



Doküman No	
Yayın Tarihi	
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	

Birimi		Toplam Süre	
--------	--	-------------	--

Yemekhane, mutfak ve yüklenici firma personeli ve yemek yapımında ve temizlikte kullanılan malzemelerin kontrolü; Gıda malzemelerinin cinsine göre sıcaklık tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti seri numaraları ile belgelerinin kontrolü;

Malzeme Teknik Şartnameye uygunsu malın kabulünün yapılması.

Malzemelerin depo yerleşim kurallarına ve özelliklerine uygunluğunun kontrol edilmesi.

Pişirme hazırlığının yapılması, uygun sıcaklık ve sürede pişirme yapılması, kızartma yağlarının her yemek hazırlığında değiştirilmesi.

Pişirme işlemi biten yemeklerden numune alınması.

Servis ekipmanları ve salonun, temiz ve eksiksiz olarak hazırlanması; Servis personelinin kıyafet, bone, maske, eldiven ve kolluklarının kontrol edilmesi.

Servis sonrası kalan pişmiş ürünlerin imhası.

Hazırlayan Birim Kalite Komisyonu	Kontrol Eden Birim Yöneticisi	Onaylayan Kalite Koordinatörlüğü
--------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

Revizyon No	Revizyon Tarihi	Revizyon Açıklaması