



**T.C.**  
**TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**  
**Yemekhane ve Mutfak Denetimi İş Akış Süreci**

Doküman No	SKSDB-İAS-11
İlk Yayın Tarihi	02.01.2024
Revizyon Tarihi	02.01.2024
Revizyon No	00
Sayfa No	1

İŞ AKIŞ ADIMLARI	SORUMLU	İLGİLİ DOKÜMANLAR
<p style="text-align: center;">Başlangıç</p> <p>Yemekhane ve mutfak personeli ve yemek yapımında ve temizlikte kullanılan malzemelerin kontrolü; Gıda malzemelerinin cinsine göre sıcaklık tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti seri numaraları ile belgelerinin kontrolü; Temizlik maddeleri belgeleri kontrolü, alınır.</p>	Gıda Müh. Taşınır Kayıt Yet. Muayene Kabul Komisyonu	
<p>Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanak tutularak yüklenici firmaya iade edilir.</p>	Muayene Kabul Komisyonu	
<p>Kullanıma uygun olan gıda ve temizlik ürünlerinin depo yerleşim kurallarına göre ve özelliklerine uygun sıcaklıklarda depolanması sağlanır. Derin dondurucu, soğuk depo ve buzdolapların sıcaklıkları günde iki defa kontrol edilir ve sıcaklıklar kayıt altına alınır.</p>	Gıda Müh. Aşçıbaşı	Yemekhaneler Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi Mal Alımı Teknik Şartnameleri Mal Alımı Sözleşmeleri
<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>	Gıda Müh.	
<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>	Gıda Müh.	
<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>	Gıda Müh. Aşçıbaşı	



T.C.  
**TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**  
**Yemekhane ve Mutfak Denetimi İş Akış Süreci**

Doküman No	SKSDB-İAS-11
İlk Yayın Tarihi	02.01.2024
Revizyon Tarihi	02.01.2024
Revizyon No	00
Sayfa No	2

