



T.C.
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
İş Akış Süreç Çizelgesi
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Yayın Tarihi: 28.12.2016

Revize Tarihi: --

Versiyon No: 0

İş Akış No: İ.A.Y.120.

BESLENME HİZMETLERİ İŞ AKIŞ SÜRECİ

Sorumlusu

Mevzuatlar/Dokümanlar

Yemek hizmetleri, aylık yemek menüsünün hazırlanması ve idarenin onayına sunulması ile başlar. (Menüler her ayın 15'inde hazırlanır.)

*Gıda Mühendisi

Onaylandı mı?

Evet

Hayır

*SKS Daire Başkanı

Yemek menüsünde gerekli düzenlemeler yapılır ve tekrar idarenin onayına sunulur.

Onaylanmış yemek menüsüne göre haftalık malzeme siparişi verilir.

* Gıda Mühendisi
* Aşçı
* Aşçı Yardımcısı
* Mali İşler Memuru

Sipariş verilen ürünler muayene komisyonu tarafından muayene edilir. İlgili teknik şartnameye ve mevzuatlara uygun olup olmadığı kontrol edilir.

*Muayene Komisyonu
*Teknik Şartname

Uygun mu?

Evet

Hayır

*Muayene Kabul Komisyonu

Malzeme cinsine göre kuru gıda veya soğuk hava deposuna alınır.

Malzemeler firmaya teslim edilir. Firmadan teknik şartnameye veya ilgili mevzuata uygun yeni ürün istenir. Bu işlem tutanak altına alınır.

* Muayene Kabul Komisyonu
* Depo Görevlisi
* Gıda Mühendisi
* Aşçı,
* Aşçı Yardımcısı,
* Mali İşler Memuru

*Tutanak

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

*Aşçı
*Aşçı Yardımcısı
*Yardımcı Personel

<p>Malzemeler bir gün öncesinden hazırlık ünitesinde işlenir.</p>	<p>* Aşçı *Baş Aşçı *Yardımcı *Personel</p>	
<p>Pişen yemekler uygun kaplarda termoboxlara konulur, ilçelere gidecek ise yemek taşıma aracına yüklenerek birimlere iletilir.</p>	<p>*Aşçılar *Yardımcı *Personel</p>	
<p>Yemekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde servis edilir ve yemek sonrası birimlerden boş kaplar toplanarak temizlenir.</p>	<p>*Yardımcı *Personeller *Bulaşıkçılar</p>	
<p>Mutfak ve yemekhaneler temizlenerek ertesi güne hazırlanır.</p>	<p>*Mali İşler *Memuru</p>	
<p>Yemekhane otomasyon verileri toplanır. Toplanan verilere göre yemek maliyeti oluşturulur. Beslenme hizmetinin tüm süreçleri rapor edilir.</p>		