



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

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Yayın Tarihi: 28.12.2016

Revize Tarihi: 08.03.2021

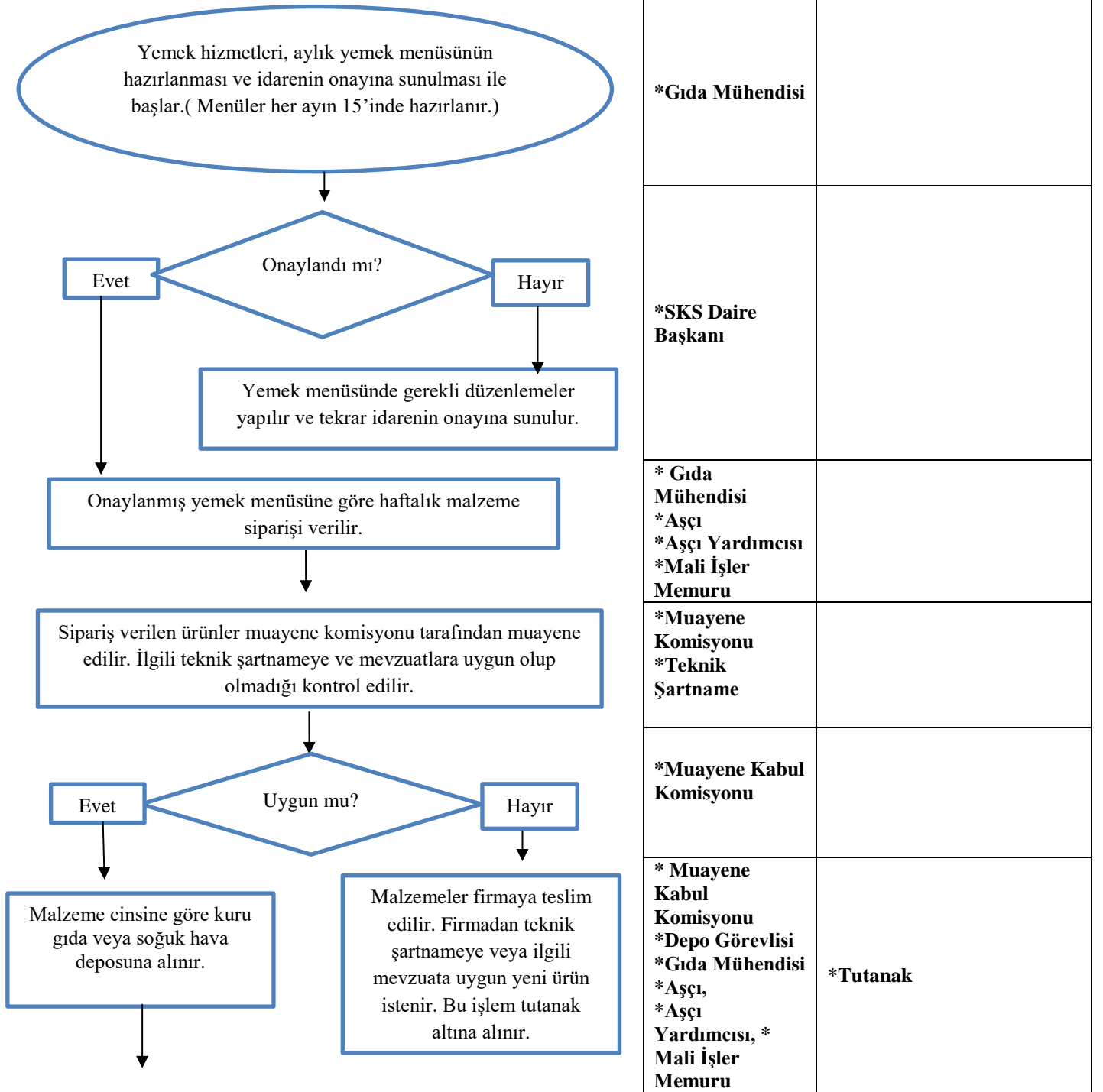
Versiyon No: 1

İş Akış No: İ.A.Y.120.

BESLENME HİZMETLERİ İŞ AKIŞ SÜRECİ

Sorumlusu

Mevzuatlar/Dokümanlar



Günlük ihtiyaç duyulan malzemeler bir gün öncesinden kuru gıda ve soğuk hava depolarından çıkartılarak mutfakta bulunan günlük gıda deposuna alınır.

2

*Aşçı
*Aşçı Yardımcısı
*Yardımcı
Personel

Malzemeler bir gün öncesinden hazırlık ünitesinde işlenir.

Pişen yemekler uygun kaplarda termoboxlara konulur, ilçelere gidecek ise yemek taşıma aracına yüklenerek birimlere iletilir.

Yemekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde servis edilir ve yemek sonrası birimlerden boş kaplar toplanarak temizlenir.

Mutfak ve yemekhaneler temizlenerek ertesi güne hazırlanır.

Yemekhane otomasyon verileri toplanır. Toplanan verilere göre yemek maliyeti oluşturulur. Beslenme hizmetinin tüm süreçleri rapor edilir.

* Aşçı
*Baş Aşçı
Yardımcısı
*Yardımcı
Personel

*Aşçılar
*Yardımcı
Personel

*Yardımcı
Personeller
*Bulaşıkçılar

*Mali İşler
Memuru