ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : **Yiyecek İçecek Hizmetleri**

Ders Adı : **Pastane Organizasyonu**

Dersin Sınıf Düzeyi : **12. Sınıf**

Modül/Kazanım Adı : **Pastane Yerleşim Planı**

Konu : **Bulaşıkhane Bölümü Yerleşim Planı**

Konu Tarihi Aralığı : **1-5 Haziran 2020**

Ders Öğretmenleri : **Rabia Erçin**

Haziran 2020, İstanbul

2. BULAŞIKHANE BÖLÜMÜ YERLEŞİM PLANI

2.1. Bulaşıkhane Bölümünün Yeri ve Önemi

Bulaşıkhane; toplu yiyecek-içecek üretimi ve servisi yapılan yerlerde (otel, restaurant, pastane, yemekhane vb.) kirlenen tabakların, metal servis takımlarının, bardakların ve üretim için kullanılan araç ve gereçlerin yıkanıp temizlendiği ve tekrar servise veya üretime hazır hâle getirildiği bölümdür.

Yiyecek üretimi ve servisini kendine görev edinen pastanelerde hijyen çok önemli unsurdur. Bulaşıkhanelerde araç gereçlerin düzgün temizlenmesi, hijyeni sağlamada kritik noktalarından biridir. Her yiyecek-içecek işletmesinde olduğu gibi pastanelerin de bir bulaşıkhane kısmı bulunmalıdır. Bulaşıkhanenin büyüklüğü ve içindeki donanımlar, işletmenin çalışma sistemine göre değişmektedir.

İşletmenin çalışma politikasına göre bulaşıkhane düzenlenirken iki türlü yıkama yöntemi seçilebilir:

- ✓ **Elde yıkama:** Üretim ve serviste kullanılan araç-gereçlerin yıkama işleminin bir personel tarafından tamamen beden gücü ile yıkanması işlemidir. Özellikle üretimde kullanılan büyük araç-gereçler (kazan, çırpma teli vb.) ve hassas malzemelerin elde yıkanması gerekir.

- ✓ **Makine ile yıkama:** Genellikle serviste kullanılan küçük çaplı araç-gereçlerin yıkama işleminin profesyonel bulaşık makineler ile yapılması işlemidir. Bulaşık makineleri personelin iş yükünü hafifletir. Bakımları ve periyodik temizlikleri yapıldığı takdirde çok daha iyi bir hijyen sağlar.

2.2. Bulaşıkhane Bölümünde Bulunması Gereken Donanımların Yerleşimi

2.2.1. Eviyeler

Bulaşıkların yıkandığı lavabolardır. Sanayi tipi olan eviyeler paslanmaz çelikten üretilir, sıcak ve soğuk su muslukları bulunur. Bunun yanında duşlama aparatı da bağlanabilir. Evye çok sık kirlendiğinden ve tıkandığından sürekli kontrol edilmeli ve temizlenmelidir.

2.2.2 Bulaşık Duşlama Aparatı

Bulaşık duşlama aparatı, kirli malzemelerin üzerindeki yemek artıklarını sıyırmak için tazyikli su fışkırtan başlığı olan uzun hortumlu musluklardır. Sıcak veya soğuk bataryalara bağlı olarak çalışabilir. Evyenin üzerine oturtulan bulaşık sepetinin içindeki kirli tabakların kaba pisliğini etkili tazyikli su ile evyeye dökmeye yarar. Bu işleme ön yıkama da denir.Kirli tabakların ana yıkama ile daha temiz bir şekilde yıkamadan çıkmasını sağlar.

2.2.3. Bulaşık Yıkama Makineleri

Personelin iş yükünü hafifleten ve daha iyi hijyen sağlayan bulaşık makineleri yiyecek-içecek sektörünün önemli bir parçasıdır. İşletmelerin çalışma prensibine ve kapasitesine bağlı olarak bulaşık makinesi seçimi farklılıklar gösterir. Örneğin; küçük bir pastane ev tipi bulaşık makinesi kullanmayı tercih ederken başka bir işletme sanayi tipi bulaşık makinelerini tercih edebilir. Bulaşık makinelerinin çeşitleri ve büyüklükleri işletmenin kendi imkânları, misafir potansiyeli ve bulaşıkhanenin iş yükü göz önüne alınarak belirlenir.

2.3.Konveyörlü Bulaşık Makineleri

2.3.1. Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makineleri

Konveyörün kelime manası, bir şeyi bir yerden başka bir yere taşımaktır. Bu tip makinelere yerleştirilen bulaşık sepetleri otomatik olarak hareket ederek yıkanır ve temizlenir. Sanayi işletmelerinde kullanılan endüstriyel tip bulaşık yıkama makinesi tamamıyla paslanmaz krom çelik sacdan imal edilmiştir. Düzenli ve otomatik çalışan suyu ısıtma sistemi ile bulaşık tabak ve bardaklar tertemiz, kirlerinden

arınmış tamamıyla hijyenik olarak çıkar. Endüstriyel bulaşık yıkama makinesi bulaşıkhanede bulaşık yıkama işlerinin çabucak bitmesini ve yıkanmış tabak, bardak ve diğer bulaşıklarda gerçek hijyen şartlarını sağlar çünkü 55 derece sıcaklıktaki su ile yıkar, süzülme süresinden sonra 85 derecedeki sıcak su ile durulama yapar. Bu sıcaklıkta yıkanan bulaşık üzerinde mikrop barınması imkânsızdır.

Bu tip bulaşık makineleri için özel üretilmiş sepetlere, sepetin çeşidine göre bardak ve tabaklar yerleştirilir ve makinenin bir tarafından yıkamaya verilir. Sepet makine içinde raylar yardımıyla ilerleyerek yıkanır. Bu makinelerde bir anda birden fazla bulaşık sepeti yıkanabilir.

2.3.2. Giyotin Tip Bulaşık Makineleri

Paslanmaz krom çelikten yapılmış, bir seferde bir sepet bulaşık yıkma kapasitesine sahip, genelde orta ve küçük ölçekli işletmelerde kullanılan bir bulaşık makinesi çeşididir. 55 derecede yıkama ve 85 derece sıcak su ile durulama yapar. 3 dakikada bir sepet bulaşığı yıkayıp durulama özelliği vardır. Bu ise işletmelere zamandan çok büyük avantaj sağlar. Bu tip bulaşık makineleri, kirli malzemelerin yerleştirildiği özel sepetlerin makineye konulması ve giyotin denilen -üst kapağı kapatan- kolun aşağı indirilmesi ile otomatik çalışır. Giyotin kaldırıldığında yıkama durur. Ayrıca bu tip makineler yıkama ve durulama esnasında deterjanı ve parlatıcısını kendi kendine kullanma özelliğine de sahiptir. Bulaşık makinelerinin belirli periyotlarla kirli su süzgeçlerinin temizlenmesi makinenin daha verimli ve hijyenik çalışmasını sağlar.

2.3.3. Tezgâh Altı Bulaşık Makineleri

Kirin durumuna göre ayarlandığında 2 ila 4 dakikada yıkama özelliğine sahip yüksek teknolojik bulaşık makineleridir. Otomatik deterjan ve parlatıcı alma özelliği vardır. Yüksek sıcaklıklarda yıkama yapabildikleri için bulaşıkların hijyenini sağlar. Yukarıdaki iki tip bulaşık makinesine oranla daha az

bulaşık alan sepetleri vardır yani tek seferde az miktarda malzeme yıkanır. Küçük işletmelerin tercih ettiği bir bulaşık makinesi tipidir.

2.2.4. Kurutma Rafları

Yıkanan tabakların cinslerine göre üst üste konulduğu ve kurumaya bırakıldığı çok miktarda malzemenin ağırlığını taşıyabilecek genelde paslanmaz çelikten üretilmiş birkaç katlı raflardır. Yıkanan bulaşıklar birkaç dakika sularının süzülmesi için sepette bekler. Ayrıca makineden çıkan bulaşıklar çok sıcak olacağından bekleme çalışma sağlığı açısından da önemlidir. Daha sonra kuruyan tabaklar cinslerine göre üst üste konulur ve kurutma raflarında bekler. Makinelerde yıkanan bardaklar ise yerden 10 cm yükseklikteki özel paletlerin üzerine sepetler hâlinde yerleştirilir.

Bulaşıkhanede yıkanan malzemeler asla misafire sunulmadaki son aşama değildir. Yıkanan metal servis takımları, bardaklar ve tabaklar bir servis personeli tarafından temiz bir bezle kurulanmalıdır. Bulaşıkhaneden çıkan malzemeler kurulanıp kontrol edildikten sonra ana servis servantına alınır ve kullanılmak üzere hazırda bekletilir.

Prensip olarak malzemeler, ağırlar aşağıda hafifler yukarıda olmak üzere yerleştirilir yani tencereler, küvetler, çırpma kazanları en alt raflara, tabaklar da ebatlarına göre üst raflara koyulur.

2.2.5. Bulaşık Deterjanı ve Temizlik Malzemeleri Dolabı

Kirlenen malzemelerin temizlenmesi işlemi sadece su ile gerçekleşmez. Her ne kadar su kendi başına temizleyici özelliğe sahip olsa da dezenfekte etme işlemi kimyasal maddelerle olur. Bulaşıkhanede bu kimyasal maddelerden şunlar kullanılır:

- ✓ Bulaşık deterjanı
- ✓ Yağ çözücü
- ✓ Mineralli sıvı ovma maddesi
- ✓ Parlatıcı
- ✓ Bulaşık makinesi tuzu
- ✓ Çamaşır suyu
- ✓ Kireç çözücü
- ✓ Yüzey temizleyici

Bulaşıkhanelerde kullanılan kimyasal maddeler zehirleyici etkiye sahiptir, insan sağlığına zararlıdır. Kimyasal temizleyicilerle çalışan personelin çalışma esnasında koruyucu ekipmanları (eldiven, maske vb.) kullanması gerekmektedir. Bulaşık makinesi kullanılan işletmelerde bulaşık makineleri, bulaşık deterjanını ve parlatıcısını otomatik olarak bidonlardan ayarlar ve alır. Bu bidonlar bittikçe değiştirilir. Personele çok büyük kolaylık sağlar.

Temizliği yaparken kimyasalların etkisini arttıracak ve temizliğin daha iyi olmasını sağlayacak temizlik malzemeleri de vardır. Bunlar:

- ✓ Bulaşık sünger
- ✓ Bulaşık teli
- ✓ Temizlik bezleri
- ✓ Bulaşık eldiveni
- ✓ Artık sıyırma fırçası
- ✓ Masa çekpası
- ✓ Yer fırçası
- ✓ Yer çekpas

- ✓ Paspas ve paspas arabası
- ✓ Lavabo pompası
- ✓ Çöp kovası
- ✓ Çöp poşetleri

Depoları yerleştirirken şunlara dikkat edilir:

- Malzemeler; ağırlar alt raflarda, hafifler üst raflarda olacak şekilde yerleştirilir.
- Kimyasal maddeler, etiketleri görünecek şekilde dizilmelidir.
- Kimyasal maddeler yerden 10 cm yükseklikte olan paletlere veya raflara konulmalıdır.
- Depodaki yer imkânına göre sık kullanılan malzemeler öne az kullanılanlar ise arka tarafa yerleştirilmelidir.
- Malzemeler raflara cinslerine göre ayrı ayrı konulmalıdır.
- Raflarda malzemelerin tanıtım kartları bulunmalıdır.
- Temizlik maddeleri ile gıda maddeleri kesinlikle aynı depoya konulmamalıdır.