**1. AMAÇ VE KAPSAM**

Soğuk hava depolarının çalışma sistematiğini belirleyerek olası hataları en aza indirmek.

Depo içerisine koyulan gıdaların son kullanım tarihine kadar kalitesinin bozulmamasını

sağlamak.

**2. GÖREV VE SORUMLULUK**

Hazırlık ve pişirme ünitesinde çalışan aşçıların görevi olup, aşçı başı, depocu ve mutfak

sorumlusunun kontrol ve sorumluluğundadır.

**3. DEPO KULLANIM TALİMATI**

 Soğuk hava depo içerisine malzeme giriş çıkış ve temizlik esnasında cihazın fanını

kapatınız.

 Soğuk hava depo içerisine 2 (iki)’den fazla görevli kişi girmeyiniz.

 Soğuk hava depolarına malzeme giriş çıkış ve temizlik süresince görevli kişiler iş

kıyafetini giyiniz.

 Soğuk hava depolarının kapısını uzun süreli açık tutmayınız, sık sık açıp

kapatmayınız.

 Soğuk hava depolarında malzeme giriş çıkışında ve temizlik sürecinde kapıları

mutlaka kapalı tutunuz.

 Ürünler soğuk hava dolabına yerleştirilmeden önce karton kutuda ise sığ bir plastik

veya metal küvete yerleştirilir.

 Raflara yerleştirilen her küvetin arasına metal ızgara koyulacak.

 Depolara koyulacak ürünler etiket ve talimatlarına uygun olarak FİFO (ilk giren ilk

çıkar) yerleştirilir.

 Depolar çok doldurulmamalı çok fazla ürün üst üste istiflenmemelidir.

 İhtiyaç doğrultusunda soğuk hava deposundan çıkartılan ürünlerin fiziki muayenesi

yapılmadan ve tarihi kontrol edilmeden imalat alanına alınmayacak.

 Soğuk hava depolarının temizliğinde kesinlikle yıkama yapmayınız nemli paspas

yapınız.