



YEMEKHANE VE MUTFAK DENETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



SORUMLUSU	İŞLEM BASAMAKLARI	İLGİLİ DOKÜMAN
1.Yemek Hizmetinden Sorumlu Müdür, Müdür Yardımcısı, Başhemşire, Gıda Mühendisi (Diyetisyen)	1. Yemekhane, mutfak, yüklenici firma personeli ve yemek yapımında ve temizlikte kullanılan malzemelerin kontrolü; Gıda malzemelerinin cinsine göre sıcaklık, tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti ve seri numaraları ile belgelerinin kontrolü; Temizlik maddelerinin belgeleri kontrolü	1. Yemek Hizmeti Kontrol Formu, Günlük Denetim Formu
2. Yemek Hizmetinden Sorumlu Müdür, Müdür Yardımcısı, Başhemşire, Gıda Mühendisi (Diyetisyen), Yüklenici Firma Temsilcisi	2. Malzeme Yemek Teknik Şartnamesine uygun mu?	2. Tutanak, Mal Kabul Tutanağı
3. Gıda Mühendisi (Diyetisyen), Yüklenici Firma	HAYIR Malzemeler firmaya iade edilir	3. Yemek Hizmeti Kontrol Formu, Günlük Denetim Formu
4. Yemek Hizmetinden Sorumlu Müdür Yardımcısı, Başhemşire, Gıda Mühendisi (Diyetisyen), Yüklenici Firma	EVET Mal kabulü yapılır	4. Yemek Hizmeti Kontrol Formu, Günlük Denetim Formu
5. Yemek Hizmetinden Sorumlu Müdür Yardımcısı, Başhemşire, Gıda Mühendisi (Diyetisyen), Yüklenici Firma	3. Malzemelerin depo yerleşim kurallarına ve özelliklerine uygun	5.Yemek Hizmeti Kontrol Formu
6. Yemek Hizmetinden Sorumlu Müdür Yardımcısı, Başhemşire, Gıda Mühendisi (Diyetisyen), Yüklenici Firma	4. Pişirme hazırlığının yapılması; Uygun sıcaklık ve sürede pişirme yapılması; Kızartma yağlarının her yemek hazırlığında değiştirilmesi;	6. Yemek Hizmeti Kontrol Formu, Günlük Denetim Formu
7. Yüklenici Firma	5. Pişme işlemi biten yemeklerden numune alınması	7. Yerde Kontrol
	6. Servis ekipmanları ve salonun, temiz ve eksiksiz olarak hazırlanması; Servis personelinin kıyafet, bone, maske, eldiven ve kolluklarının kontrol edilmesi	
	7. Servisi sonrası kalan pişmiş ürünlerin imhası	
HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Kalite Birim Sorumlusu	Kalite Yönetim Koordinatörü	Başhekim