

	T.C. YALOVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Yemek Kabul ve Numune Alma İşlemleri İş Akışı	Belge Numarası	SKSDB-IA-012
		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
	Piştirilen Yemeklerin Teknik Şartnameye uygun olup olmadığına bakılır.. ↓ Piştirilen Yemeklerin Aylık Menü ile uygunluğu ve yemeklerin sıcaklıkları kontrol edilir.Sıcak yemeklerin 65 C 'nin üstüne çıkmayacak, soğuk yemekler 8 C'nin üstüne çıkmayacaktır ↓ Piştirilen yemeklerin sıcaklıkları uygun ve yemekler aylık menü ile örtüşüyorsa duyuşal analize geçilir. Sıcaklık uygun değil ve aylık menü ile uyuşmuyorsa yemekler servise çıkarılmaz ↓ Tadım yapılarak yemeklerin tad, koku görünüm uygunluğu duyuşal analizle kontrol edilir. Uygunsa Servise sunulur. Uygun değilse yemek servise çıkarılmaz. ↓ Onaylanan her çeşit yemekten şahit numune alınarak 72 saat +4 C de muhafaza edilir. ↓ Kontrol edilen yemekler muhafaza edilecekleri benmarileriler yerleştirilip, taşıma aracına yüklenip birimlere dağıtılır. ↓ Yemek servisine başlanır.	Yemekhane Görevlisi, firma Gıda mühendisi veya aşçıbaşısı	Yerinde Üretim Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesi