



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

| İşlem / İş Akışı | Sorumlular | Faaliyet | Dokümantasyon / Çıktı |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Süreci | - | - | - |
| Denetim | Muayene Kabul Komisyonu | İlgili mevzuat doğrultusunda Personel, Fiziki Mekan ve kullanılan malzemelerin gerekli kontrolleri yapılır. | Gıda Güvenliği Denetim Formu, Temizlik Planı Temizlik Kontrol Formu |
| Malzeme Teknik Şartnameye Uygun mu? | Muayene Kabul Komisyonu | 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. | - |
| HAYIR | Muayene Kabul Komisyonu | Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanak tutularak yükleniciye iade edilir. | Tutanak |
| EVET | Muayene Kabul Komisyonu | Kullanıma uygun olan gıda ve temizlik ürünleri teknik özelliklerinin kaydedildiği mal kabul formuna işlenerek depoya alınır. | Mal Kabul Formu |
| Mal Kabulü | Muayene Kabul Komisyonu | 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. | Sıcaklık Takip Formları |
| Depolama | Gıda Mühendisi Depocu | 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. | Günlük Yemek Tutanağı Gramaj Tutanağı |
| Pişirme İşlemleri ve Kontrol | Muayene Kabul Komisyonu | Numune alımında kullanılacak ekipman 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. | Günlük Numune Formu |
| Numune Alma | Muayene Kabul Komisyonu | 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. | - |
| Sevkiyat | Muayene Kabul Komisyonu | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <p style="text-align: center;">Servis</p> <p style="text-align: center;">↓</p> | <p>Servis Elemanları</p> | <p>Benmari suyunun 90 C ye getirilmesi, sıcak servis edilecek yemeklerin bulunduğu kuvetlerin 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 style="text-align: center;">Akşam Servisi Hazırlığı, Akşam Servisi</p> <p style="text-align: center;">↓</p> | <p>Mutfak Personeli Servis Elemanları</p> | <p>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>İmha Tutanağı, Günlük Rapor</p> |
| <p style="text-align: center;">Yemekhane Birimleri Kontrolü</p> <p style="text-align: center;">↓</p> | <p>Muayene Kabul Komisyonu</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 yemekhane birimlerinin de personel uygunluğu, genel temizlik takibi yapılır.</p> | <p>Günlük Rapor</p> |
| <p style="text-align: center;">Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Sürecinin Sonlandırılması</p> | | | |
| <p>MEVZUAT :</p> | | | |
| <p style="text-align: center;">HAZIRLAYAN</p> | | <p style="text-align: center;">ONAYLAYAN</p> | |