|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | BENMARİ KAPLARI KULLANMA TALİMATI | DÖKÜMAN KODU | OH.TL.001 |
| YAYIN TARİHİ | 20.09.2018 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 1/2 |

**1.AMAÇ:** Hastanemizde kullanılan kapların amacına uygun, etkili bir şekilde kullanımını sağlamak.

**2.KAPSAM:** Donanımın kullanıldığı yemekhane ve mutfak

**3.DAYANAK:** Sağlıkta Kalite Standartları (Hastane)

**4.KISALTMALAR:**

**5.TANIMLAR:**

**6.SORUMLULAR:** Diyetisyen, mutfak hizmetleri sorumlusu ve mutfakta çalışan tüm personel .

**7.FAALİYET AKIŞI:** Benmari, ısıtılan suyun sıcaklığı ile yemek kaplarının ısıtılması prensibine göre çalışır. Bu nedenle cihaz ASLA SUSUZ ÇALIŞTIRILMAZ.

**7.1.**Benmarinin elektrik kablosu topraklı ve sigortalı elektrik prizine ezilemeyecek ve su ile temas etmeyecek, ısıdan etkilenmeyecek şekilde takılır.

**7.2.**Benmarinin su boşaltma vanası kapatılır.

**7.3.** Benmarinin içindeki ısıtıcının (Rezistans) üzeri 2 cm geçecek şekilde su ile doldurulur.

**7.4.**Termostat (ısı ayar) düğmesi 70-75 0C’ye ayarlanır.

**7.5.**Benmari içerisine 1/1 GN ya da 1/3 GN rezistansa değmeyecek şekilde yerleştirilir.

**7.6.**Bu işlemler suyun ve yemeğin ideal sıcaklığa gelmesi için yemek saatinden 1-1,5 saat önce yapılır.

**7.7.**Benmari yeteri sıcaklığa ulaştıktan sonra buhar verir, buhara dikkat edilmelidir.

**7.8.**Yemeklerin doğru ısınması, koyulaşmaması ve lezzetini kaybetmemesi için Çorbaların, Pilavların v.b. Sulu yemeklerin sık aralıklarla karıştırılması gereklidir.

**7.9.**Benmari’ye konulan küvetlerin(GN) kapaklarının hafif aralıklı bırakılması yemeklerin buharla temasını azaltacak ve lapalaşma ve kurumayı önleyecektir.

**7.10.**Salçalı yemeklerde (Pilavlar dahil) çok fazla ısıtılma ya da kapalı tutulma ekşimeye ve bozulmaya neden olabilir. Arnavut Ciğeri, Balık, Tavuk, Mezeler, Ciğer gibi dayanıksız yemeklerde uzun süreli ısıtılma lapalaşmaya ,ekşime ve bozulmaya neden olur. Kısa sürede tüketilmelidir. Izgara, pilav gibi kuruma riski olan ürünler benmari usulü sıcak tutmaya alınmalıdır.

**7.11.**Yemekler (Süt-Tavuk-Sakatat)soğuk zincirdeki hatadan dolayı (düzgün soğutulmama 5C’ye ) veya sıcaklığının dengesizliğinden(buharının alınmamasından), uzun süreli sıcakta beklemesinden dolayı ekşime, bozulma ve köpürme yapabilir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÜRÜN ADI**  | **NORMAL SICAKLIK**  | **MAKSİMUM LİMİT**  |
| Börek (kıymalı-etliler hariç), makarna, patates kızartması, elma dilim patates.  | **65**derecenin üstü  | **50-65**derece ve üstü  |
| Diğer tüm sıcak yemekler  | **65**derecenin üstü  | **65**derecenin üstü  |

**7.12.Benmari Temizlik;** Benmari her kullanım sonrası mutlaka temizlenir.

**7.12.1.** Bir kovaya 10 lt sıcak su koyulur.

**7.12.2.** Suyun içine 200 ml genel temizlik maddesi ve EKK önerdiği dezenfektan maddesi ile kireç sökücü koyulur. Eski su boşaltılır.

Yıkama işlemi yüzeyi ve rezistansı çizmeyecek bezler ile yapılır, alttan boşaltılarak temiz su ile durulama işlemi yapılır.

**7.12.3.** Rezistansı 2 cm geçecek şekilde temiz su konulur.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | BENMARİ KAPLARI KULLANMA TALİMATI | DÖKÜMAN KODU | OH.TL.001 |
| YAYIN TARİHİ | 20.09.2018 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 2/2 |

7.13.Genel Bakım; Bakımlar mutfak sorumlusu denetiminde, görevli personeller tarafından yapılır. Gerektiğinde ilgili firmaya haber verilir.

7.13.1. Benmarinin rezistansının paslanma, çatlama v.b. (susuz kalmadan dolayı) durumu var ise değiştirilir.

7.13.2. Topraklı hattın olmasına ve kabloların yıpranmamış olmasına dikkat edilir.

7.13.3. Rezistans ve termostat kablolarında açık nokta kalmış olmaması ve benmari ile temasta elektrik çarpması riskini taşır. Çalıştırmayınız!

7.13.4. Benmariyi kesinlikle rezistansın 2 cm üzerinde su olmadığı sürece çalıştırmayınız.

7.13.5. Rezistansın paslanması ve çatlaması susuz kaldığını gösterir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HAZIRLAYAN | KONTROL EDEN | ONAYLAYAN |
| DİYETİSYEN | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HAZIRLAYAN | KONTROL EDEN | ONAYLAYAN |
|  | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |