



TC
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Dok.No: İA/006/35
İlk Yayın Tar.:12.10.2022
Rev.Tar./No:00/...
Sayfa:1/2

YEMEKHANE VE MUTFAK İŞ AKIŞI YEMEK ÖN HAZIRLIK-
PIŞIRME-SERVİS-TEMİZLİK İŞ AKIŞI

SORUMLULAR	İŞ AKIŞI	FAALİYET/AÇIKLAMA	DOKÜMAN /KAYIT
Gıda Mühendisleri kontrolünde Yüklenici, Yüklenici nezdinde çalışan Gıda Mühendisi, Depo Sorumlusu, Aşçı, Aşçı Yardımcıları	<p>Bir ay öncesinde hazırlanan Aylık Yemek Menüsüne göre Malzeme tedarik edilir.</p> <p>↓</p>	Bir sonraki ay için hazırlanan yemek menüsüne göre alınıp depolara konulan ve günlük alınan malzemeler	
Gıda Mühendisleri kontrolünde Firma Gıda Mühendisi, Depo Sorumlusu, Aşçı, Aşçı Yardımcıları	<p>Yemek menüsüne göre ertesi gün için ihtiyaç duyulan malzemeler kuru gıda ve soğuk hava depolarından çıkartılarak mutfakta bulunan günlük gıda deposuna alınır, günlük alınması gereken malzemeler alınır ve ön hazırlık yapılır</p> <p>↓</p>	Gıda Mühendislerinin kontrolünde Yüklenici firma çalışanlarınc	
Firma Gıda Mühendisi, Depo Sorumlusu, Aşçı, Aşçı Yardımcıları	<p>Malzemeler bir gün öncesinden hazırlık ünitesinde işlenir</p> <p>↓</p>	Gıda Mühendislerinin kontrolünde Yüklenici firma çalışanlarınc	
Firma Gıda Mühendisi, Depo Sorumlusu, Aşçı, Aşçı Yardımcıları, mutfak çalışanlarınc	<p>Günlük Yemekler pişirilir</p> <p>↓</p>	Gıda Mühendislerinin kontrolünde, Aşçıbaşı, Aşçılar ve Mutfak Çalışanlarınc	
Gıda Mühendisleri	<p>Pişen Yemekler servis edilmek için uygun mu?</p> <p>↓</p> <p>Evet</p> <p>↓</p> <p>Hayır</p> <p>→ İmha edilir</p>		
Gıda Mühendisleri kontrolünde, Firma Gıda Mühendisi, Aşçı, Aşçı Yardımcıları, yüklenici firma çalışanlarınc	<p>Pişen yemekler uygun kaplarda termoboxlara konular, yemek taşıma aracına yüklenerek yemek servisi yapılacak birimlere (öğrenci ve personel yemekhanelerine) iletilir.</p> <p>↓</p>	Yemek hizmeti verilen merkez ve ilçeler olmak üzere 10 ayrı yemek servis alanlarına	

2

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Mükerreme Altındaş Enstitü Sekreteri Kalite Birim Sorumlusu	Fatma Bekci Yurt Müdürü Kalite Birim Sorumlusu <small>Bu belge, e-İmza ile imzalanmıştır.</small>	Bayram Kaya Sağlık Kültür ve Spor Daire B.



2

Yemek Servis Elemanları	<p>Yemekhanelere gelen yemekler öğrenci ve personele servis edilmek üzere hazırlanır, sıcak yemeklerin benmarilerde yeterli sıcaklığı sağlanır.</p>	Yüklenici firma çalışanları	
Yemek Servis Elemanları	<p>Yemek saatlerinde öğrenci ve personele servis edilir.</p>	Merkezde Gıda Mühendislerinin kontrolünde, Yüklenici firma çalışanları	
Temizlik Elemanları	<p>Yemek saatinin sonunda yemek servis alanları temizlenir.</p>	Yemek servisi yapılan alanlar (masalar silinir, yerler temizlenir, benmariler temizlenir)	
Temizlik Elemanları	<p>Yemek servisi sonrası bulaşikhanelerde ve Yemek hazırlanan mutfakta bulaşıklar yıkanır, yerler temizlenir</p>	Merkez üretim alanı, mutfak, ve yemek servis alanlarındaki bulaşikhaneler	
	<p>1. Aşamaya Dönülür</p>		

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Mükerreme Altındaş Enstitü Sekreteri Kalite Birim Sorumlusu	Fatma Bekci Yurt Müdürü Kalite Birim Sorumlusu	Bayram Kaya Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: FFAFF9T Belge Takip Adresi: <https://ubys.ibu.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>