



YEMEK ÜRETİM İŞ AKIŞI

Doküman No	İA-193
İlk Yayın Tarihi	08.08.2016
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	
Sayfa	1/1
Sürecin Kodu	2.8.4.1

Sürecin Adı Yemekhane Faaliyetleri Yönetimi

İş Akışı Adımları	Sorumlu	İlgili Dokümanlar
<p>Bir sonraki günün yemek planlaması yapılarak gerekli malzemelerin gramajlara göre hazırlık bölümüne teslim edilmesi</p>	Gıda Müh. / Depocu / Başaşçı	Yemek Malzemeleri Hazırlık ve Depo Talep Takip Formu / Depo Çıkış Formu
<p>Günlük İhtiyaç planlamasına göre yemek üretimi</p>	Gıda Müh. / Başaşçı	
<p>Üretilen Yemeklerin Kontrolü</p>	Gıda Müh. / Başaşçı	Yemek Kontrol Formu
<p>Hazırlanan yemeklerin Birimlere ve yemekhanelere sevkiyatı</p>	Gıda Mühendisi	Yemek Teslim Tutanağı / Yemek Taşıma Kontrol Formu
<p>Yemek saatinde yemeklerin servis edilmesi</p>	İlgili Personel	
<p>Yemek esnasında kullanılan ekipmanların temizlenmek üzere merkez yemekhaneye teslim edilmesi</p>	İlgili Personel	Yemek Teslim Tutanağı
<p>Yemekhane ve Ekipmanların temizliğinin yapılması</p>	İlgili Personel	Temizlik Takip Formu

Hazırlayan
Bayram Ali KELEŞ

Yürürlük Onayı
Öğr.Gör.Süleyman ÇELİK

Kalite Sistem Onayı
Prof. Dr. Mustafa KURT