



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**AŞÇIBAŞI VE İMALAT SORUMLUSU İŞ SÜRECİ**

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-013

.../.../2021

-

-

Sorumlular	İş Akışı	Faaliyet	Doküman ve Kayıt	Süre
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu		Aşçıbaşı ve imalat Sorumlusu tarafından günlük yemek tabelasını hazırlanır	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Birimde kullandığı "YESİS" programı	20 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu		Günlük yapılacak yemeğin sayısı haftanın günleri ders programları hava durumuna göre değişkenlik gösteren yemek sayılarını hazırlanır	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Birimde kullanılan "YESİS" programı Otomasyon programı Evrak Dosyası	15 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Muayene Kabul Komisyonu Mal ve Ambar Sorumlusu		Belirlenen yemek sayılarına göre bir gün öncesinden sipariş verilen malzemeler, ihale şartnamesine göre kabulü yapılır. Malzeme Kabulü Muayene Kabul komisyonu tarafından yapılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Muayene Kabul Komisyon Tutanağı Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik Evrak Dosyası	30 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Muayene Kabul Komisyonu Mal ve Ambar Sorumlusu		Tutanak düzenlenir . Muayene Kabul komisyonuna ve Firma Yetkilisi imzalatılır. Malzeme firmaya ihale şartnamesine uygun olan aynı ürünle değişim için firmaya iade edilir	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Muayene Kabul Komisyon Tutanağı Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik	30 Dak.



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**AŞÇIBAŞI VE İMALAT SARUMLUSU İŞ SÜRECİ**

**Doküman No**

**SKSDB-İAS-013**

**Yayın Tarihi**

**.../.../2021**

**Revizyon No**

**-**

**Revizyon Tarihi**

**-**

<p>Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Muayene Kabul Komisyonu Mal ve Ambar Sorumlusu Birim Personeli</p>	<p>Malzemelerin ambarlara ve imalathaneye alımı</p>	<p>Kabul edilen malzemeler birim personelleri tarafından ilgili ambarlara ve imalathaneye alınır</p>	<p>Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Muayene Kabul Komisyon Tutanağı</p>	<p>30 Dak.</p>
<p>Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı</p>	<p>Yemeğin yapılması</p>	<p>İmalathane sorumlusunun tertip ve düzeninde yemek pişimine geçilir.</p>	<p>Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Yemek Tabelası</p>	<p>3 Saat</p>
<p>Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Muayene Kabul Komisyonu Mal ve Ambar Sorumlusu</p>	<p>Gelen malzemelere teslim fişi düzenlenmesi</p>	<p>Aşçıbaşı ve imalat sorumlusu bilgisinde mal kabul ve ambar sorumlusu tarafından teslim fişi düzenlenir ve Muayene Kabul komisyonuna imzalatılır.</p>	<p>Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Muayene Kabul Komisyon Tutanağı</p>	<p>10 Dak.</p>
<p>Aşçıbaşı</p>	<p>Menüye göre malzemelerin programdan çıkışı</p>	<p>Menüye göre yemekhane programı "YESİS" den kullanılan malzemelerin çıkışı yapılır.</p>	<p>Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Yemek Tabelası</p>	<p>15 Dak.</p>
<p>Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu</p>	<p>Yemeklerin yemekhanelere göre taksim edilmesi</p>	<p>Merkez ve İlçe Yemekhanelere, yemek yiyen öğrenci ve personel sayılarına göre paylaşım yapılır.</p>	<p>Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği</p>	<p>30 Dak.</p>



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**AŞÇIBAŞI VE İMALAT SARUMLUSU İŞ SÜRECİ**

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-013

.../.../2021

-

-

Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı	<p>Yemek organizasyonlarının ve etkinliklerin takibi ve hazırlığı</p>	Fakülte ve rektörlük tarafından düzenlenen yemek organizasyon ve etkinliklerin takibi ve hazırlığı yapılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği  Yemek Tabelası	Gün içerisinde Süresiz
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	<p>Aylık yemek listesinin hazırlanması</p>	Öğrencilerin ders yoğunluğu, sınav takvimi, resmi tatil, aylara, günlere ve otomasyon programına göre aylık yemek listesi hazırlanır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği  Birim kullandığı "YESİS" programı  Otomasyon programı	30 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	<p>Yemekhanelere göre yemek sayılarının belirlenmesi</p>	Öğrencilerin ders yoğunluğu, sınav takvimi, resmi tatil, aylara, günlere ve otomasyon programına göre yemeklerin yemekhanelere dağılımı yapılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği  Birim kullandığı "YESİS" programı  Otomasyon programı  Akademik takvim	15 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Birim Personeli	<p>Yemeklerin yemekhanelere gönderimi</p>	Merkez yemekhanelere yemekler çıkarılır.  İlçelere ise görevli personeller ile gönderilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	45 Dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	<p>Yemeklerin dağıtımının organize edilmesi</p>	İmalat Sorumlusu gözetiminde Aşçı ver aşçı yardımcıları tarafından yemekler öğrenci ve personellere dağıtılır	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	2 Saat



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**AŞÇIBAŞI VE İMALAT SARUMLUSU İŞ SÜRECİ**

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-013

.../.../2021

-

-

Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	Yemekhanelerin tertip ve düzeni	İmalathane sorumlusu tarafından yemekhanelerin tertip ve düzeni sağlanır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	Her zaman
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	İhtiyaçların talebi	Bir sonraki günün menüsü için anlaşmalı firmalara malzeme talepleri geçilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Birim kullandığı "YESİS" programı Otomasyon programı	30 dak.
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	Bakım ve onarım işleri ve takibi	Mutfakta bulunan makine ve teçhizatların bakım onarımı bilgili birimlere yaptırılır ve takibi yapılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	Her zaman
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu	Mutfak personellerinin sorumluluğu	İmalat sorumlusu ve Aşçıbaşı Mutfak personellerin ön izinleri verilir. Personelin tertip ve düzeni sağlanır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	Her zaman
Aşçıbaşı Birim Personeli	Ambar temizliği	Aşçı başının kontrolünde Rutin aralıklarla ambarlar temizlenir. Kontrolleri yapılır Tarihi geçen ve bozulan ürünler ayrılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	2 saat
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Aşçı ve Yardımcıları	Bir sonraki gün için yemek hazırlığı yapılması	Bir sonra ki menü için hazırlıklar yapılır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	2 Saat
Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Birim Personeli	Son kontrollerin yapılması	Mesai bitimin son kontroller yapılır. Personellerden yapılan işler ile ilgili bilgi alınır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	15 Dak.
	Bitiş			



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**AŞÇIBAŞI VE İMALAT SARUMLUSU İŞ SÜRECİ**

**Doküman No**

**Yayın Tarihi**

**Revizyon No**

**Revizyon Tarihi**

**SKSDB-İAS-013**

**.../.../2021**

**-**

**-**

<b>GÜNCELLEME TARİHİ</b>	
<b>SÜREÇ KODU</b>	<b>SKSDB-İAS-013</b>
<b>SÜREÇ ADI</b>	Beslenme Hizmetleri Süreci
<b>SÜRECİN AMACI</b>	Hizmetin Sürdürülebilmesi
<b>SÜREÇ SORUMLULARI</b>	Beslenme Hizmetleri ve Kafeterya Şube Müdürü ve Birim Personelleri
<b>SÜRECİN GİRDİSİ</b>	İş gücü, fiziki mekanlar, teknolojik cihazlar
<b>SÜRECİN ÇIKTISI</b>	Tablolar, listeler
<b>KAYNAK</b>	Bütçe, işgücü, teknik ekipman
<b>KONTROL</b>	
<b>RİSK/FIRSAT</b>	
<b>PERFORMANS KRİTERİ</b>	
<b>ETKİLEŞİMDE OLDUĞU SÜREÇLER</b>	-