

MSA'DA COVID-19 SALGIN SÜRECİ TEDBİRLERİ

Mutfak Sanatları Akademisi olarak hali hazırda;

Profesyonel eğitimlerimizin akredite kurumları olan City & Guilds, CTH (Confederation of Tourism & Hospitality) ve Pearson BTEC tarafından rutin olarak denetlenerek gıda ve iş güvenliği uygulamalarımızın Avrupa Birliği standartlarına paralel olması sağlanmaktadır.

Tüm mutfak operasyonlarımızda gıda güvenliği üzerine uluslararası HACCP kuralları doğrultusunda hareket edilmektedir.

Sahip olduğumuz ISO 9001: 2008 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi'nin sürekli iyileştirme ve geliştirme mekanizması gereği rutin olarak denetlenmektedir.

Bu doğrultuda MSA Profesyonel eğitimler, Workshop'lar, MSA'nın Restoranı ve MSA Dükkan'lar operasyonlarında bugüne kadar uluslararası hijyen alt yapısına sahip mutfaklarda tüm denetimlere cevap verecek süreçlerle çalışılmaktadır.

Covid-19 pandemi süreciyle beraber alınan tedbirler doğrultusunda ise aşağıdaki uygulamalar hayata geçirilmektedir;

Tüm MSA personeli MEDAKADEMİ tarafından düzenlenen, "Covid-19 Bilinçlendirme Eğitimi" almıştır.

Okulun tüm girişlerinde; personel, öğrenci ve ziyaretçilerin lazer termometre ile ateş ölçümü yapılır. 38°C ve üzeri ateşi olanlar, "izolasyon odası" olarak belirlenen alana alınarak Sağlık Bakanlığı'na bildirilecektir.

Okul içinde personel, öğrenci ve ziyaretçi herkesin maske takması zorunludur. Maskesi olmayanlar MSA Dükkan'dan satın alarak temin edebilecektir.

Tüm girişlerde ve ortak alanlarda el dezenfektan dispenseri konumlandırılmıştır.

Tüm ziyaretçiler okula randevu ile kabul edilir.

Okulun içindeki hava, Yüksek Verimli Partikül Hava Filtresi (HEPA) sistemleriyle sürekli olarak temizlenmekte ve kaydı tutulmaktadır.

Havalandırma cihazları, tüm mutfaklarda ve ortak alanlarda %100 taze hava ile hizmet vermektedir.

Ultraviyole ve püskürtmeli dezenfektan cihazları ile havalandırma menfezleri dezenfekte edilmektedir.

Kanal tipi Vrf sistemleri %100 taze hava ile hizmet vermektedir.

Ortak alanlarda kullanılan VRF havalandırma filtre temizliği ve dezenfeksiyonu rutin olarak gerçekleştirilerek kayıt altına alınır.

A — Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T — +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

Mutfak içlerindeki taze hava bez kanalları rutin olarak dezenfekte edilip yedekleri ile değişimi sağlanmaktadır.

Pandemi süresince kendi içerisinde hava çeviren (duvar tipi klima ve benzeri cihazlar) çalıştırılmayacaktır.

Tüm iklimlendirme cihazlarımız yönetmeliklere uygun hizmet vermektedir.

Profesyonel eğitimler için yapılan ön görüşmelerde aday ve Öğrenci İşleri sorumlusu arasında pleksi seperatör kullanılmaktadır.

Profesyonel eğitim mutfaklarında öğrenciler üniformaları ve maske ile çalışacaktır. Şef istasyonlarında öğrencilerin toplandığı demolar yapılmayacak, öğrenciler kendi istasyonlarından eğitmen şefleri takip edecektir.

Personel ve öğrencilerin soyunma odalarının aynı anda kullanımı, sosyal mesafe kuralları göz önüne alınarak kişi sayısı ve geçirilen süre anlamında sınırlandırılmıştır.

Soyunma odaları her kullanımdan sonra püskürtücü dezenfektan ile hızlı bir şekilde dezenfekte edilir, gün sonunda ise detaylı temizlik yapılır.

Asansörler sadece MSA personeli tarafından, mal taşıma amacıyla sosyal mesafe kuralları gözetilerek kullanılır. Gün içinde rutin olarak dezenfekte edilir, gün sonunda detaylı temizlenir.

Tedarikçilerden gelen malzemeler, kendi kolilerinden çıkarılır ve MSA polikarbonlarına aktarılır. Plastik, cam, teneke gibi tamamen kapalı ambalajlar, aktarım öncesinde dezenfektan sıvı fıfıs ile dezenfekte edilir.

Yaş sebze ve meyve ise önce yıkama alanına aktarılarak yıkanır, sonra MSA polikarbonlarına aktarılarak depolara sevk edilir.

Protein ürünleri, tedarikçilerden uygun soğuk hava zinciri koşullarında okulumuza ulaşır ve soğuk hava zinciri kırılmadan ilgili depolara yönlendirilir.

Teknik ekip ve depo ekibi kişisel koruyucu önlük takarak çalışır. Koruyucu önlükler gün sonu yıkanarak soyunma odalarındaki belirlenen yerlerde muhafaza edilir.

Ofislerde sosyal mesafe kuralları gözetilerek kişi sınırlaması ve maske ile çalışılır, misafir giriş – çıkışı olmayacaktır.

Ofislerde tüm yüzeyler püskürtme makinası ile dezenfekte edilir ve ertesi sabaha kadar kullanıma kapatılır.

Personel yemekhanesinin aynı anda kullanım kişi kapasitesi, sosyal mesafe kuralları gözetilerek azaltılmıştır.

Personel yemekhanesinde tüm yüzeyler her kullanım sonrası dezenfekte edilir, gün sonunda ise detaylı temizlik yapılarak ertesi sabaha kadar kullanıma kapatılır.

A — Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T — +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

MSA Electrolux Auditorium'un kiři kapasitesi %50 oranında dūřürölmüřtür. Her kullanım sonrası pūskürtücü dezenfektan ile dezenfekte edilir.

Seminer sınıfı kiři kapasitesi %50 oranında dūřürölmüřtür.

Tuvaletlerde tüm lavabolar birer boşluk bırakılarak kullanılır. Her saat başi dezenfekte edilerek temizlenir ve kayıt altına alınır.

Tüm kapı kolları, elektrik anahtarları, asansör düğmeleri her saat başi dezenfekte edilerek temizlenir ve kayıt altına alınır.

Kullanılan maske ve eldivenler tıbbi atık kutularına atılır.

WORKSHOP

Workshop mutfaklarında katılımcı kapasiteleri, sosyal mesafe kuralları gözetilerek %50 oranında azaltılmıştır.

Okulun içindeki tüm alanlarda olduğu gibi Workshop sırasında da maske takılması zorunludur. Maskesi olmayan katılımcılar MSA Dükkan'dan maske temin edebilir. Mutfaklarda yedek maske ve eldiven bulundurulur

Mutfak girişlerinde kişisel eşyaların koyulması için şifreli kilitli dolaplar bulunmaktadır. Bu dolaplar her kullanımdan sonra dezenfekte edilir.

Workshop biletleri okutulduktan sonra tüm misafirler, sırasıyla etkinliğin yapılacağı mutfağa alınır, çıkışlar da yine aynı şekilde sırayla yapılır.

Sınıfa maskeyle giriş yaptıktan sonra öncelikle ellerin yıkanması gerekmektedir. Tüm mutfak ekibi de maske ile çalışmaktadır.

Eğitmen şef, etkinliğin başında, okulda bulunulan süre boyunca ve etkinlik sırasında dikkat edilmesi gereken kuralları aktarır.

Etkinlik boyunca kullanılacak önlükler ekibimiz tarafından sınıfa giriş yaparken dezenfekte edilmiş ve ütölenmiş şekilde misafirkere teslim edilir. Etkinlik bitiminde ise yine ekibimiz tarafından toplanır.

Workshop Mutfakları Hazırlık ve Temizlik Prosedürleri

A. Hazırlık Prosedürleri

a. Mal Kabul Aşaması

A— Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T— +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

1. Tedarikçilerden gelen malzemeler, kendi kolilerinden çıkartılarak ve daha önceden dezenfekte edilmiş hijyenik polikarbon box'lara aktarılmaktadır.
2. Dökme olan yaş meyve sebze, yıkama alanlarında ekibimiz tarafından ön yıkamaları gerçekleştirilmekte ve yine dezenfekte edilmiş hijyenik polikarbon boxlara aktarılarak ilgili soğuk hava depolarına yönlendirilmektedir.
3. Protein ürünleri tedarikçilerimizden uygun soğuk hava zinciri koşullarında okulumuza ulaştırılmakta ve soğuk hava zinciri kırılmadan ilgili depolara yönlendirilmektedir.

b. Ön Hazırlık Aşaması

1. İlgili workshop malzemeleri görevli personel tarafından MSA WORKSHOP hazırlık mutfaklarına çekilmektedir.
2. Tüm hazırlıklar uluslararası HACCP hijyen kuralları çerçevesinde ve Covid 19 tedbirleri kapsamında minimum kişinin mutfakta çalıştığı bir operasyonda yapılmaktadır.
3. Mutfaklarda çalışan ekipler Covid 19 tedbirleri kapsamında eldiven ve maske ile çalışmaktadırlar.
4. Yaş sebze ve meyveler ikinci bir yıkamaya tabi tutulmakta ve bu süreçte karbonatlı ve sirkeli su ile dezenfekte edilerek durulanıp kurulandıktan sonra sadece sebze- meyve için kullanılan alanlarda işlenmeye başlamaktadır.
5. Protein grubu HACCP kuralları gereği uygun soğuk hava koşullarındaki hazırlık alanlarında işlenmekte ve mümkün olan en kısa zamanda porsiyonlanarak yeniden buzdolaplarına kaldırılmaktadır.
6. Kuru gıda grubu box'ları, ilgili personelce her gün doğru koşullarda havalandırılmakta ve dezenfekte edilmiş kaplarda saklanarak porsiyonlanması yapılmaktadır.
7. Misafirlerimize servis edilmek üzere kullanılan kaplarımız, hijyen ortağı firmamız Diversey tarafından önerilen gıdaya uyumlu hijyen malzemeleri ile hazırlık sürecinden önce dezenfekte edilmektedir.
8. Porsiyonlanan ürünler, gıdaya uyumlu streç filmler ile kaplanarak hava ile temasları kesilmekte ve uygun koşullarda saklanmaya alınmaktadır.

c. Workshop Aşaması

1. Workshop esnasında görevli tüm MSA personeli eldiven ve maske ile çalışmaktadır.
2. Katılımcılarımızın eşyalarını koymak için kendilerine tahsis edilen dolaplar her kullanım öncesinde ve sonrasında dezenfekte edilmektedir.
3. Workshop kurguları, sosyal mesafe gereği katılımcılarımızın bir araya gelmeden, şef istasyonuna toplanmadan öğrenmeleri üzerine revize edilmiştir.
4. Workshop katılımcılarımıza dağıtılacak ürünlerin pek çoğu önceden buzdolaplarına yerleştirildiğinden görevli personelin orta alanda dolaşma süresi minimuma indirilmiştir.

5. Workshop mutfak girişlerinde ve istasyonlarda dezenfektan/dezenfektanlı sıvı sabunlar bulunmaktadır.
6. Katılımcılarımıza her gerektiğinde yedek eldiven ve maske tedariği sağlanmaktadır.
7. Workshop katılımcılarımıza verilecek olan içeceklerin tamamı kendi buzdolaplarında olacaktır. İçecek servisleri sadece bir görevli tarafından, minimum temas sağlanarak yapılacaktır.
8. Eğitimi tamamlayan katılımcılarımızın sertifikaları e-mail ile gönderilecektir.

B. Mutfak Temizlik Prosedürleri

1. MSA Hijyen ekibi, Covid 19 önlemleri kapsamında tüm çalışma süreleri boyunca eldiven ve maske ile çalışmaktadır.
2. Workshop mutfakları her kullanım sonrasında hijyen ortağı firmamız Diversey tarafından uygun görülen temizlik kimyasalları ile dezenfekte edilmektedir.
3. Yıkabilir tüm mutfak ekipmanları, profesyonel bulaşık makinelerinde 72 derece ön yıkama, 90 derece tam yıkama prosedürü ile dezenfekte edilmekte ve Covid 19 prosedürleri gereği en hijyenik şekilde mutfaktaki yerlerine yerleştirilmektedirler.
4. Bulaşık makinesine girmeyen ekipmanların tamamı hijyen ortağımız Diversey tarafından tavsiye edilen gıdaya uyumlu temizlik dezenfektanları ile temizlenmekte ve yine Covid 19 önlemleri kapsamında en hijyenik şekilde yerlerine yerleştirilmektedir.
5. Mutfak zeminleri temizlik ortağımız Diversey tarafından tavsiye edilen çamaşır suyu katkılı dezenfektanlar ile vakum makineleri aracılığı ile sağlanmaktadır.
6. Son işlem olarak mutfak tezgahlarımız ve el değmiş olan her bölge ULV Dezenfektan Püskürtme makinesi ile temizlenerek hijyenik hale getirilmektedir.

MSA DÜKKAN

MSA Dükkan ve Burger alanlarında sosyal mesafe kuralları gözetilerek sıraya girilmesi sağlanır.

Servis tezgahlarında pleksi seperatör kullanılmaktadır.

Satışta yer alan taze fırın ürünleri, havayla temas kesilecek şekilde paketlenir.

Nakit ödeme kabul edilmez, sadece kredi kartı kullanılır. Temassız ödeme yapılabilir.

MSA'NIN RESTORANI

Restoranımız Pazartesi hariç haftanın 6 günü, 08.00 – 22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir, 21.00 itibariyle de mutfak servisi kapanmaktadır.

Tüm personel sağlık taramasından geçerek iş başı yapmıştır ve MEDAKADEMİ tarafından düzenlenen, “Covid-19 Bilinçlendirme Eğitimi” almıştır.

A— Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T— +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

Sakıp Sabancı Müzesi'nin (SSM) girişinde girişinde tüm personel ve misafirlerin ateşleri lazer termometre ölçülerek kayıt altına alınır. Yönetmelik gereği 38 °C ve üzeri ateşi olanlar müzeye ve restorana alınmayacak ve Sağlık Bakanlığı'na bildirilecektir.

SSM ana giriş kapısında ve restoran girişindeki X-Ray geçiş noktasında termal kamera bulunmaktadır.

Restoranımıza gelen tüm misafirler SSM bilet gişesi bankosundan geçiş yaparak yukarı çıkabilecektir.

Vale hizmeti geçici bir süre için verilmeyecek ve gün içinde otopark kullanılmayacaktır. Misafirlerimizin Restoran girişinde araçlarından inmeleri ve arka kapıdan aracın çıkışını gerçekleştirmesi gerekmektedir. Akşam 18.00 sonrası ise müsaitlik durumuna göre alt otopark kullanılabilir.

Misafir ve personelin tüm girişlerinde hijyen havuzu (paspası) kullanılmaktadır.

Misafirlerimizin yemek haricinde maske takması zorunludur. Maskesi olmayanlar ekibimizden talep edebilirler.

Oturma düzeni, sosyal mesafe kuralları gözetilerek yeniden planlanmış ve kişi kapasitesi belirlenmiştir. Masalara ayı personel tarafından sosyal mesafe kuralları mümkün olduğunca dikkate alınarak servis yapılır.

Soğuk mutfak – bar bölümüne misafir kabul edilmeyecektir.

Tek kullanımlık menü ile hizmet verilecektir.

Çatal-bıçak-kaşık servis seti kapalı olarak sunulur, misafirlerimiz talep ederse servis personeli tarafından açılır. Tek kullanımlık peçeteler kullanılır. Masalarda tuzluk-karabiberlik bulundurulmaz.

Ödemelerde temassız ödeme sistemi kullanılır.

Ortak kullanım alanlarında dezenfektan dispenser ve fısfıslar konumlandırılmıştır.

Tüm personelimiz hem kendi hem de misafirlerimiz sağlığı için gerekli koruyucu ekipman ile çalışmaktadır.

Tüm mutfak çalışanları maske, eldiven ve gerekirse yüz siperliği ile çalışmaktadır. Sadece ateş ile temas eden personel iş güvenliği gereği eldivensiz çalışabilecektir.

Tüm masalar misafirlerimiz oturmadan her seferinde dezenfekte edilmektedir.

Tüm mutfak alanları hijyen ekibi tarafından püskürtmeli dezenfektan makinası ile dezenfekte edilir ve kayıt altına alınır. Ortak kullanılan tüm ekipmanlar, her kullanım öncesi ve sonrası dezenfekte edilir.

Gün sonunda restoranımız detaylı temizlenerek dezenfekte edilir, ayda 1 kez ise özel olarak ilaçlama yapılacaktır.

A— Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T— +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

Havalandırma filtreleri yönetmeliğe uygun olarak rutin temizlenir ve kayıt altına alınır. Yaz boyunca camlar ve üst tavan açılarak doğal havadan maksimum düzeyde faydalanılır.

Tuvaletlerdeki el kurutma makinaları devre dışı bırakılmıştır. Sabunluklar ve armatürler sensörlüdür.

Tedarikçilerden gelen malzemeler, mal kabul esnasında kendi kolilerinden çıkarılır ve MSA polikarbonlarına aktarılır. Plastik, cam, teneke gibi tamamen kapalı ambalajlar, aktarım öncesinde dezenfektan sıvı fısfıs ile dezenfekte edilir. Yaş sebze ve meyveler, MSA polikarbonlarına aktararak dolaba yerleştirilir. Gelen tüm proteinlerin dereceleri ölçülerek MSA polikarbonlarına aktarılır ve soğuk odalara transfer edilir. Mal kabul alanı rutin olarak dezenfekte edilir.

Personel yemekhanesi ve mola alanının aynı anda kullanım kişi kapasitesi, sosyal mesafe kuralları gözetilerek azaltılmıştır.

Personelin kullandığı soyunma odalarının aynı anda kullanım kişi kapasiteleri, sosyal mesafe kuralları gözetilerek sınırlandırılmıştır. Soyunma odaları gün içinde rutin olarak dezenfekte edilir, gün sonunda ise detaylı temizlenerek ertesi sabaha kadar kullanıma kapatılır.

Personelin ulaşımını sağlayan servislerin kişi kapasitesi sosyal mesafe kuralları gözetilerek azaltılmıştır. Servisler, mesai çıkışından 45 dakika önce püskürtmeli dezenfektan makinası ile dezenfekte edilir, klima yerine doğal havalandırma kullanılır. Servislerde şoför dahil herkesin maske takma zorunluluğu vardır. Servis şoförünün ateşi her servis öncesi lazer termometre ile ölçülerek kayıt altına alınır.

Kullanılan maske ve eldivenler tıbbi atık kutularına atılır.

Terasta oturanlar dışındaki tüm misafirlerimiz sigara içmek için alt terası sosyal mesafe kurallarını gözeterek kullanabilirler.

A — Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T — +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA