

	T.C. NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	Doküman Bilgisi
	ÇAY OCAĞI KULLANIM TALİMATI	Dok. No: TL/FK. TURZ./02
		İlk Yayın Tar.: 16.12.2024
		Rev. No/Tar.: 01/30.09.2026
		Sayfa 1 / 2

AMAÇ: Bu talimatın amacı fakültemizde bulunan çay ocağının kullanım işlemlerini açıklamaktır.

KAPSAM: Bu talimat fakültemizde bulunan çay ocağının kullanım işlemlerini kapsamaktadır.

SORUMLULAR:

1. Fakülte Sekreteri
2. Çay ocağından sorumlu personel.

UYGULAMALAR:

Çay Makinesi Kullanımı:

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 dakika arasında kaynar.
4. Dem haznesinde bulunan çaydanlıklara demlemek istediğiniz miktarda çay döküp yıkadıktan sonra kaynamış olan su ile çayı demleyiniz ve 25-30 dakika sonra çay demini 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 durulanıp-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 durulanır ve sonra yerine konulmalıdır.
2. Bulaşıkların kuruması için dizildiği bulaşık sepeti iki günde bir kez yıkanmalı ve kurutulmalı, altında su birikmemesine dikkat edilmelidir.
3. Bulaşık tezgâhının temizliğinde ayrı bir bez kullanılmalı ve bu bez başka hiçbir yerde kullanılmamalıdır.
4. Çay ocağında kullanılan temizlik malzemeleri, diğer temizlik malzemelerinden ayrı tutulmalıdır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Mehmet Avcı Fakülte Sekreteri Turizm Fakültesi Kalite Birim Sorumlusu	Mehmet Avcı Turizm Fakültesi Fakülte Sekreteri	Prof. Dr. Bekir Bora Dedeoğlu Turizm Fakültesi Dekanı



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

	T.C.	Doküman Bilgisi
	NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ	
	Turizm Fakültesi	
	ÇAY OCAĞI KULLANIM TALİMATI	Dok. No: TL/FK. TURZ./02
		İlk Yayın Tar.: 16.12.2024
		Rev. No/Tar.: 01/30.09.2026
		Sayfa 2 / 2

5. Bulaşık tezgâhında kullanılan kâğıtların günlük olarak değiştirilmesi gereklidir.
6. Her iş günü sonunda bulaşık tezgâhındaki 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
Mehmet Avcı Fakülte Sekreteri Turizm Fakültesi Kalite Birim Sorumlusu	Mehmet Avcı Turizm Fakültesi Fakülte Sekreteri	Prof. Dr. Bekir Bora Dedeoğlu Turizm Fakültesi Dekanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.