

 RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ	YEMEKHANE DENETİM İŞ AKIŞ SÜRECİ	Döküman No:	SKS.İA.0046
		İlk Yayın Tarihi:	29.06.2019
		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	Yemekhane Düzeni, Temizliği Yeterli mi? (Fiziki mekan ve ekipman ile ilgili mevzuat kapsamında sağlık ve hijyen bakımından denetlenir.)	↓	→	2.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
2.1	Yemekhane 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	Gelen Yemeğin Lezzet, Kalite, Tekstür Yönünden Kontrolü;	↓	→	3.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
3.1	Servis edilen yemeğin istenilen özellikleri sağlamaması durumunda ceza-i işlem uygulanır.					
4	Gelen Yemeğin Teknik Şartnameye Uygunluğunun Kontrolü;	↓	→	4.1	Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi ve Gramaj Listesi
4.1	Yemek pişirilmesi ve ya dağıtımı sırasında gramaja uyulmadığının tespitinde ilgili firmaya ceza-i işlem uygulanır.					
5	Yemek Kabulü ve Servis	↓			Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi
6	Akşam Yemeği Hazırlığı ve Servis	⊙			Daire Başkanı Şube Müdürü Gıda Müh. Kontrol Teşkilatı	Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi

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