

	FIRAT ÜNİVERSİTESİ	BULAŞIKÇI	Doküman No	KYS-GRV---
			Yayın Tarihi	25.11.2025
			Revizyon No	
FIRAT ÜNİVERSİTESİ			Revizyon Tarihi	
			Sayfa No	1 / 3

GÖREV UNVANI	Bulaşıkçı
BAĞLI OLDUĞU UNVAN	Şube Müdürü-Daire Başkanı

GÖREV TANIMI

Bulaşıkçı; Üniversite Evi yemek üretim ve servisinde kullanılan tüm mutfak gereçleri, kaplar, tencereler, tabaklar, servis malzemeleri ile endüstriyel bulaşık makinelerinin yıkanması, temizlenmesi ve düzenli şekilde yerleştirilmesinden sorumlu personeldir. Görevi yalnızca bulaşık yıkama ve bulaşık alanı temizliğiyle sınırlıdır.

GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLAR

A. Bulaşık Yıkama Görevleri

- Üretim ve servis sırasında kullanılan tüm tabak, bardak, çatal-bıçak, tencere, tava ve kapları uygun yöntemlerle yıkamak.
- Endüstriyel bulaşık makinelerini doğru şekilde kullanmak.
- Bulaşık makinesinin filtrelerini, kollarını ve iç haznesini günlük olarak temizlemek.
- Makinenin deterjan, parlaticı ve ısı değerlerini kontrol etmek ve arızaları sorumlulara bildirmek.
- Yıkanmış malzemeleri kurutarak uygun raflara ve dolaplara düzenli şekilde yerleştirmek.

B. Mutfak Ekipmanı ve Üretim Gereçlerinin Temizliği

- Yemek üretiminde kullanılan tencere, kazan, tepsi, servis kapları ve benzeri ekipmanları yıkamak.
- Üretim ekipmanlarının bulaşıkhaneye gelen parçalarını hijyen kurallarına uygun şekilde temizlemek.
- Kesici-delici ekipmanların temizlenmesinde dikkatli ve talimatlara uygun işlem yapmak.

 FIRAT ÜNİVERSİTESİ	BULAŞIKÇI	Doküman No	KYS-GRV---
		Yayın Tarihi	25.11.2025
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	2 / 3

C. Bulaşık Alanı Temizliği ve Düzeni

9. Bulaşık yıkama alanının günlük temizliğini yapmak.
10. Tezgâh, zemin, lavabo, makine çevresi ve raf düzenini sağlamak.
11. Çöp kovalarını kontrol etmek, gerektiğinde boşaltmak ve temizliğini yapmak.
12. Islak zeminlerin kaygan olmaması için gerekli tedbirleri almak.

D. Hijyen ve Gıda Güvenliği

13. Kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde çalışmak (temiz iş kıyafeti, bone, eldiven vb.).
14. Gıda güvenliğini riske atmayacak şekilde temizlik yapmak.
15. Temizlik kimyasallarını talimatlara uygun ve güvenli biçimde kullanmak.

E. İş Sağlığı ve Güvenliği

16. Sıcak su, buhar, kaygan zemin ve kesici malzemelere karşı dikkatli çalışmak.
17. Kişisel koruyucu donanımları doğru şekilde kullanmak.
18. Acil durum, tahliye ve yangın talimatlarına uygun hareket etmek.

F. Koordinasyon

19. Günlük iş akışında Aşçıbaşı ile koordineli çalışmak.
20. Üretim ekibinin talep ettiği bulaşık yıkama işlemlerini zamanında tamamlamak.
21. Arıza, eksik malzeme veya teknik sorunları aşçıbaşına bildirmek.

3. Bağlılık

Bulaşıkçı, görevini Aşçıbaşı gözetiminde yürütür ve işleyiş bakımından Üniversite Evi Sorumlusu ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlıdır.

 FIRAT ÜNİVERSİTESİ	BULAŞIKÇI	Doküman No	KYS-GRV---
		Yayın Tarihi	25.11.2025
		Revizyon No	
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	3 / 3

4. Yasal Dayanak

Bulaşıkçı; görevlerini 4857 sayılı İş Kanunu, İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı, Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Mevzuatı, Kamu İç Kontrol Standartları, Fırat Üniversitesi iç talimatları ve SKS Daire Başkanlığı düzenlemeleri çerçevesinde yerine getirir.