|  |  |
| --- | --- |
| İŞ AKIŞ ADIMLARI | SORUMLU |
| Yemekhane ve mutfak personeli ve yemek yapımında ve temizlikte kullanılan malzemelerin kontrolü; Gıda malzemelerinin cinsine göre sıcaklık tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti seri numaraları ile belgelerinin kontrolü; Temizlik maddeleri belgeleri kontrolü, alınır.  Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanaktutularak yüklenici firmaya iade edilir..Kullanıma uygun olan gıda ve temizlik ürünlerinin 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.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.Numune alımında kullanılacak ekipman alkol ile yakılarak 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.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 thermoboxlarla hijyen kurallarına uygun araçlarla yemekhanelere taşınır.Benmari suyunun 90 C ye getirilmesi, sıcak servis edilecek yemeklerin bulunduğu küvetlerin 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. Öğlen servisi sonrasında kalan pişmiş ürünler yemekhanelerden alınarak mutfağa getirilir ve Belediyenin barınağına verilmek üzere ayrılır. 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 taşıma birimlerinde de personel uygunluğu, genel temizlik takibi yapılır. | * Gıda Müh.
* Taşınır Kayıt Yet.
* Muayene Kabul Komisyonu
* Muayene Kabul Komisyonu
* Gıda Müh.
* Aşçıbaşı
* Gıda Müh.
* Gıda Müh.
* Aşçıbaşı
* Gıda Müh.
* Aşçıbaşı
* Yemekhane Sorumlusu
* Gıda Müh.
* Aşçıbaşı
* Yemekhane Sorumlusu
* Yemek Hizmetleri Denetleme Kurulu
 |