

 RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ	FİRMA İMALATHANESİ DENETİMİ İŞ AKIŞ SÜRECİ	Döküman No:	SKS.İA.0042
		İlk Yayın Tarihi:	28.06.2019
		Revizyon Tarihi:	
		Revizyon No:	
		Sayfa:	1/1

SÜREÇ NO	İŞ AKIŞ SÜRECİ	Uygun	Uygun Değil	DÖNÜLECEK SÜREÇ ADIMI	SORUMLULAR	İLGİLİ MEVZUATYASAYÖ NETMELİK/D OKÜMAN (vb.)
1	Denetim; (Personelin sağlık ve hijyen kontrolü mevzuat doğrultusunda yapılır.)	↓	→	1.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
1.1	Firma personelinin hijyen kurallarına uymadığı tutanak altına alınır ve firmaya uyarı yazısı yazılır. Bu durum 2. Defa tekrarlandığında firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
2	İmalathane Düzeni, Temizliği Yeterli mi?	↓	→	2.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
2.1	İmalathane temizliği ve düzeni teknik şartnamede belirtilen dışındaysa bu husus tutanak altına alınır ve firmaya uyarı yazısı yazılır mevcut durum düzeltilmez ise firmaya cezai işlem uygulanır.					
3	Firmanın depoları gıda depolamaya uygun mu?	↓	→	3.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
3.1	Firmanın depo özellikleri ve temizliği gıda depolanması için uygun değilse,tutanak altına alınır ve firmaya bu durumun düzeltilmesi ile ilgili uyarı yazısı yazılır, eksiklikler giderilmez ise firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
4	Firmanın depolarında yemek üretiminde kullanılması istenmeyen taklit ve ya tahşiş gıda ürünlerinin kontrolü;	↓	→	4.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
4.1	Firmanın deposunda bu tarz ürünlerin tespiti halinde firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
5	Piştirilen Yemeğin Teknik Şartnameye Uygunluğunun Kontrolü;	↓	→	5.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi ve Gramaj Listesi
5.1	Yemek pişirilmesi sırasında gramaja uyulmadığının tespitinde ilgili firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
6	Yapılan denetimler sonucunda denetimden geçen ürünler ve yemekler personele ve öğrenciye hazır hale getirilir.	☑				

HAZIRLAYAN/...../..... Birim Kalite Komisyonu İMZA	ONAYLAYAN/...../..... Daire Başkanı İMZA
---	---