



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri
İş Akış Şeması

İşlem / İş Akışı	Sorumlular	Faaliyet	Dokümantasyon / Çıktı
<p>Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Süreci</p> <p>Denetim</p> <p>Malzeme Teknik Şartnameye Uygun mu?</p> <p>HAYIR</p> <p>EVET</p> <p>Mal Kabulü</p> <p>Depolama</p> <p>Pişirme İşlemleri ve Kontrol</p> <p>Numune Alma</p> <p>Sevkiyat</p>	<p>Daire Başkanı, Şube Müdürü</p> <p>Daire Başkanı, Yüklenici Firma Temsilcisi</p> <p>Daire Başkanı, Yüklenici Firma Temsilcisi</p> <p>Daire Başkanlığı, Mali ve Sosyal İşler Şube Müdürü, Daire Başkanı</p> <p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p> <p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p> <p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p> <p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p>	<p>-</p> <p>İlgili mevzuat doğrultusunda Personel, Fiziki Mekan ve kullanılan malzemelerin gerekli kontrolleri yapılır.</p> <p>Mutfakta kullanılmak üzere yüklenici tarafından satın alınan gıda maddelerinin cinsine göre sıcaklık, tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti ve seri numaraları ve belgeleri kontrol edilir. Temizlik maddelerinin belgeleri ve son kullanma tarihleri kontrol edilir.</p> <p>Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanak tutularak yüklenici firmaya iade edilir.</p> <p>Kullanıma uygun olan gıda ve temizlik ürünleri teknik özelliklerinin kaydedildiği mal kabul formuna işlenerek mutfağa alınır.</p> <p>Ürünlerin depo yerleşim kurallarına göre ve özelliklerine uygun sıcaklıklarda depolanması sağlanır. Derin dondurucu, soğuk depo ve buzdolaplarının sıcaklıkları günde iki defa kontrol edilir ve sıcaklıklar kayıt altına alınır.</p> <p>Kazan ve fırında pişirme sıcaklık ve sürelerinin kurallara uygun yapılması, kızartma yağlarının iki defadan fazla kullanılmaması, kullanılan malzeme miktarlarının teknik şartnamede belirlenen gramajlara uygun olması takip edilir.</p> <p>Numune alımında kullanılacak ekipman alkol ile yakılarak steril hale getirildikten sonra soğuk servis edilecek ürünlerden en fazla 10 C 'de, sıcak servis edilecek ürünlerden en az 65 C 'de numune alınır, steril kaplarda 3 gün boyunca muhafaza edilir.</p> <p>Soğuk servis edilecek ürünler en fazla 10 C 'de, sıcak servis edilecek ürünler en az 65 C 'de hazırlanmasından itibaren en fazla iki saat içinde tüketilmesi sağlanacak biçimde ısıyı muhafaza eden termoboxlarla hijyen kurallarına uygun araçlarla yemekhanelere taşınır.</p>	<p>-</p> <p>Gıda Güvenliği Denetim Formu, Temizlik Planı Temizlik Kontrol Formu</p> <p>-</p> <p>Tutanak</p> <p>Mal Kabul Formu</p> <p>Gıda Güvenliği Denetim Formu, Sıcaklık Takip Formları</p> <p>Gıda Güvenliği Denetim Formu, Riskli Yemek Üretimi Takip Formu, Pişirme Takip Formu</p> <p>Şahit Numune Formu</p> <p>-</p>

<p style="text-align: center;">Servis</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Kalan Yemeklerin İmha edilmesi, Akşam Servisi Hazırlığı, Akşam Servisi</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Taşıma Birimleri Kontrolü</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Sürecinin Sonlandırılması</p>	<p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p> <p>Yüklenici Firma, Daire Başkanı</p> <p>Daire Başkanı</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p>Benmari suyunun 90 C ye getirilmesi, sıcak servis edilecek yemeklerin bulunduğu küvetlerin yarıya kadar suyla temas edecek şekilde yerleştirilmesi sağlanır. Soğuk servis edilecek gıdalar buzdolabında muhafaza edilir ve peyderpey tezgâha çıkarılır. Servis ekipmanları ve salon, temiz ve eksiksiz biçimde hazırlanır. Servis personelinin kıyafetleri, bone, maske, eldiven ve kollukları kontrol edilir. Salon temizliği, peçetelikler, küvör takımları kontrol edilir.</p> <p>Öğlen servisi sonrasında kalan pişmiş ürünler yemekhanelerden alınarak mutfağa getirilir ve tutanakla imha edilir. Akşam yemeği için yukarıdaki işlem basamakları "Hazırlık" aşamasından itibaren tekrarlanır ve süreç kritik kontrol noktaları kayıtlara alınmak suretiyle her anında takip edilir. Akşam servisi sonrasında günlük rapor hazırlanır.</p> <p>Sevkiyat aşamasından itibaren yemekhanelere alınan yemeklerin sıcak ve soğuk muhafazasının takibi yapılır. Taşıma birimlerinde personelin yemek gelmeden önce hazırlığını yapmış olması, tezgâhların, salonların, servis ünitesinin temiz ve servise hazır olması gerekmektedir. Mutfakta olduğu gibi taşıma birimlerinde de personel uygunluğu, genel temizlik takibi yapılır.</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p>Gıda Güvenliği Denetim Formu, Benmari Sıcaklık Takip Formu</p> <p>İmha Tutanağı, Günlük Rapor</p> <p>Günlük Rapor</p> <p style="text-align: center;">-</p>
HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Cevriye AYDAR Strateji Geliştirme Daire Başkan V.		Prof. Dr. Ahmet Hamdi TOPAL REKTÖR	