|  |
| --- |
| PROSEDÜR TANIMI  **1**. S.K.S. Daire Başkanlığı Günlük Üretilecek Yemek Sayısı Defteri’ne ertesi gün için üretilecek yemek sayısı Firma Yetkilisi tarafından beyan edilir.  **2**. Ertesi gün için yemekte kullanılacak malzemeler ön hazırlık için depodan çıkartılır.  **3**. Firmanın gıda mühendisi ve kurum diyetisyeni kontrolünde ön hazırlık işlemi yapılır. (Sebzeler soyulur, yıkanır, doğranır, etler kemiklerinden sıyrılır, kullanılacağı kadarı doğranır vb.)  **4.**Ön işlemden geçen malzemeler ertesi güne kadar depolarda muhafaza edilir.  **5**. Şartnamede belirtilen miktardaki malzemeler kurumun belirlediği personel nezaretinde pişirme işlemi için kazana konulur, uygun ısıda ve sürede pişmesi sağlanır.  **6**. Hazırlanan yemekler uygun kaplarda, üstü kapalı ve hijyen kurallarına dikkat edilerek, uygun araçla servis yapılacak yemekhanelere götürülür.  **7**.Servis süresi boyunca uygun ısıda muhafaza etmek için, benmarilere yerleştirilir ve servisi yapılır.  **8.**Yemekhanelerde görevli kurum personeli tarafından, yemeklerin porsiyonları ve yemekhanelerin kontrolü yapılır. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HAZIRLAYAN** | |  |  | **ONAYLAYAN** | |  |  | | |
| ADI SOYADI :Fatma KAVAK | |  |  | ADI SOYADI : | | Ekrem BUDAK | | |  |
| TARİH……… : 27.09.2016 | |  |  | TARİH……… : | | 27.09.2016 | | |  |
| İMZA……….. : | |  |  | İMZA……….. : | |  | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |

