



TC
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Mutfak, Yemekhane Denetimi İş Süreci

İlk Yayın Tarihi/Sayısı	08/02/2021-001
Revizyon Tarihi/Sayısı	
Toplam Sayfa	1

Sıra No	Faaliyet İş Akışı	Sorumlular	Sürece Dahil Olan İç/Dış Birimler	Doküman/Kayıt/İnternet linki
1	Yemekhane, Mutfak ve Yüklenici Firma Personeli ile yemek yapımında ve temizlikte kullanılan malzemeler kontrol edilir.	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi
2	Gıda Malzemelerinin cinsine göre sıcaklık, tat, koku, görünüş, son kullanma tairhleri, parti seri numaraları ile birlikte belgeleri kontrol edilir.	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi
3	Malzemelerin Depo Yerleşim kurallarına ve özelliklerine uygunluğu kontrol edilir.	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi
4	Pişirme hazırlığı ve pişirme sürecinin kontrolü	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi
5	Pişirme işleminin bitiminden sonra numune alınması	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi
6	Servis ekipmanları ve yemekhane temiz ve eksiksiz olarak hazırlanması servis yapacak personelin kılık kıyafet kontrolünün yapılması	Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	SKS Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü Müstecir Firma	Hizmet Alım İhalesi Teknik Şartnamesi

HAZIRLAYAN

Cengiz DOĞMUŞ

Şef

ONAYLAYAN

Şamil Türkay AKTÜRK

Daire Başkanı