



# KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ

## Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Şeması

Sorumlu	İş Akış Süreci	Faaliyet	Dokümantasyon/Çıktı
-	<p>Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Süreci</p>	-	-
Kontrol Teşkilatı	<p>Personel Uygunluğunun Denetimi</p>	Personelin sağlık ve hijyen kontrolleri ilgili mevzuat doğrultusunda yapılır.	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H)
Kontrol Teşkilatı	<p>Fiziki Mekan Ve Ekipman Denetimi</p>	Fiziki mekan ve ekipman sağlık ve hijyen bakımından denetlenir	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H), Temizlik Kontrol Formu
Kontrol Teşkilatı	<p>Gıda Denetimi</p>	Mutfakta kullanılmak üzere yüklenici firma tarafından satın alınan gıda maddelerinin cinsine göre sıcaklık, tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti ve seri numaraları ve belgeleri kontrol edilir.	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H), Gıda Güvenliği Denetim Formu
Kontrol Teşkilatı	<p>Depolama Denetimi</p>	Ürünlerin depo yerleşim kurallarına göre ve özelliklerine uygun sıcaklıklarda depolanmasının sağlanması için denetim yapılır.	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H), Sıcaklık Takip Formları
Kontrol Teşkilatı	<p>Sevkiyat ve Servis Denetimi</p>	Soğuk servis edilecek yemekler en fazla 10 C'de, sıcak servis edilmesi gereken yemeklerin ise en az 65 C'de olmasını sağlanacak şekilde termoboxlarla hijyenik bir biçimde yemekhanelere taşınır. Taşınan sıcak yemekler önceden ısıtılmış benmarilerde, soğuk servis edilmesi gerekenler ise buzdolaplarında muhafaza edilerek peyderpey servise çıkartılır. Servis yapan personelin kıyafetleri, bone, maske, eldiven ve kollukları kontrol edilir.	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H)
Kontrol Teşkilat, Yüklenici Firma	<p>Denetim Sonucu Teknik Şartnameye Uygun Mu?</p> <p>EVET</p> <p>HAYIR</p>	Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler yüklenici firmaya tarafından iade ettirilir	Kontrol Teşkilatı Tutanağı (056.0.H)

Hazırlayan Sağlık-Kültür ve Spor Dairesi Başkanı	Onaylayan REKTÖR	Sayfa No 1/2



**KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ**  
**Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Şeması**

-	<b>Mutfak ve Yemekhane Denetimi İşlemleri İş Akış Sürecinin Sonlandırılması</b>	-	-
---	---	---	---

Hazırlayan Sağlık-Kültür ve Spor Dairesi Başkanı	Onaylayan REKTÖR	Sayfa No 2/2