



SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ
AŞÇI VE AŞÇI YARDIMCILARI İŞ SÜRECİ

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-014

.../.../2021

-

-

| Sorumlular | İş Akışı | Faaliyet | Doküman ve Kayıt | Süre |
|---|----------|---|--|---------|
| Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Aşçı | | Aşçı başından günlük yemek menüsü ve gramajları alınır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 10 Dak. |
| Aşçı Aşçı Yardımcısı Ambar ve mal kabul Sorumlusu | | Menüde kullanılacak malzemeler ambar sorumlusundan alınır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 15 Dak. |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | | Ana Yemek, Pilavcı, Çorbacı ve tatlıcı ustaları kendisi ile ilgili malzemeleri alır ve hazırlıklara başlanır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 30 Dak. |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | | Yemek hazırlık aşamasından aşçı yardımcılarını aşçılara yardımcı olur. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 1 saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | | İmalathane sorumlusu diğer aşçı ve aşçı yardımcılarını yapacakları işleri verir. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 10 Dak. |



SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ
AŞÇI VE AŞÇI YARDIMCILARI İŞ SÜRECİ

Doküman No

SKSDB-İAS-014

Yayın Tarihi

.../.../2021

Revizyon No

-

Revizyon Tarihi

-

| | | | | |
|---|---|---|--|---------|
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Sebzeler ve meyvelerin yıkanması. | Sebzeler ve meyve yıkamacılar önce sebzeleri yıkar sonra sirkeli suda bekletirler sonrada ilgili makineler yıkanır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 2 saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Soğan ve sarımsaklar doğranması | Soğan ve sarımsaklar doğranır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 3 saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Etlerin işlenmesi | Etlar kasap tarafından işlenir. Kullanıma hazır hale getirilir. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 2 saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Sebzelerin işlenmesi | Yıkanan sebzeler aşçıların tarafından yemeklerde kullanılır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 2 saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Tatlı, meyve, yoğurt ve cacığın hazırlanması | Tatlıcı menüdeki tatlıyı yapar eğer tatlı yoksa 4. Ara yemek olan yoğurt cacık yada meyveyi hazırlar | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 3 Saat |
| Temizlik Personeli | Yemekhanelere göre yemek sayılarının belirlenmesi | Hazırlanan yemekler aşçıbaşının verdiği sayıya göre yemekhanelere gönderilmek için hazırlanır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 15 Dak. |



SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ
AŞÇI VE AŞÇI YARDIMCILARI İŞ SÜRECİ

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-014

.../.../2021

-

-

| | | | | |
|---|---|---|--|----------|
| Temizlik Personeli Temizlik Sorumlusu | Yemeklerin yemekhanelere gönderimi | Yemekler bina içerisindeki yemekhanelere çıkartılır. Diğerleri ise ilçe yemekhanelere gönderilir. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 45 Dak.. |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Yemeklerin dağıtımı | Aşçı ve aşçı yardımcılar 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 |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Bir sonraki güne hazırlık | Yemek dağıtımı bittikten sonra bir sonraki gün için hazırlıklar yapılır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 2 Saat |
| İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | İmalathanenin temizlenmesi | Hazırlıklar bittikten sonra imalathane temizlenir ve yıkanır. | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | 30 dak. |
| Aşçıbaşı İmalathane sorumlusu Aşçı Aşçı Yardımcısı | Son kontrollerin yapılması ve birim sorumlusuna bilgi verilmesi | Mesai bitiminde son kontroller yapılır (Elektrik su ve ocaklar) Gün içerisinde yapılan işler ile ilgili imalathane sorumlusu ve aşçıbaşına bilgi verir Bir sonraki günün yemeği için bilgi alınır | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği | |
| | Bitiş | | | |



SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ
AŞÇI VE AŞÇI YARDIMCILARI İŞ SÜRECİ

| Doküman No | Yayın Tarihi | Revizyon No | Revizyon Tarihi |
|---------------|--------------|-------------|-----------------|
| SKSDB-İAS-014 | .../.../2021 | - | - |

| | |
|------------------------------------|---|
| GÜNCELLEME TARİHİ | |
| SÜREÇ KODU | SKSDB-İAS-014 |
| SÜREÇ ADI | Beslenme Hizmetleri Süreci |
| SÜRECİN AMACI | Hizmetin Sürdürülebilmesi |
| SÜREÇ SORUMLULARI | Beslenme Hizmetleri ve Kafeterya Şube Müdürü ve Birim Personelleri |
| SÜRECİN GİRDİSİ | Beslenme hizmetlerinde kullanılan gıda maddeleri, insan gücü, yemek pişirme ekipmanları, fiziki ortam |
| SÜRECİN ÇIKTISI | Beslenme amaçlı yemekler |
| KAYNAK | Bütçe, Teknik ekipman, İşgücü |
| KONTROL | |
| RİSK/FIRSAT | |
| PERFORMANS KRİTERİ | |
| ETKİLEŞİMDE OLDUĞU SÜREÇLER | - |

