



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**GARSON İŞ SÜRECİ**

Doküman No

Yayın Tarihi

Revizyon No

Revizyon Tarihi

SKSDB-İAS-026

.../.../2021

-

-

Sorumlular	İş Akışı	Faaliyet	Doküman ve Kayıt	Süre
Garson	<p>Başla</p> <p>Temiz tabaklar ve tabldotlar yemek salonlarına çıkartılması ve verleştirilmesi</p>	Bir gün önce yıkanan temiz tabaklar ve tabldotlar bulaşıkhaneden salonlara çıkartılır. Ve yerlerine yerleştirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	30 Dak,
Garson	<p>Örtü değişimi</p>	Kirli örtüler, temiz ve ütülenmiş örtüler ile değiştirilir. Kirli olanlar çamaşırhaneye indirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	30 Dak.
Garson	<p>Eksik malzemelerin tamamlanması</p>	Masa üzerinde bulunan tuz, biber, yağ, sirke, limon suyu kürdan ve peçetelerdeki eksikler tamamlanır	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 saat
Garson	<p>Sandalye masa ve koltukların silinmesi</p>	Müşteri ve misafirlerin kullandıkları koltuklar silinir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 saat
Garson	<p>Asansörler, kapı, cam, dolap vs. silimi</p>	Asansörler kapılar, pencereler ve dolaplar silinir. Şube müdürünün verdiği diğer işler yapılır	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	30 Dak.
Garson	<p>Benmariler temizliği</p>	Benmarilerin içleri silinir. Suları doldurulup öğle yemeğine hazır hale getirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	10 Dak.



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**GARSON İŞ SÜRECİ**

**Doküman No**

**Yayın Tarihi**

**Revizyon No**

**Revizyon Tarihi**

**SKSDB-İAS-026**

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

**-**

**-**

Garson	Çatal, kaşık, bıçak paketlenmesi	Bir gün önceden eksik kalan paketlenmemiş çatal bıçak kaşıklar paketlenir. Müşterinin kullanımına sunulur.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 Saat
Garson	Servisin toplanması	Öğle yemeği servisleri yapılır. Müşterilerin ihtiyaçları giderilir. Masalardan bulaşıklar toplanır.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 Saat 30 Dak.
Garson	Masaların üzerlerinin toplanması	Masa üzerleri toplanır. Bir sonraki güne hazır hale getirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 Saat
Garson	Bardaklar ve kaşıkların yıkanması	Kirli bardak ve kaşıklar ilgili makinelerde yıkanır ve yerine yerleştirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	15 Dak.
Garson	Kuruyan kaşık çatal bıçakların paketlenmesi	Çatal kaşıklar kuruma makinesinde kurutulur ve paketlenir	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 Saat
Garson	Yemek servis tepsileri yıkanır kurulanır,	Servis tepsileri yıkanır ve kurulanır. Yerlerine yerleştirilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	1 Saat
Garson Temizlik Sorumlusu	Son Kontrollerin yapılması ve Birim sorumlusuna bilgi verilmesi	İş bitiminde son kontroller yapılır. Açık olan elektrik, su vs. kapatılır. Kapılar kilitletlenir. Temizlik sorumlusuna gün içindeki yapılan işler ile ilgili bilgi verilir.	Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük	15 Dak.
	Bitiş			10 Dak.



**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**BESLENME HİZMETLERİ VE KAFETERYA BİRİMİ**  
**GARSON İŞ SÜRECİ**

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi
SKSDB-İAS-026	.../.../2021	-	-

<b>GÜNCELLEME TARİHİ</b>	
<b>SÜREÇ KODU</b>	<b>SKSDB-İAS-026</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>	İnsan gücü, Teknik ekipman
<b>SÜRECİN ÇIKTISI</b>	Hizmet
<b>KAYNAK</b>	Bütçe, İnsan gücü
<b>KONTROL</b>	
<b>RİSK/FIRSAT</b>	
<b>PERFORMANS KRİTERİ</b>	
<b>ETKİLEŞİMDE OLDUĞU SÜREÇLER</b>	-