



RECEP TAYYIP
ERDOĞAN
ÜNİVERSİTESİ

YEMEKHANE DENETİM AKI SÜRECİ

Döküman No:	SKS. A.0046
İlk Yayın Tarihi:	29.06.2019
Revizyon Tarihi:	
Revizyon No:	
Sayfa:	1/1

SÜREÇ NO	AKI SÜRECİ	Uygun	Uygun Değil	DÖNÜLECEK SÜREÇ ADIMI	SORUMLULAR	LG L MEVZUATYASAYÖ NETMEL K/D OKÜMAN (vb.)
1	Denetim; (Personelin sağlık ve hijyen kontrolü mevzuat doğrultusunda yapılır.)	↓	→	1.1	Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi
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	Yemekhane Düzeni, Temizliği Yeterli mi? (Fiziki mekan ve ekipman ile ilgili mevzuat kapsamında sağlık ve hijyen bakımından denetlenir.)	↓	→	2.1	Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi
2.1	Yemekhane temizliği ve düzeni teknik arnamede belirtilenlerdise bu husus tutanak altına alınır ve firmaya uyarı yazısı yazılır mevcut durum düzeltilmez ise firmaya cezai işlem uygulanır					
3	Gelen Yemeğin Lezzet, Kalite, Tekstür Yönünden Kontrolü;	↓	→	3.1	Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi
3.1	Servis edilen yemeğin istenilen özellikleri sağlanmaması durumunda ceza-i işlem uygulanır.					
4	Gelen Yemeğin Teknik Arnameye Uygunluğunun Kontrolü;	↓	→	4.1	Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi ve Gramaj Listesi
4.1	Yemek pürürlmesi ve ya da ıtımı sırasında gramaja uyulmadığının tespitinde ilgili firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
5	Yemek Kabulü ve Servis	↓			Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi
6	Akşam Yemeği Hazırlığı ve Servis	⊙			Daire Başkanı Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik arnamesi

HAZIRLAYAN

...../...../.....

Birim Kalite Komisyonu

MZA

ONAYLAYAN

...../...../.....

Daire Başkanı

MZA