**BULAŞIK YIKAMA TALİMATI**

Bulaşıkların yıkanması insan sağlığı açısından son derece önemli bir husus olup; yeteri kadar temizlik yapılamamış kaplar, kullanılan makine ve avadanlıklar mikrop üreterek insan sağlığını tehdit edebilmektedir.

Özellikle yatılı okullarda bu işle görevli personel ve öğrencilere tatbikat yaptırılarak eğitimlerinin sağlanması gerekmektedir.

Bulaşık yıkama işleminin zevkli olması için aşağıdaki hususları ve gereçleri hazırlamak lazımdır.

1. **Bulaşık Yıkama Araç Ve Gereçleri :**
2. Bulaşık yıkama kabı,
3. Bulaşıkların süzülmesine yarayan tel,
4. Sabun ve deterjan, soda, bulaşık teli,
5. Bulaşık fırçası ve sürtücü tozlar,
6. Bulaşık durulama kabı, kurulama bezleri ve sünger,
7. Otomatik bulaşık yıkama makinesi.
8. **BulaşıkYıkamayı Kolaylaştıran Araç Ve Gereçler:**
9. Yıkanan kapların süzülmesine yarayan tel, bulaşık yıkama kabının solunda bulunmalıdır,
10. Sabun ve deterjan bulaşık yıkama kabının sağına veya ön tarafına konulmalıdır.
11. **Bulaşık Yıkamada Kolaylıklar :**
12. Yıkamaya hazırlık,
13. Yıkama ve durulama,
14. Süzme ve kurulama,
15. Temizlik “Ocak, lavabo, bulaşık kabı, bulaşık bezleri” vs. temizliği.
16. **Yıkamaya Hazırlık :**
17. Tabakların yemek artıkları kâğıt veya bulaşık fırçası ile önce silinir,
18. Yemek pişen yağlı tencereler, şurup kapları, sıcak sabunlu su ile süt, yumurta, peynir gibi maddeler bulunan kaplar soğuk su ile ıslatılmalıdır.
19. Yıkanacak bulaşıklar, bulaşık yıkama kabının sağ tarafına ve aynı cinsten olanları bir araya koyarak dizmelidir.
20. İlk önce yıkanacaklar bulaşık kabının daha yakınına, diğerleri de büyükler altta olmak üzere sıralanmalıdır.
21. Çatal, kaşık, bıçak, kırılacak kaplardan ayrı olarak metal bir kabın içinde toplanmalıdır.
22. **Yıkama ve durulama :**
23. Bardaklar,
24. Çatal, kaşık, bıçaklar,
25. Tabaklar,
26. Yemek pişirilen kaplar.

Yukarıda açıklanan sıraya göre bulaşık kapları içine konan sıcak suya sabun veya çeşitli deterjanlardan biri konur. Köpürtülür, bulaşık bezi ve süngerle yıkanır. Bu yıkama sırasında:

1. Bulaşık kabının içine tabakları koyunuz.
2. Tabakları tek tek sol elinizle tutarak ve sağ elinizle yıkayınız,
3. Bulaşık suyu kirlendikçe değiştiriniz,
4. Bakır, alüminyum tencereler yıkandıktan başka sürtücü tozlarla ovarak temizleyiniz,
5. Hiçbir zaman alüminyum kapları sodalı suyla yıkamayınız. Zira soda alüminyumu karartır ve delinmesine sebep olur. Alüminyum kapları ince alüminyum teli veya sürtücü tozlarla ovup temizleyebilirsiniz.
6. Yıkanan kaplar, sıcak su ile durulanıp süzülme yerine bırakılır. Durulama suyunun sıcak oluşu kapların daha çabuk kurumasını sağlar ve dolayısıyla kurulama bezinden ve enerjiden tasarruf sağlar.
7. Deterjan kullanarak bulaşık yıkamışsanız, yıkanan kapları çok iyi çalkalamak gerekir. Aksi takdirde kapta kalan deterjan artıkları sağlığımızı tehlikeye koyar.
8. **Süzme ve Kurulama :**

Sırasıyla kendilerine mahsus kurulama bezleri kullanarak kuruladığı mutfak araçlarını yerlerine yerleştiriniz

1. **Bulaşık sonu temizlik:**
2. Bulaşık yıkama kabını sıcak sabunlu su ile yıkayıp, durulayıp ve kuruladıktan sonra yerine koyunuz,
3. Bulaşık bardak ve tabak kurulama bezlerini el dayanabilecek sıcaklıktaki sabunlu su ile veya deterjanla yıkadıktan sonra iyice durulayıp ve kuruması için düzgünce asınız
4. **Bulaşık Yıkama Yerinin Yapıldığı Malzemeye Göre Temizliği:**

FAYANS: Lavaboları temizlik tozlarından biri (Vim, Fay) ile ovularak lekeleri çıkarılır. Tozun lavaboyu çizmeyen cinsten olmasına dikkat etmelidir. Tuzruhu kullanmak doğru değildir. Fayansın cilasını alır. Fayansın parlaklığı gider. Daha çabuk kirlenecek hale gelir.

**EMAYE:** Lavaboların temizlenmesi daha kolaydır. Sadece sabunlu su kullanılır.

**ÇELİK:** Lavabolarda mutfağımızda yer almaya başlamıştır. Yumuşak sabun ve temizleyici tozlarla temizlenir. Sıcak su ile durulanıp sonra kurulamalıdır.

**BAKIR:** Lavaboların temizliğinde sıcak sabunlu su kullanılır. Lekeleri çıkarmak ve parlatmak için evlerde temini mümkün olan sirke ve tuz veya un ile sirke bir limon kabuğu ile sürülerek parlatılır. Vim, Fay gibi sürtücü tozlar da kullanılır.

1. **Bulaşık Bezlerin Temizliği :**
2. Sağlık sebeplerden dolayı bulaşık bezlerinin ev temizliğinde kullanılması doğru değildir. Ocak ve lavaboları temizlemek içinde hususi bezler kullanılmalı ve onların bakımına da önem vererek mutfak dolaplarının belirli yerlerinde saklanmalıdır.
3. Bulaşık bezlerini yıkama günlerinden hariç zamanlarda ilaçlamak lazımdır. Bu suretle sadece temiz kalmalarını sağlamaktan başka dezenfekte de etmiş oluruz.
4. Bulaşık bezlerini dezenfekte etmek için, piyasada bulunan beyazlatıcı çamaşır sularından faydalanmak mümkündür. İlacın miktarını şişenin üzerinde yazılı tarife göre tespit etmelidir. Bezler ilaçlı sudan çıkarıldıktan sonra bol su ile teker teker çalkalanmalıdır.
5. Beyazlatıcı suların bulunmadığı zamanlarda, bulaşık bezlerini sodalı sabunlu su ile kaynatmalıdır.
6. Bezler durulanmadan sonra iyice silkelenerek ve kenarları çekiştirilerek asılırsa düzgün olarak kuruması sağlanmış olur.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Fatma YARDIM**Müdür Yardımcısı |  | **Orhan HALLAÇ**Okul Müdürü |