



T.C.
TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
İş Akış Süreç Çizelgesi

SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Yayın Tarihi: 14.03.2022

Revize Tarihi: --

Versiyon No: 0

İş Akış No: İ.A.Y.281.

YEMEK HAZIRLIK VE ÜRETİM İŞ AKIŞ SÜRECİ

Sorumlusu

Mevzuatlar/Dokümanlar

Hazırlanan yemek listesine göre depodan malzeme talep edilir.

Malzemeler ambardan mutfağa dağıtılır ve depolanır.

Malzemeler mutfak deposundan ve soğuk depodan alınır.

Malzemelerin ön işlenmesi (ön yıkama, soyma, temizleme, doğrama, yıkama, ıslatma) yapılır.

Kaba atıklar süpürülerek uzaklaştırılır.

Atıklar çöpe atılır.

Tezgahlar, yerler, duvarlar ve ekipmanlar yıkanır, durulanır ve yıkamada kullanılan su uzaklaştırılır.

Et tezgahları ve kıyma makinesi klorlanır ve yıkanır.

Soğuk odalardaki raflar, duvarlar ve yerler dezenfektanlı deterjanla yıkanır. (haftada bir)

Ön işlenmiş gıdalardan kullanılacaklar mutfağa, kullanılmayacaklar soğuk depoya taşınır.

Pişmeden tüketilecek yemekler (salata, yoğurt vb.) hazırlanarak gastronom kaplara alınır.

Pişirme süreci başlar.

2

*Taşınır
Kayıt
Yetkilisi
*Aşçı

*Aylık Yemek Listesi
*Ambar Talep Formu

*Taşınır
Kayıt
Yetkilisi
*Taşıyıcılar
*Aşçı

*Ambar Malzeme Çıkış Listesi

*Aşçı
*Aşçı
Yardımcısı

*Mutfak Malzeme Çıkış Formu

*Mutfak
Personeli

*Hazırlık Temizlik Talimatları

*Ekipman Temizlik Talimatları

*Aşçı

*Standart Yemek Reçeteleri

<p>↓</p> <p>Pişmiş gıdalar servis saatine kadar uygun sıcaklıkta bekletilir. (fırın, buhar kazanı, yer ocağı vb.)</p> <p>→</p> <p>Yemeklerden numune alınarak 72 saat saklanır ve sonrasında atılır.</p>	<p>*Aşçı *Gıda Teknikeri</p>	<p>*Şahit Numune Alma Formu</p>
<p>↓</p> <p>Servis edilecek yemekler (pişmiş ve soğuklar) gastronom tepsilerde yemek servis ünitesine (benmari) taşınır.</p> <p>↓</p> <p>Yemek servisi yapılır.</p>	<p>*Servis Personeli</p>	