kullanılacaktır.
- Etüt sırasında sessizlik korunmalı, yüksek sesle konuşmak yasaktır.
- Başkalarını rahatsız edecek davranışlardan kaçınılmalıdır.

Düzen ve Disiplin

- Her öğrenci kendine ait masa ve sandalyeyi düzenli kullanmalıdır.
- Kitap, defter ve diğer ders araçları toplu ve düzenli şekilde kullanılmalıdır.
- Oda düzeninden ve temizliğinden tüm öğrenciler sorumludur.

Etüt Saatleri

- Etüt odasına zamanında gelinmeli, etüt süresi boyunca dışarı çıkılmamalıdır.
- Giriş-çıkışlar belletici öğretmenin bilgisi dahilinde yapılmalıdır.
- Etüt saatinde telefon, bilgisayar veya ders dışı cihaz kullanımı yasaktır.

Sessizlik ve Saygı

- Kitap, defter, kalem vb. ders araçları sessiz şekilde kullanılmalıdır.
- Arkadaşların ders çalışma hakkına saygı gösterilmelidir.
- Gereksiz konuşma ve dikkat dağıtıcı davranışlar yasaktır.

Güvenlik ve Kontrol

- Elektrikli cihazlar (ısıtıcı, kettle, priz vb.) odada kullanılmaz.
- Herhangi bir arıza, eksiklik veya sorun belletici öğretmene bildirilmelidir.
- Etüt odası kullanımı bittikten sonra ışıklar kapatılmalı ve oda düzenli bırakılmalıdır.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



PANSİYON BAŞKANI TALİMATI

Temsil ve İletişim

- Pansiyondaki öğrencileri temsil eder ve onların görüşlerini, ihtiyaçlarını pansiyon idaresine iletir.
- Öğrenciler ile belletici öğretmenler ve idare arasında köprü görevi görür.
- Pansiyondaki duyuruların öğrencilere zamanında iletilmesini sağlar.

Düzen ve Disiplin

- Öğrencilerin pansiyon kurallarına uymalarını teşvik eder.
- Yatakhane, yemekhane, etüt odası ve ortak kullanım alanlarında düzenin sağlanmasına yardımcı olur.
- Uygun olmayan davranışları belletici öğretmenlere bildirir.

Organizasyon ve Görev Dağılımı

- Nöbetçi öğrencilerin görevlerini düzenli yapmalarını takip eder.
- Öğrencilerin ortak faaliyetlerde (temizlik, etkinlik, sosyal faaliyetler) görev almalarını sağlar.
- İhtiyaç halinde idarenin verdiği ek görevleri organize eder.

Etkinlik ve Sosyal Faaliyetler

- Pansiyon içinde düzenlenecek sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerde öncülük eder.
- Öğrencilerin katılımını artırmak için teşvik edici çalışmalar yapar.
- Arkadaşları arasında birlik, dayanışma ve saygıyı geliştirmeye çalışır.

Sorumluluklar

- Görevini adaletli, tarafsız ve örnek bir şekilde yerine getirir.
- Pansiyonun temiz, düzenli ve güvenli kalmasına katkıda bulunur.
- İdare tarafından verilen talimatları eksiksiz uygular.

BULANIK BİST MTAL ERKEK PANSİYONU



KAT BAŞKANI TALİMATI

Genel Sorumluluklar

- Kendisinin sorumlu olduğu kattaki düzen ve disiplinin sağlanmasına yardımcı olur.
- Öğrencilerin kurallara uymalarını gözetir ve gerektiğinde belletici öğretmene bildirir.
- Katla ilgili duyuruların öğrencilere iletilmesini sağlar.

Temizlik ve Düzen

- Katın koridor, merdiven, lavabo ve ortak alanlarının temiz tutulmasına özen gösterir.
- Kat nöbetçi öğrencilerinin görevlerini yerine getirmelerini takip eder.
- Eksiklik veya temizlikle ilgili sorunları görevliye bildirir.

Yatakhane Düzeni

- Odalarda yatakların düzenli toplanmasına ve dolapların düzenine dikkat edilmesini sağlar.
- Gürültü, uygunsuz davranış ve disiplinsizliği önlemeye çalışır.
- Odalarda sorun olduğunda belletici öğretmeni bilgilendirir.

Disiplin ve Saygı

- Katında kalan öğrencilerin birbirlerine saygılı davranmalarına örnek olur.
- Kavga, gürültü ve uygunsuz davranışlara izin vermez, gerekirse idareye haber verir.
- Belletici öğretmenin olmadığı durumlarda geçici düzeni sağlar.

Acil Durumlar

- Yangın, sağlık sorunu veya herhangi bir acil durumda derhal belletici öğretmene veya idareye haber verir.
- Acil çıkışların kapatılmamasına dikkat eder.
- Katında güvenliği tehdit eden durumları rapor eder.