

	T.C. YALOVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Mutfak ve Yemekhane Denetim İşlemleri İş Akışı	Belge Numarası	SKSDB-IA-011
		İlk Yayın Tarihi	15/05/2025
		Güncelleme Tarihi	
		Güncelleme Numarası	

Süreç Adı	Yemek Hizmeti Sunum İşlemleri Süreci	Süreç Kodu	4.18.2
İş Akış Adımları		Sorumlu	İlgili Belgeler
Mutfakta kullanılmak üzere yüklenici tarafından satın alınan gıda maddelerinin sıcaklık, tat, koku, son kullanma tarihleri ve temizlik malzemeleri kontrol edilir. Belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanak tutularak yüklenici firmaya iade edilir. ↓ Ürünlerin depo yerleşim kurallarına göre ve özelliklerine uygun sıcaklıklarda depolanması sağlanır. Derin dondurucu, soğuk depo ve buzdolaplarının sıcaklıkları kontrol edilerek sıcaklık takip formuna işlenir. ↓ Kazan ve fırında pişirme sıcaklık ve sürelerinin kurallara uygun yapılması, kızartma yağlarının 2 defadan fazla kullanılmaması ve kullanılan malzeme miktarlarının teknik şartnamede belirtilen gramajlara uygunluğu kontrol edilir. ↓ Numune alımında kullanılacak ekipmanın alkol ile sterilize edildikten sonra çıkan yemeklerden numune alınarak 72 saat +4 C 'de muhafaza edilir. ↓ Soğuk servis edilecek ürünler en fazla 10 C 'de sıcak servis edilecek ürünler en az 65 C' de hazırlanmasından itibaren en fazla 2 saat içinde tüketilmesi sağlanacak şekilde ısıyı muhafaza eden thermoboxlarda hijyen kurallarına uygun araçlarla yemekhanelere taşınır. ↓ Benmari suyunun 90 dereceye getirilerek sıcak servis edilecek yemeklerin bulunduğu küvetlerin yarıya kadar suyla temas edecek şekilde yerleştirilmesi sağlanır. Soğuk servis edilecek gıdalar buzdolabında muhafaza edilir. Servis ekipmanları ve salon temiz ve eksiksiz biçimde hazırlanır. Servis personelinin bone, maske, eldiven ve kollukları kontrol edilir. ↓ Sevkiyat aşamasından itibaren yemekhanelere alınan yemeklerin sıcak soğuk muhafazasının takibi yapılır. Personelin yemek gelmeden önce hazırlığını yapmış olması, tezgâhların, salonların, temiz ve servise hazır olması gerekmektedir. Mutfakta olduğu gibi taşıma birimlerinde de personel uygunluğu, genel temizlik takibi yapılır.		Şube Müdürü, Gıda Mühendisi, Firma gıda mühendisi veya aşçıbaşısı	