

## **ELIA BOUTIQUE HOTEL**

Yeon Vet. Ür. Turz. Yat. San. Tic. A.Ş. iştirakidir

**PROSEDÜR NO.** : ELIA-PRS-04  
**PROSEDÜR** : TEMİZLİK VE ONARIM PROSEDÜRÜ  
**YÜRÜRLÜK TARİHİ** : 01.01.2020  
**SAYFA NO** : 1/1

**Amaç:** Depolama alanları, işletme içi alanlarda yürütülen temizlik ve bakım-onarım işlerinin düzenli ve sağlıklı biçimde yapılmasını sağlamak

### **Sorumlular:**

- Kalite Güvence Sorumlusu
- İşletme Müdürü
- Temizlik Sorumlusu/Sorumluları

- 1- İşletme içerisinde yer alan iç ve dış mekanlar, mutfak, idari bölüm, depolama alanları, tuvalet banyolar, soyunma kabinleri, odalar, balkonlar, yemek alanları temizliği temizlik sorumlusu tarafından her gün sabah ve akşam yapılır.
- 2- Temizlik kapsamında; yerler her gün kovaya hazırlanmış deterjan ve dezenfektan özellikli maddelerle silinir, paspas ile kurulanır, camlar silinir, tuvaletin hijyeni sağlanır, büro kısmındaki masalar ve üzerinde bulunan elektronik eşyalar, evrak dolapları üzerinde biriken toz ve bakteriler deterjanlı bezlerle silinerek hijyen sağlanır. Mutfak temizliği hijyeni sağlanır. Çöpler biriktirilmeden her akşam, sızdırmaz plastik çöp poşetleri içerisinde çöpe atılır.
- 3- Ürün depolama bölümlerinin düzenli olarak temizliği yapılır. Yapılan tüm temizlik işleri her birim için düzenlenen temizlik kayıt cetveline günlük olarak işlenir.
- 4- İşletme içerisindeki faaliyetlere bağlı olarak, ilave uygulamaların gerektiği tüm farklı birimler için (mutfaklar, odalar, banyo-tuvaletler, bahçe alanı, kahvaltı salonu, restoran alanı, sahil alanı vb.) ayrı ayrı temizlik-hijyen-dezenfeksiyon-bakım ve onarım prosedürleri oluşturulabilir. Bunlar bu prosedürün alt başlıkları olarak numaralandırılarak kayıt altına alınır.

### **BAKIM VE ONARIM**

- 5- Mutfak, depolama alanları, yemek bölümleri ve salonları, sahil alanı kalite güvence sorumlusu tarafından her sabah kontrol edilir. Bina tavanı, duvarları, zemini ve pencereler su sızıntılarına karşı kontrol edilir. Olumsuz bir durumda yöneticiye bildirilir. Onarımı yaptırılır. İşletme içerisindeki tüm ürünler, alet ve ekipmanlar bakım ve onarımı engellemeyecek şekilde düzenlenmiş olmalıdır.
- 6- Kullanılan elektronik eşyalar; buzdolabı, derin dondurucu, sanayi tipi dondurucu, ocaklar ve elektrikli mutfak gereçleri, klimalar, bilgisayar, yazıcı, telefon, kaydedici uyarıcı sistemler, güvenlik ve kamera sistemleri, jeneratör, klimalar işletme günlük faaliyetleri ve kalitesi açısından sürekli bakıma tabi tutulmalıdırlar.

**İŞLETME MÜDÜRÜ**

**KALİTE GÜVENCE SORUMLUSU**