

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

OKUL/KURUM
KANTİN YERLEŞİM PLANI VE STANDARTLARI

2018

Mekân Adı

KANTİN

Okul/kurum kantinlerinin:

- Tercihen zemin (giriş) katta planlanması,
- Giriş kapılarının toplanma ve yığılmaları önleyecek genişlikte tasarlanması ve mümkünse tüketim alanının bahçeye açılacak şekilde planlanması,
- Tüketim alanının mutfak bölümü ile bağlantılı, doğal aydınlatma ve havalandırma sorunu bulunmayan bir mekân olarak düzenlenmesi, ayrıca mekanik havalandırma da yapılması,
- Ana Dağıtım Panosundan direkt hat çekilerek kantin tali panosu oluşturulması ve mutfakta kullanılacak cihaz güçlerine göre pano içi dizayn edilmesi,
- Su, elektrik ve doğalgaz sayaçlarının okuldan bağımsız olacak şekilde konumlandırılması,
- Bütün mekanik ve elektrik tesisatlarına ait sistemlerin Binalarda Enerji Performansı Yönetmeliğine uygun olarak tasarlanması,
- Dahili telefon ve data hattı, alarm ve güvenlik sistemlerine sahip olması,
- İki alandan oluşacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir. Bu alanlar;
 - A. Üretim ve hazırlama alanı
 - B. Gıda servisi ve tüketimi alanıdır.

Mekân Adı

A- ÜRETİM VE HAZIRLAMA ALANI

Mutfağın üretim ve hazırlama alanı aşağıdaki bölümlerden oluşacak şekilde planlanmalıdır.

- A1. Mutfak ve satış bölümü
- A2. Kuru gıda deposu
- A3. Soğuk hava deposu
- A4. Temizlik malzeme deposu
- A5. Giyinme odası

A1-MUTFAK ve SATIŞ BÖLÜMÜ

- Mutfak bölümünde pişirme bölümü ile bulaşık yıkama bölümünün mümkün mertebe birbirinden uzak olacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.
- Mutfak bölümü Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelikte belirtilen nitelikte ve nicelikte düzenlenmelidir. Binanın diğer kısımlarından en az 120 dakika süreyle yangına dayanıklı bölmeler ile ayrılmış biçimde konumlandırılmalıdır. Bölme malzemesi için ahşap ve diğer kolay yanıcı maddeler kullanılmamalıdır. Otomatik yağmurlama sistemi kullanıldığı takdirde yangın algılama sisteminin parçalarının TS EN 54standartına uygun olması gerekmektedir.
- Her 500 m² de 1 (bir) adet 6 kg'lık yangın söndürme tüpü (kuru kimyevi tozlu)bulundurulması gerekir. Taşınabilir yangın söndürücü cihazlarının yenilenme, kontrol, testleri ve yeniden dolun işleri TYSE HYB 11827 sertifikalı firmalara yaptırılmalıdır. Yangın söndürme cihazlarının dolun kontrollerinin yılda 1, periyodik kontrolleri 5 yılda bir yetkili firmalarca yapılmalıdır.
- Binaların Yangından Korunma Yönetmeliğinin 57. maddesinde taşınabilir söndürme tüplerinin montajı, söndürücünün duvara bağlantı asma halkası duvardan kolaylıkla alınabilecek ve zeminden asma halkasına olan uzaklığı yaklaşık 90 cm.yi aşmayacak şekilde; görünür yerde konumlandırılmalıdır. Kantin mutfaklarında ocaklarda LPG kullanılması durumunda LPG mutfağın dışında bahçede olacak şekilde üzeri kafesli olarak konumlandırılmalıdır. LPG kullanılan mutfaklarda gaz algılama dedektörü yere yakın olacak şekilde.(LPG yere çökecek şekilde askıda kaldığı için) duvara monte edilmelidir. Gaz sistemi doğalgaz olarak kullanıldığında; gaz algılama dedektörü tavana yakın olacak şekilde(doğalgaz havada askıda kaldığı için) duvara monte edilmelidir. Doğalgaz ve LPG tüplü mutfaklarda açma kapama vanası olmalı ve açma veya kapama vanası olduğunu gösteren işaretleme (ait olduğu vananın üzerine) yapılmalıdır.Vanalar ocak girişlerinde ve kolay ulaşılabilir konumda olmalıdır. LPG tüp bağlantılarının bina dışından ocağa kadar olan kısmı bakır boru ile yapılmalıdır. Taşınabilir yangın söndürücü tüpü CO₂ içerikli(Gaz kullanılan mutfaklarda gaz yangınlarının önlenmesi bakımından) olmalıdır.
- Öğrenci sayısına göre en az 1 adet unlu mamulleri üretmeye uygun mayalandırma kabinli konveksiyonel fırın bulunmalıdır. Fırının ölçüleri en az 85x80x80 cm olmalıdır. Fırının konacağı alt tezgâh, fırın ölçüleriyle uyumlu; et, tavuk, balık, hamur işleri gibi her türlü besin grubunu pişirebilme özelliğinde olmalıdır.
- Fırınların üzerinde davlumbaz bulunmalı, fırınların özelliğine göre su ve elektrik tesisatı olmalıdır.
- Davlumbaz, pişirme ünitesinin üstünde olmalıdır. Davlumbaz tek bir parça olacak ve tüm ocakları kapsayacak şekilde yerleştirilmelidir. Davlumbazları yerleştirirken yerden yüksekliğinin 190 cm,ocak alanından taşan kısımların 20 cm kadar olmasına ve ocak ile davlumbaz arası mesafenin 75

cm olmasına dikkat edilmelidir. Davlumbaz çelikten yapılmış olmalıdır. Davlumbaz otomatik söndürme sistemi bulunmalı ve sistemin tasarımı TS EN 12259'a uygun olması gerekmektedir. Dışarı çıkan kirli hava içeri giren temiz havadan fazla olmalıdır. Davlumbazın tavana montajı çelik dübellerle ve üzeri plastik kaplı çelik askı halatlarıyla yapılmalıdır. Davlumbaz halat bağlantısı özel yüksek dayanımlı geçme kancaları ile yapılmalıdır. Davlumbaz havalandırma bölümünün hemen altında bulunmalıdır.

- Çorba, sos gibi yiyecekleri hazırlarken blender vb. gibi aletlerin kullanımı için davlumbazın uygun yerlerine topraklı ve kapaklı prizler monte edilmelidir. Ek tesisat çekilmişse/çekilecekse ek onay alınmalı ve antigron kablo kullanılmalıdır. Elektrik işleri ile ilgili iç tesisat yönetmeliği dikkate alınmalıdır.

- Mutfakta sürekli yiyecek üretimi olması ve üretim esnasında ortama yayılan koku, buhar, is ve duman gibi olumsuz faktörlerin binanın üst kattaki sınıflara, mekânlara yayılmaması için mutfağın havalandırma ve iklimlendirme sisteminin binanınkinden bağımsız olarak tasarlanması gerekmektedir. Havalandırma için endüstriyel hücreli, sık kanatlı ve filtreli fanlardan yararlanılmalıdır. Bunun için sıcak-kirli havayı dışarı atan ve serin-temiz havayı içeri alan iki ayrı fan kullanılmalıdır.

- Mutfak için olan havalandırma sisteminin tasarımı ile davlumbaz içerisindeki havalandırma sistemi ayrı başlıklar altında incelenmelidir.

- Pişirme ocakları gazlı, en az 3 gözlü, paslanmaz çelik krom kaplamalı malzemeden olmalı ve 90x70x85 cm (Genişlik x Derinlik x Yükseklik) ölçülerinde tercih edilmelidir. Ocakların alt kısmının dolaplı, tek raflı ve kapaklı olmasına dikkat edilmelidir.

Pişirme ocaklarının yanında ara stand/tezgâh olmalıdır. Ara standların alt kısmı dolaplı, tek raflı ve kapaklı olmalıdır. Bu ara standlar 60x70x85 cm ebatlarında olmalıdır. Ara tezgâhtan sonra gazlı-elektrikli ızgara ve tost makinesi bulunmasına imkân sağlayacak şekilde 160 cm genişlikte tezgâh alanının bırakılması sağlanmalıdır.

- Tost makinesi ve diğer metal gövdeli elektrikli cihazların topraklanması yapılmalı, ana topraklama ile bağlantısı kurulmalıdır.

- Üretim alanında kullanılan tüm cihazların ölçüleri öğrenci sayısına göre değişkenlik gösterebilir.

- Tost makinesi ve ızgaranın bittiği yerde ocak ile makineler arasında 1 adet ara stand (60x70x85 cm) olmalıdır.

- Ocak ve fırın altlarındaki zeminin kolay temizlenebilmesi için pişirme ünitesinin alt kısmının ayaklı olacak şekilde tasarlanmalı ve zemin ile fırın arasında 15 cm boşluk bırakılması gerekmektedir.

- Üretim alanında pişirme ve yıkama ayırımının yapılabilmesi için bulaşık yıkama bölümünün yani eviyenin hijyen açısından pişirme bölümünden ayrılması ya da uzak bir yerde planlanması gerekmektedir.

- Eviyeli tezgâhın paslanmaz çelik krom kaplamalı ve çift gözlü olacak şekilde planlanması gerekmektedir.

- Elde bulaşık yıkama tezgâhının sol tarafında, kirli bulaşıkların konacağı bulaşık sıyırma tezgâhı bulunmasına dikkat edilmelidir.

- Çalışma tezgâhının eviye bölümü 80 cm, çalışma alanı (doğrama tahtalı) ise 90 cm olmalıdır. Çift gözlü, tek damlalıklı, eviyeli-tezgâh toplamda 170x70x85 cm ebatlarında olmalıdır.

- Çelik eviyeli-tezgâhın alt kısmı boş olacaktır ve boş alana pedallı çöp kovası yerleştirilmelidir.

- Hamur işleme tezgâhı, boydan boya mermer tablalı olmalı ve duvara yaslı şekilde yerleştirilmelidir.

- Mermer tablalı çalışma tezgâhın uzunluğu 100 cm, derinliği 70 cm, yerden yüksekliği ise 85 cm(100x70x85 cm ebatlarında)), çekmeceli ve ara raflı olmalıdır.

- Mermerin dışındaki tüm yüzeylerin paslanmaz(ST 304)krom çelik malzemeden olması gerekmektedir.

- İlk yardım dolabı ve son kullanma tarihi geçmemiş malzemeleri bulundurulmalıdır. Asgari düzeyde ilk yardım dolaplarında bulunması gereken malzemeler: Pamuk (25 g.), steril gazlı bez (3-4 ad.), sargı bezi (5 ad. küçük, 2 ad. büyük), flaster (küçük boy), dezenfektan solüsyon (tercihen battikon sol. %10'luk 100 cc Rivanol Toz), yanık örtüsü, yanık kremi, makas, çengelli iğne, turnike, atık poşeti, yara bandı, el feneri ve medikal eldivendir.

- Satış bölümü; sıcak ve soğuk ürünlerin satışına uygun ünitelerden ve kasa kısmından oluşturulmalıdır.

- Kirli kapların bulaşık yıkama bölümüne hijyen şartlarına uygun olacak bir şekilde aktarılması için servis bölümünün bu ayrımı dikkate alacak şekilde planlanması gerekmektedir.

- Atık su giderlerinin kantin üretim alanlarından geçirilmemesine dikkat edilmelidir.

- Üretim alanında yeterli sayı ve boyutta atık su kanalı bulunmalıdır. Atık su kanalları zararlı girişine, koku yayılmasına ve atıkların geri basmasına karşı güvenilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

- Mutfak duvarları; rahatlıkla temizlenebilen çok fazla bakım onarım gerektirmeyen yapı malzemeleri ile (örneğin; fayans ve seramik malzemelerle) kaplanmalıdır. Yer döşemesinde ise sırsız mat seramikler veya yer karosu tercih edilmelidir.

- Tavan: Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu bir aparat bulunmalıdır. Izgaraların kolayca temizlenebilmesi için sökülür, takılır şekilde seçilmesi gerekmektedir. Tüm havalandırma kanalları düzenli aralıklarla temizlenmelidir. Havalandırma kanallarında meydana gelen zararlı mikroorganizmaları ve zararlı tozları tutan filtrelerin periyodik sürelerde değiştirilmesi.

- Aydınlatma: Doğal veya gün ışığına eş değer yapay aydınlatma sağlanmalı; aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere, kırılmalara karşı koruyucular ile korunmalı, koruyucular çapraz bulaşmaya neden olmayan ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

A2-KURU GIDA DEPOSU

Depo, tercihen kantinin olduğu katta planlanmalıdır. Gıda malzemelerinin, düzenli olarak depolanabileceği portatif raflı, malzeme alışverişini sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir. Kuru gıdaların konabileceği paslanmaz krom çelik ve mümkünse delikli raflar olmalı, ortam sıcaklığı ve nemini ölçen termometre ve higrometre (nem ölçer) bulunmalıdır. Depo sıcaklığı 15-20 °C olmalıdır.

Kuru gıda depolarının yeterli şekilde havalandırılabilmesi için gerekli önlemler alınmış olmalıdır. Mevcut binalarda kuru gıda deposu yapılacak yer bulunmuyorsa depolanacak gıdaların saklama koşullarında belirtilen özelliklerde bir dolabın ayrılması yeterlidir. Raflarda bulunan kuru gıdaların tanımlarını, raf ömürlerinin, son kullanma tarihlerinin ve isimlerinin yazılı olduğu etiketlerin devamlı güncellenerek kullanılması gerekmektedir.

A3-SOĞUK HAVA DEPOSU

Derslik sayısı 40 ve üzeri olan okul ve kurumlarda depolar tercihen kantinin olduğu katta planlanmalıdır. Gıda malzemelerinin, düzenli olarak depolanabileceği portatif raflar bulunmalıdır. Bu raflar malzeme alış-verişini kolay sağlayacak şekilde düzenlenmeli ve ortam sıcaklığını ve nemini ölçen termometre ve higrometre (nem ölçer) bulunmalıdır. Depo sıcaklığı(-5, +5)C’ de olacak şekilde ayarlanabilir olmalıdır.

Derslik sayısı 40’ın altında olan okullarda soğuk hava deposunun yerine, farklı hacimlerde buzdolabı ve derin dondurucu kullanılabilir.

A4- TEMİZLİK MALZEME DEPOSU

Temizlik ve hijyende kullanılan alet, ekipman ve deterjanların düzenli olarak depolandığı korozyona dayanıklı materyallerden inşa edilmiş fiziki bir alandır. Bu alan sürekli kilit altında olmalı ve malzeme giriş – çıkış formları tutulmalıdır. MSDS (Malzeme Güvenlik Bilgi Formu) temizlik malzemesi üzerinde mutlaka bulunmalıdır. Tedarikçi firmadan bu formlar temin edilmelidir.

Temizlik malzemeleri, yerden en az 15 cm yükseklikte olacak şekilde istiflenmelidir. Doğal havalandırma bacası bulunması gerekmekte olup zeminde kullanılacak yapı malzemelerinin temizlik malzemelerinden etkilenmeyecek türde seçilmesi gerekmektedir.

Mevcut binalarda temizlik malzeme deposu yapılacak yer bulunmuyorsa pişirme ve yıkama bölümüne uzak personel girişine yakın bir konumda temizlik malzemeleri için raflı boy dolabı kullanılabilir.

Temizlik malzemelerinin muhafaza edildiği depoda malzemelerin yerden yüksek olması, zemin temasının önlenmesi için metal veya tahta takoz veya dolap kullanılması.

A5-GİYİNME ODASI

Gıda üretimi yapılan işletmelerde personelin işe başlarken ve iş sonrasında hazırlıklarını yaptığı bölümdür. Giyinme odalarının kolay temizlenebilen hijyenik döşemelerle kaplanması, doğal havalandırma, aydınlatma ve ısıtmadan faydalandırılması sağlanmalıdır.

Personelin kıyafet ve kişisel eşyalarını koyabileceği yeterli büyüklükte bireysel kilitlenebilir dolaplar bulunmalıdır. Günlük kişisel kıyafetler (günlük hayatta giyilenler), çantalar ve ayakkabılar soyunma odalarında bırakılmalıdır. Personelin kişisel koruyucu donanımları (önlük, bone, maske, eldiven) farklı bir dolapta bulundurulmalıdır. Giyinme odalarına hijyen kurallarını hatırlatan levhalar asılmalıdır. Giyinme odasında personelin üretim alanına geçmeden önce el hijyenini sağlayabileceği bir lavabo planlanmalıdır.

Mevcut binalarda giyinme odası yapılacak yer bulunmuyorsa pişirme ve yıkama bölümüne uzak personel girişine yakın bir konumda, dolaplı paravan şeklinde giyinme bölümü düzenlenebilir.

B. GIDA SERVİSİ VE TÜKETİMİ ALANI

- Gıda servisi ve tüketim alanında öğrencilerin/öğretmenlerin kullandığı mekan kapılarının kaçış yönünde (dışarı) 180° açılacak ve çift kanatlı olacak şekilde planlanması gerekmektedir. Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik esasları dikkate alınarak kullanıcı yükü hesabı yapılmalı, kişi sayısına göre kapı genişliği ve sayısı belirlenmeli ve acil çıkış yönlendirme levhaları bulunmalıdır.

- Gıda servisi ve tüketim alanının doğal havalandırma ve aydınlatmadan faydalandırılması gerekmektedir.

- Okul türlerindeki öğrenci yaş grupları dikkate alınmalı, masa ve sandalyelerin öğrencinin yaş düzeyine uygun ve ergonomik olacak şekilde planlanması gerekmektedir.

- Duvar saati bulunmalıdır.

- Fiyat tarifesi ve menü panosu bulunmalıdır.

- Hijyen ve sağlıklı beslenme ile ilgili farkındalık oluşturacak bilgilendirme posterleri ihtiva eden pano bulunmalıdır.

- Marka reklamları, promosyonları, tüketimi özendirici afişleri vb. kantinde yer almamalıdır.

- Yerler kaydırmaz özellikte, kolay temizlenebilir, yanıcı olmayan ve aşınmaya karşı dayanıklı sırsız fayans ve benzeri malzemelerden tercih edilmelidir. Ayrıca yerler gerektiğinde yıkanabilir özellikte ve atık suyun ortamdan uzaklaştırılmasına olanak sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekmektedir.

- Duvar yüzeyleri: Sağlam, pürüzsüz, temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalı ve aşınmaya karşı dirençli olmalıdır. Boya kullanıldığı takdirde su bazlı anti bakteriyel boyalar tercih edilmelidir.

- Tavanlar: Tavan ve tavan donanımları buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde inşa edilmeli; açık renkte, kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

- Aydınlatma: Doğal veya gün ışığına eş değer yapay aydınlatma sağlanmalı; aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere, kırılmalara karşı koruyucular ile korunmalı, koruyucular çapraz bulaşmaya neden olmayan ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

- Havalandırma: Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Bölgenin iklimine göre doğal havalandırmaya ek olarak mekanik havalandırma da planlanabilir. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemedan yapılmış koruyucu bir aparat bulunmalıdır. Izgaraların kolayca temizlenebilmesi için sökülür takılır şekilde seçilmesi gerekmektedir. Tüm havalandırma kanalları düzenli aralıklarla temizlenmelidir.

- Ana bina dışında yapılacak her kantin için aynı standart uygulanmalıdır.

GENEL HUSUSLAR

1. Yeni yapılacak okul ve kurumlarda, MEB İnşaat ve Emlak Dairesi Başkanlığı koordinasyonu ile ilgili Genel Müdürlükler ile işbirliği yapılarak hazırlanan ihtiyaç programları (tüm okul ve kurumların okul türlerine göre hazırlanmış olduğu) dikkate alınacaktır.

2. Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü “Okul/Kurum Kantin Yerleşim Planı ve Standartları”nın mevcut okul ve kurumlarda bulunan kantinlerde imkânlar dâhilinde oluşturulması ve kullanımı sağlanacaktır.

3. Mevcut okul ve kurumlarda farklı işletmeciler tarafından işletilen kantin ve yemekhanelerde soğuk hava depoları ve kuru gıda depolarının ortak kullanımı okul yönetimince temin edilecektir.

4. Mutfak bölümünde kullanılan alet, ekipman ve teçhizatlar ekte verilen iş akış şemasına uygun şekilde yerleştirilecektir. Bu alet, ekipman ve teçhizatların ebatları göz önüne alınarak, personelin hareket alanı da hesaba katılarak, yeterli alan (m2) verilmelidir.

5. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümleri doğrultusunda, Önleme, Risk ve Tehlike unsurları dikkate alınarak, gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.