

	TÜRK-ALMAN ÜNİVERSİTESİ SÜREÇ EL KİTABI	Doküman Kodu	SKS_01
		Tarih	03.10.2019
		Sayfa No	1 / 4

SÜREÇ BAŞLIĞI	Yemek Hizmeti	SÜREÇ NO SKS_01
SÜREÇ SAHİBİ	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	
SÜRECİN AMACI		
Gıda güvenliği arz edecek şekilde mensuplarımıza yemek hizmeti sunmak		
SÜREÇ GİRDİLERİ		SÜREÇ ÇIKTILARI
Talep		Yemek Hizmeti
İLGİLİ KANUN		
5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ikincil mevzuatı Türk Gıda Kodeksi mevzuatı TS Standartları		
KULLANILAN BELGELER		
Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesi Günlük Pişmiş Yemek Gramajı Tespit Formu Günlük Yemek Sıcaklıkları Kontrol Formu Çiğ Girdi Gramaj Kontrol Formu		
İLGİLİ BİRİMLER		
Akademik birimler İdari birimler	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Yüklenici Firma
PERFORMANS GÖSTERGELERİ		

SÜREÇ	Hazırlayan	Onaylayan
Yemek Hizmeti Alımı		Doğan YAZGAN

	TÜRK-ALMAN ÜNİVERSİTESİ SÜREÇ EL KİTABI	Doküman Kodu	SKS_01
		Tarih	03.10.2019
		Sayfa No	2 / 4

YEMEK HİZMETİ

İŞ SÜREÇ TANIMI

1. Yüklenici mutfağı kontrol teşkilatı tarafından, temizlik, hijyen, depolama koşulları ve kullanılacak hammaddeler yönünden, düzenli olarak denetlenir. Uygun bulunmayan hammaddeler yemek üretiminde kullanılmaz. Mutfak temizliği, hijyeni ve depolama koşullarında görülen aksaklıklar yükleniciye bildirilir; düzeltmeler ve iyileştirilmeler denetlenir.
2. Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından *Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesi* 'nde belirtilen maddelere göre aylık menü belirlenir ve yükleniciye bildirilir.
3. Yüklenici akademik takvime ve bir önceki günün yemek sayısına göre günlük üretilecek yemek sayısını belirler.
4. Günlük yemek üretimi yükleniciye ait mutfakta, Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesinde belirtilen standart tarife ve gramajlara uygun olarak yapılır. Her gün üretilen yemeklerin gramajları yüklenici temsilcisi tarafından *Çiğ Girdi Miktarı Kontrol Formu*'na kaydedilir ve Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teslim edilir. İdare diyetisyeni tarafından *Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesi* 'nde belirtilen gramajlarla karşılaştırılarak kontrol edilir.
5. Günlük üretilen yemekler, kontrol teşkilatı tarafından yükleniciye ait mutfakta sıcaklık, gramaj, duyuşal özellikler yönünden denetlenir. Tüketime uygun bulunmaması durumunda yemekler servise kabul edilmez, aynı veya uygun olan farklı bir çeşit yemek üretilir.
6. Tüketime uygun yemekler, yüklenici tarafından sıcaklığı koruyan özel yemek taşıma kapları ve araçlarla yüklenici mutfağından kampüs içerisindeki yemekhanelere taşınır.
7. Yemeklerin kabulü için servis öncesinde yemeklerin iç sıcaklığı kontrol edilir ve *Günlük Yemek Sıcaklık Formu*'na kaydedilir. Sıcak yemekler için 65°C üzeri, soğuk yemekler 10°C altı uygun sıcaklık derecelerdir. Aksi durumda yemek tüketime sunulmaz. Yüklenici mutfağından yeniden yemek getirilir. Uygunsuzluğa dair tutanak tutulur.
8. Sıcak servis edilecek yemekler sıcaklığı 80°C üzerindeki benmariye ve 60-70°C sıcaklık aralığında çalışan ısıtılmalı banket arabasına, soğuk servis edilecek yemekler +4°C'de buzdolabına yerleştirilir.
9. Yemek servisi öncesinde, servise sunulan tüm yemeklerden en az 200g olacak şekilde kilitli plastik poşetlere numune alınır. Numuneler yemek adı ve tarih bilgisi için etiketlenir. Plastik numune kaplarında +4°C'de 72 saat süreyle muhafaza edilir ve 72 saatin sonunda imha edilir. Besin zehirlenmesi şikayeti gibi şüpheli durumlarda, ayrıca rutin olarak, yemek numuneleri 72 saat içinde akredite Gıda Kontrol Laboratuvarlarında mikrobiyolojik analize gönderilir. Analiz raporunun *Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği*'ne uygun olmaması durumunda tutanak tutulur ve yükleniciye cezai işlem uygulanır.
10. Yemek servisi öncesinde yemekhane temizliği ve düzeni kontrol edilir.

SÜREÇ	Hazırlayan	Onaylayan
Yemek Hizmeti Alımı		Doğan YAZGAN

	TÜRK-ALMAN ÜNİVERSİTESİ SÜREÇ EL KİTABI	Doküman Kodu	SKS_01
		Tarih	03.10.2019
		Sayfa No	3 / 4

11. Servis masasında beyaz ve kepekli olmak üzere günlük üretilmiş 2 çeşit ekmek, pet bardakta su, baharatlar, yemeğin türüne göre salata sosları, ketçap, mayonez ve dilim limon servise sunulur.
12. Yemek servisi yüklenici personeli tarafından 11.30 - 14.00 saatleri arasında servis bankalarında öğrenci ve personele self servis olarak yapılır.
13. Yemek servisinde 1 adet 1.Grup (Çorba), 1 adet 2.Grup (normal veya vejetaryen ana yemek), 1 adet 3. Grup (pilav, makarna, zeytinyağlılar vb.) ve 1 adet 4. Grup (yoğurt, ayran, meyve, tatlı vb) olmak üzere toplam 4 kap yemek sunulur.
14. Servise sunulan yemeklerden rastgele alınan tabaklarda, yemeklerin 1 porsiyon gramajı idare diyetisyeni ve yüklenici temsilcisi tarafından tartılarak kontrol edilir ve *Pişmiş Yemek Gramajları Tespit Formu*'na kaydedilir. Yemek Gramajlarının Yemek Hizmeti Teknik Şartnamesi 'nde belirtilen pişmiş yemek gramajlarından düşük olması durumunda tutanak tutulur.
15. Kullanılan yemek kapları yemek servisi sonrası toplanır ve yüklenici mutfağına taşınır.
16. Kirli tepsi, tabak, çatal, kaşık ve bıçaklar tepsi arabalarında toplanır.
17. Yüklenici personeli tarafından bulaşıklar yıkanır, atıklar ayrıştırılır ve atık toplama alanlarına taşınır.
18. Yemekhane günlük olarak temizlenir, düzenlenir ve ertesi güne hazır hale getirilir.

SÜREÇ	Hazırlayan	Onaylayan
Yemek Hizmeti Alımı		Doğan YAZGAN