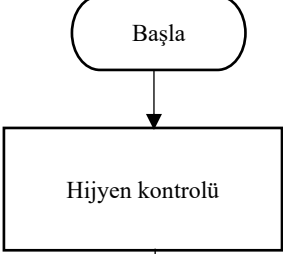
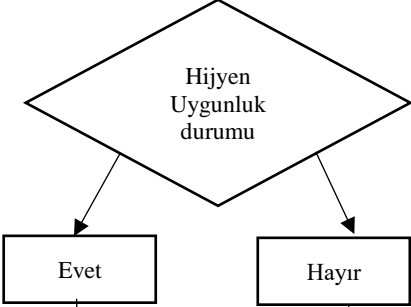
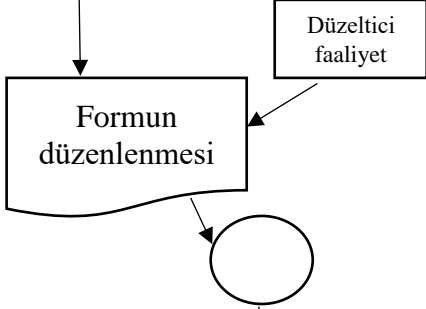
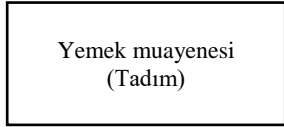


 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	ÜRETİM MUTFAĞI VE YEMEKLERİN GÜNLÜK DENETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI	Dok. No: İA/SKS/30 İlk Yayın Tar.: 8.03.2021 Rev. No/Tar.: 01/2.08.2022 Sayfa 1 / 2

PUKÖ DÖNGÜSÜ	SORUMLULAR	İŞ AKIŞI	FAALİYET/AÇIKLAMA	DOKÜMAN / KAYIT
Uygulama	Yemek Hizmeti Komisyonu		Yemek Hizmeti Komisyonu üyeleri tarafından Üretim mutfağı ve bağlı ünitelerinin yemek üretimi için mevzuat ve standartlara uygun olarak hijyen kontrolü yapılır.	İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi
Kontrol Etme	Yemek Hizmeti Komisyonu		Yapılan kontrol sonrasında Uygunsuzluk görmediği takdirde Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu hazırlanır. Uygunsuzluğu tespit edilen durumlarda uygunsuzluğun giderilmesi için yüklenici firma sorumlu personeli uyarılır. Uygunsuzluğun giderilmesi sağlanır. Takip edilir. Uygunsuzluğun giderilmesi halinde form düzenlenir.	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu
Uygulama	Yemek Hizmeti Komisyonu		Üretim Mutfağı günlük hijyen kontrolü sonrasında uygunsuzluk bulunmaması halinde Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formunun hijyenle ilgili kısımları düzenlenir.	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu
Kontrol Etme	Yemek Hizmeti Komisyonu		Hijyen kontrolü yapılmasını takiben aylık yemek menüsüne uygun olarak hazırlanan ana yemek, çorba, arasıcak, aperatifler vd. hazırlanan yemeklerin tadımı yapılır.	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	ÜRETİM MUTFAĞI VE YEMEKLERİN GÜNLÜK DENETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI	Dok. No: İA/SKS/30 İlk Yayın Tar.: 8.03.2021 Rev. No/Tar.: 01/2.08.2022 Sayfa 2 / 2

Kontrol Etme	Yemek Hizmeti Komisyonu	<pre> graph TD A{Yemek uygunluk durumu} -- Evet --> B[Formun düzenlenmesi] A -- Hayır --> C[Düzeltilici faaliyet] C --> B B --> D[Kayıt] D --> E([Bitir]) </pre>	<p>Yapılan yemek muayenesinde (tadımı) yemeklerin servise uygun bulunması halinde Denetim formu düzenlenir ve Yemek Hizmeti Komisyon üyeleri tarafından imzalanır. Yemekler servise alınır. Tadımda uygunsuzluk bulunması halinde müdahale ile servise uygun hale getirilebilecek durumda olması halinde düzeltici uyarıda bulunulur, takip edilir. Servise uygun hale getirilemeyecek yemekler imha edilir ve Yeni yemek yapılması sağlanır. Tekrar eden ve süreklilik kazanan uygunsuzluklara ilişkin tutanak tutulmak suretiyle kayıt altına alınır. Hizmet Alımı teknik Şartnamesi ilgili maddelerinde yer alan yaptırımlar uygulanır.</p>	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu
Uygulama	Yemek Hizmeti Komisyonu Beslenme Hizmetleri Birimi Sorumlu Personel		<p>Hijyen ve yemek muayene (tadım) işlemleri tamamlandıktan sonra, Üretim Mutfağı ve Yemek Muayene Günlük Denetim Formu Yemek Hizmeti Komisyonu Üyeleri tarafından imzalanır. Uygunsuzluk tutanakları da aynı komisyon tarafından imzalanır ve sorumlu birime teslim edilir.</p>	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu Tutanak
Uygulama	Beslenme Hizmetleri Birimi Sorumlu Personel		<p>Üretim Mutfağı ve Yemek Muayene Günlük Denetim Formu ÜBYS de kayıt altına alınır. Uygunsuzluklara ilişkin tutulan tutanaklar kayıt altına alınır. Yüklenici firmaya tebliğ edilir.</p>	-İKÇÜ Yemekhaneler ve Yemek Hizmeti Yürütme Yönergesi - Üretim Mutfağı Günlük Denetim Formu Tutanak ÜBYS