|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 1/11 |

**1.AMAÇ**

Bu talimatın amacı, Özel Zonguldak Level Hospital yemekhanesinde uyulması gereken kuralları ve talimatları açıklamaktır.

**2.KAPSAM**

Bu talimat Özel Zonguldak Level Hospital yemekhanesini kapsamaktadır.

**3.UYGULAMA**

**3.1. AYIKLAMA-YIKAMA**

**Çiğ-donmuş sebze:**

• Çiğ sebzelerin çürük, ezik kısımları ayıklanır.

• Donmuş sebzelerin içinde yabancı madde olup olmadığı kontrol edilir.

• Kontrol, her 10 kg üründe 3 farklı noktadan örnek alınarak yapılır.

• Kontrol sonucu yabancı madde tespit edilirse işlem tekrarlanır.

• Çiğ sebzede ürünler bol su ile herhangi bir çamur kalıntısı kalmayacak şekilde yıkanmalıdır.

**NOT:** İlkbahar ve sonbahar aylarında yağışın fazla olduğu dönemlerde, böcek problemi yoğun olduğu için ayıklama daha dikkatli ve birkaç kez tekrarlanarak yapılmalıdır.

**Hububat-bakliyat:**

• Ayıklama işlemi aydınlık bir ortamda yapılmalıdır.

• Ayıklama parti parti ürün dökülerek yapılmalıdır.

• Ayıklanan üründe yabancı madde kalmayana kadar ayıklama yapılmalıdır.

**Kontrolü:** Mutfak yöneticisi ve aşçıbaşı tarafından kontrol edilmelidir.

• Makarnalar suya konularak böceklenme olup olmadığı kontrol edilir.

• Hububat bakliyat yıkamasında ise, ürünün son suyu berrak olana kadar yıkanmalıdır.

**NOT:** Kuruyemiş ve baharatlar içinde hububat-bakliyat ayıklama yöntemindeki kurallar geçerlidir.

• Konserve –turşu, açılan her teneke uygun kaba alınır ve içerisinde yabancı madde olup olmadığına bakılır.

• Kontrolü, Mutfak Yöneticisi ve Aşçıbaşına aittir. Kontrol sonucu, bir tane dahi yabancı madde bulunması halinde ayıklama işlemi tekrarlanmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 2/11 |

**3. 2. BULAŞIK YIKAMA**

* Her gün bulaşık makinesi ve pompaları kontrol edilmelidir.
* Bulaşık makinesinin püskürtücü spreylerinin uçları her gün kontrol edilmeli, tıkalı olanlar temizlenerek açılmalıdır.
* Bulaşık makinesinin ön suyu temiz olmalıdır.

**Bulaşık Makinesi Kullanımı:**

* Bulaşıklara ön yıkama yapın(ön yıkamada kesinlikle deterjan kullanılmaz)
* Sıcak suda ön yıkama yapınız.(35 derece üzeri)
* Bardakları ve tabakları ayrı ayrı yıkayınız**.**

**Bulaşıkları Makineye Dizerken:**

* Uygun basket kullanılmasına,
* Gıda artığı olmamasına,
* Tabakların üst üste yığılmamasına,
* Basket kenarına tabak konulmamasına dikkat ediniz.

Bulaşık yıkama işlemi tamamlandıktan sonra,yeterli kurutma sağlanmıyorsa,temiz bir bez ile kurulayarak temiz rafa yerleştiriniz.

Kullanılan bezler her gün yıkanıp,dezenfekte edilir.sıcak su içinde deterjan ile yıkanır.daha sonra 10 dakika çamaşır suyunda(5 lt suya1 su bardağı çamaşır suyu)bekletilip ,durulanarak kurutulur.

* Makinenin,kendi yıkama düresi beklenmeli,basketler makineden çıkmadan çekilmemelidir.
* Bulaşık makinesi temizliği mutfak temizlik ve hijyen talimatlarında belirtildiği şekilde yapılır.

**Elde Yıkama Yapılıyorsa:**

* Bulaşıkları gıda artıklarından arındırınız,
* Ön yıkama işlemi yapınız,
* Yıkama suyu sıcaklığı 40 derece üzerinde olmalıdır,
* Yıkama işleminde deterjan kullanınız,
* Sıcak su ile durulayınız,
* Büyük kapları temiz raflara yerleştiriniz**,**
* Küçük kapları yukarıda belirtildiği şekilde kurulayarak, temiz raflara yerleştiriniz**.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 3/11 |

**3.3. EKİPMAN YETERLİLİKLERİ**

* İşletmede kullanılan tüm ekipmanlar gıda işlemeye uygun yapıda kolay temizlenebilir, yıkanma esnasında aşınma ve korozyona dayanıklı malzemeden olmalıdır.
* Gıda ile temas eden yüzeyler toksik madde, yabancı koku ve tat içermemeli ve gıdaya bulaştırma ihtimali olmamalıdır.
* İşletme içinde ahşap ekipman kullanılmamalıdır ( merdane, oklava ve tulumba aleti hariç).
* Kırık, paslı ekipman kullanılmamalıdır.
* Ekipmanların kontrolü düzenli olarak yapılmalıdır.
* Pişirme, saklama, soğutmada kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik olmalıdır.
* Yırtılmış, zarar görmüş ekipman üretimden çekilerek kullanımı engellenmelidir ( ör: makine tokmakları, tatlı fırçaları vs. )
* Et tezgahları aşındıkça tıraşlanmalıdır.
* Et- tatlı - soğuk ekipmanları renk veya bir işaretleme sistemi ile tanımlanarak birbirlerinden ayrılmalıdır. Bu işaretleme sistemi veya renk ile yapılan ayırım mutfak içinde yazılı olarak personelin görebileceği bir yere asılmalıdır.
* Mutfakta ürün, çöp amaçlı kullanılan kovalar kullanım amacına göre ayrılır ve tanımlanır.
* Temizlik için kullanılan kovalar ayrı olmalı ve tanımlanmalıdır.
* Mutfaklarda kullanılan temizlik fırça ve çek pasları, yıkama hortumları kirli ve temiz yüzeyler için ayrı olarak tanımlanmalı, ayrı olarak depolanmalıdır.
* Deterjanlar için ayrı ölçü kabı kullanılmalı, eğer aynı kap kullanılıyorsa bir önceki deterjanın etkisini yok etmek amacıyla her kullanım öncesi duru su ile çalkalanmalıdır.

**3.4. EL YIKAMA**

**Eller Ne Zaman Yıkanmalıdır?**

* Tuvaletten çıktıktan sonra,
* Sigara içtikten sonra,
* İş başlangıcından önce,
* İş geçişlerinde,
* Gazete, kalem v.s dokunduktan sonra,
* Kirli ekipmanla temastan sonra,
* Çiğ gıdalara dokunduktan sonra,
* Ağza, saçlara dokunduktan sonra,
* Aksırıp, öksürdükten sonra,
* Eldiven takmadan önce,
* Temizlik yapıldıktan sonra,
* Her **yarım saatte** bir **YIKANMALIDIR**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 4/11 |

**Eller Nasıl Yıkanmalıdır?**

1. Eller ıslatılır,
2. Akan su altında kiri akıtılır,
3. Dezenfektanlı sabun ile en az 30 saniye yıkanır,
4. Bol su ile durulanır,
5. Musluğu kapatmadan önce eller kâğıt havlu ile kurutulur,
6. Musluk kâğıt havlu ile kapatılır,

**NOT: Alkolle temastan sonra eller kesinlikle üflenmez.**

**3.5. ELDİVEN KULLANMA**

* Pişirilen son ürünlerde yapılan işlemlerde,
* Salata hazırlığı vb. işlemlerde (klorlama aşamasından itibaren)
* Pişmeyecek ise şarküteri malzemelerinin dilimlenmesinde,
* Porsiyonlama sırasında (Ele direk temas halinde),
* Servis sırasında,
* Numune alımı esnasında,
* Direk tüketime sunulacak her türlü gıdanın hazırlık ve işlenmesinde eldiven takılmalıdır.

**Eldiven Takılmadan Önce:**

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanmalıdır.

**Eldiven Değişikliği Ne Zaman Yapılmalı ? :**

* Bir işten farklı bir işe geçildiğinde,
* Kirli ekipmanlara dokunulduğu takdirde,
* Yarım saatten fazla aynı eldivenle çalışıldığında,

Eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanıp, **eldiven değişikliği** yapılmalıdır.

**3.6. GIDA SATINALMA VE DEPOLAMA**

* Alınan tüm malzemeler Satınalma Müdürü, Diyetisyen ve Aşçıbaşı tarafından fiziksel ve duyusal muayenesi yapılarak denetlenmelidir.
* Uygun görülmeyen ürünlerin reddi sözkonusudur.
* Yüksek riskli ürünler için iç sıcaklık ölçümleri yapılmalı ve gerekli formlara işlenmelidir. Et ürünleri için 7C altı, kıyma,tavuk ve balık ürünleri için 4C altı süt ürünleri için 10C altı esas alınmalıdır.

Dayanıklı gıdalar; kuru baklagiller tahıl ve ürünleri, şeker, baharat, salça, konserve, patates, soğan, sarımsak v.b.) kuru gıda depolarında, çabuk bozulabilen gıdalar; et, tavuk, balık, süt-süt ürünleri, açılmış salça ve konserveler, zeytinyağlı yemekler, ön hazırlığı yapılmış gıdalar, pişmiş yemekler taze/dondurulmuş sebze-meyveler +4 derecelik depolarda veya -18 derecelik dondurucularda depolanmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 5/11 |

**Raflama / Sınıflandırma :**

* Depolarda ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalıdır.
* Kapalı ambalajındaki ürünlerin depolama koşulları için ambalaj üzerindeki saklama koşulları ile ilgili bilgilere de dikkat edilmelidir.
* Depolar aşırı doldurulmamalıdır.
* Çok fazla ürün üst üste istiflenmemelidir.
* Temizlik-sarf malzemeleri gıdalardan ayrı depoda depolanmalıdır.
* Depoya giren tüm ürünlerin üzerleri kapalı olmalıdır.
* Soğutulmakta olan sıcak ve ılık ürünler yağlı kağıt ile kapatılmalıdır.
* Soğuk ürünler ise streçlenmeli veya kapağı kapatılmalıdır.
* Aynı depolarda depolanacak **çiğ ve kirli ürünler alt raflara**, **yarı pişmiş ürünler ve şarküteri ürünleri orta raflara, pişmiş ve servise sunulacak ürünler ise en üst raflara** konulmalıdır.
* Gıdalar zemin, duvar ve tavanla kesinlikle temas etmemelidir.
* Depolarda kesinlikle tahta kasa bulunmamalı, bu şekilde gelen ürünler temiz plastik kasalara alınmalıdır.
* Üzüm, çilek, şeftali gibi kolay ezilen meyvelerin bulunduğu tahta kasa ve karton koliler şeffaf poşetlere geçirilerek depoya alınmalıdır.
* Kuru gıda deposundaki bakliyat kovaları ve saklama kapları içindeki ürün bitmeden üzerine yeni ürün ilave edilmemelidir.
* Bakliyat kovalarına ürün konulmadan önce şeffaf poşet konulmalıdır.
* Ürün kovaları ve çöp kovaları birbirinden farklı renkte olmalı ve yazılı olarak tanımlanmalıdır.

**3.7. GIDA DEPOSU KONTROLÜ**

* Her depo kontrolünde meyve-sebzelerde herhangi bir küflenme-çürüme olup olmadığı, tarihi geçen yada son kullanma tarihi yaklaşan ve üzeri açık ürün olup olmadığı, kontrol edilmelidir,varsa gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.
* Soğuk depolarda ortam sıcaklığı sabah-akşam olmak üzere günde 2 kere ölçülmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
* Depo kontrolünde soğutucularda karlanma olup olmadığı kontrol edilmeli, karlanma varsa eritilmelidir.
* Depoların kapakları açık bırakılmamalı, depo fanları asla kapatılmamalıdır.
* Depolarda zemin, tavan ,duvar, raflar bakımlı olmalı ,duvarlarda küflenme olmamalıdır.

**Depo Sıcaklık Ölçümü:**

* Dolapların termometresinde görülen değer yazılır.
* Dolap kapakları açılmadan 5 dk beklenip, okunan değer işlenmelidir

**3.8. GIDA SOĞUTMA**

**Ön Soğutma:**

* Pişirilen ürünleri ince kaplara alınır(gastronom yada ince tepsi),
* Soğutmayı hızlandırmak için mümkünse kap su veya buz içine oturtturulur,
* Karıştırılabilen ürünse sık sık karıştırılır,

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 6/11 |

* Pişmiş ürünler, oda sıcaklığında soğutuluyorsa 65dereceden 45 dereceye maksimum 1saat içinde soğutulup, dolaba alınmalıdır,
* Pişmiş etler suyundan ayrılıp hızla soğutulmalıdır.

**Dolap İçi Soğutma:**

* Sıcaklığı 40-45 dereceye soğutulan ürünler, üzerleri yağlı kağıt ile kapatılıp soğuk dolaba alınmalıdır. Ürünün ağzı kapak veya streçle kesinlikle kapatılmamalı, yağlı kağıt kullanılmalıdır.
* Ürün sıcaklığı 10dereceye düştükten sonra üzerleri streç veya kapak ile kapatılmalı ve uygun şekilde raflanmalıdır,
* Soğutulan ürün miktarı fazla ise hepsi aynı dolaba alınmamalı ve dolaplar arası paylaştırılmalıdır, aynı depoya fazla ürün alınması depo sıcaklığının yükselmesine ve gıdanın bozulmasına neden olur.
* Soğutulan ürünler dolaba tepsi arabasıyla alınıyorsa kaplar sık yerleştirilmemeli, soğuk hava sirkülasyonu sağlanacak şekilde boşluk bırakılmalıdır.

**3.9. HAŞERE KEMİRGEN MÜCADELESİ**

**Genel Kurallar:**

* Çöp artıklarını düzenli kaldırılması sağlanmalıdır.
* Kapı, pencere, havalandırma boşlukları mümkün olduğunca kapalı tutulmalıdır.
* Tuvalet, soyunma odaları düzenli ve temiz tutulmalı, gıda bulundurulmamalıdır.
* Dolap arkaları, benmari altları ve ocak kenarları sürekli temiz tutulmalıdır.
* Üretim alanı içinde direk dışarı açılan kapı ve pencerelerde sineklik bulunmamalıdır.
* Mutfakla direk temas halinde bulunan açıklık ve delikler kapatılmalıdır.
* Çöp kovalarının sık boşaltılması ve temizlenmesi gereklidir.
* Kapı altında boşluk kapatılmalıdır.
* Su giderlerinin ( logarların) ve mazgal ağızları fare girişi- çıkışını engelleyecek büyüklükte ızgaralarla kapatılmalıdır.
* Depo içlerinde tahta kasa bulundurulmamalıdır ve karton kolide gelen ürünlerin poşetlenmesi sağlanmalıdır.
* Kuru gıda deposundaki rafların yerden ve duvardan en 30 cm uzakta olacak şekilde düzenlenmesi sağlanmalıdır.
* Üretim alanı ve depolarda ağzı açık gıda maddesi bulundurulmamalıdır.

**3.10. KİŞİSEL BAKIM VE HİJYEN**

**Kıyafet-görünüm**:

* Mutfak yöneticisi, mutfak içerisinde beyaz doktor önlüğü giymeli; kıyafetinin temiz ve ütülü olmasına dikkat etmelidir.
* Günlük kıyafet ile üretim alanına girilmemelidir.
* Her gün sakal traşı olunmalıdır.
* Saçlar kısa olmalı ve üretim alanında kep veya bone takılmalıdır.
* İş elbiseleri daima temiz olmalı.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 7/11 |

* İş elbiselerinde üst cep bulunmamalı var ise üst cep kullanılmamalıdır.
* Mutfak içerisinde temiz ve kaygan tabanlı olmayan terlik giyilmelidir.
* Garsonların ayakkabıları daima temiz ve boyalı olmalıdır.
* Mutfak personeli üretim alanında makyajlı olmamalıdır.
* Mutfak personeli üretim alanında saat vs. gibi mücevherat takmamalıdır.(alyans hariç)
* Tırnaklar kısa ve ojesiz olmalıdır.
* Personelin mutlaka yaka kartları takılı olmalıdır.

**Sağlık:**

* Dişler her gün fırçalanmalıdır.
* Mevzuatın öngördüğü şekilde personelin sağlık tetkikleri yaptırılmalıdır.
* Kesilmelerde kanın gıdaya bulaşıp bulaşmadığı kontrol edilmeli, eğer bir bulaşma varsa gıda imha edilmeli, kanın bulaştığı alet-ekipman derhal yıkanıp dezenfekte edilmelidir.
* Yara ve yanıklarda üzeri bantlanıp, çalışırken üzerine eldiven takılmalıdır.

**Hal ve hareket:**

* Tezgah ve masa üstlerine oturulmamalıdır.
* Kirli çatal – kaşık kullanarak veya parmakla yemeklerin tadına bakılmamalıdır.
* Yemeklerin üzerine aksırıp öksürmemeli bu esnada ağız kapatılmalı ve eller mutlaka yıkanmalıdır, eğer eldivenli ise eldivenler değiştirilmelidir.
* Mutfağa girerken mutlaka dezenfektan havuzuna basılmalı, eğer galoş kullanılıyorsa galoşlar değiştirilmelidir.
* Kıl riskine karşı bone ve kolluk kullanılmalı, bone ve kolluklar tekrar kullanılmamalıdır.

**3.11. KIZARTMALIK YAĞLARIN KULLANIMI**

* Sıvı yağ kullanım sonrası mutlaka süzülmelidir.
* Kızartmada kullanılan yağ sıcak olarak süzüldü ise süzülen kabın kapağı yağ soğuyana kadar kapatılmamalıdır. Sıcak olarak kapatılırsa, yağın tadının acılaşmasına yol açar.
* Tekrar kullanılacak yağın konulacağı kap paslanmaz çelikten olmalı yağ güneş görmeyen yerde muhafaza edilmelidir.
* Kızartmalık yağlarda tekrar kullanımda en önemli ölçü yağın kararmasıdır. Sıvı yağ karardıktan, yandıktan ve aşırı köpürdükten sonra kullanılmamalıdır.
* Sebze kızartılan yağlar ile et ürünleri kızartılan yağlar birbirine karıştırılmamalıdır.
* Köfte, yumurtalı bulamaca giren ürünler, tavuk, galeta unlu ürünler kızartıldığı zaman yağı çabuk kirletirler. Bu tür ürünlerin kızartılmasında maksimum 4. veya 5. kızartma işlemine yağın değişimi yapılıp, değişen ve kalan yağlar atık yağ bidonlarına alınmalıdır.
* Patlıcan, kabak gibi sebzelerin kızartılmasında görsel olarak yağın karardığı aşama izlenmelidir. Bu tür ürünlerin kızartılmasında yağda maksimum 10 - 12 defa kızartma yapılabilir. Daha fazla yapılmamalıdır (Yağda aşırı kararma olursa kızartma sayısı daha az tutulmalıdır).
* Patates, yağı kirletmeyen bir sebzedir. Patates kızartılan yağda kızartma işlemi yağ kararana kadar yapılabilir (Yağın özellikle renk değişimi çok iyi izlenmelidir).
* Bekleyen yağın dip kısmında tortular oluştuğundan dolayı yağ kullanılacağı zaman tekrar süzülmelidir

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 8/11 |

* Sıvı yağların kullanımı ile ilgili sorumluluk mutfak yöneticisi ve aşçıbaşına aittir
* Kızartmalık yağların iki kullanım süresi arasındaki zaman da yağdaki bozulma için son derece önemlidir. Bu nedenle kızartmalık yağların uzun süreler bekletilmemesi gerekir.
* İş güvenliği açısından yağ yanmasının engellenmesi için içerisinde ürün yok iken uzun süre kızdırılmamalıdır. Yağ ile işlem yapılırken mutlaka başında durulmalı, kontrolsüz bırakılmamalıdır.
* Yağ sıçramalarından kaynaklı yanmaların engellenmesi bakımından kızgın yağ tavalarına kızartılacak ürünler elle değil tel kevgirlerle kızgın yağa dikkatlice bırakılmalıdır.
* Atık yağlar kesinlikle giderlere dökülmemelidir. Atık yağlar sözleşmeli olarak atık yağlarımızı toplayan firmanın bidonlarında biriktirilmelidir.
* Atık yağ bidonları dolduğunda atık yağ toplama firmasıyla görüşülüp yağların toplatılması sağlanmalıdır
* Atık yağ bidonlarının devrilmesini engellemek için yağ bir alanda depolanmalıdır. Atık yağ bidonlarının devrilmeleri halinde o bölgeye tork havlularla müdahale edilmelidir. Bu tork havlular evsel atıklar çöp kutusunda atılmalıdır.

**3.12. MASKE VE KOLLUK KULLANIMI**

**Maske Kullanımı:**

* Ağız ve burun bölgesini kapatacak şekilde takılır,
* Deforme olduğu ve yırtıldığı zaman yenisiyle değiştirilir.

**Kolluk Kullanımı:**

* Önlük üzerini örtecek şekilde takılır,
* Yırtıldığı, deforme olduğu ve kirlendiği zaman yenisiyle değiştirilmelidir.

**Maske Kullanılacak Aşamalar:**

* Porsiyonlama ve süsleme işlemleri yapılırken,
* Salata yapımında klorlama aşamasından sonra,
* Sandviç ve kumanya hazırlığında,
* Şarküteri malzemeleri dilimlenirken,
* Soğuk tabak hazırlarken,
* Numune alırken,
* Servis esnasında,
* Son üründe(servise çıkmaya hazır olan yiyeceklerin porsiyonlanmasında, dilimlenmesinde).

**NOT:** Ürün pişme aşamasındayken maske takılmaz.

**NOT:** Hasta ve bıyıklı personel üretimde mutlaka maske kullanmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 9/11 |

**3.13. MUTFAKTA CAM MALZEME KULLANIMI**

* Tüm üretim alanı,depolar ve ofis içerisinde bulunan lambalarda lamba koruyucusu bulunmalıdır.
* Üretim alanına bardak, kavanoz, sürahi gibi malzemeler girmemelidir.
* Baharat kapları cam malzemeden olmamalıdır.
* Mutfak pencere camları veya kapı gibi yerlerde bulunan camlar cam film ya da PVC ile kaplanmalıdır.
* Serviste kullanılan cam ekipmanların kırık, çatlak vs olmamasına dikkat edilmelidir.
* Her servis öncesi ve sonrasında cam malzemeler kontrol edilip, kırık veya çatlak olanlar varsa ayrılmalıdır.
* Bulaşık makinesinde yıkanan ekipmanlar üst üste dizilirken dikkatli olunmalıdır.
* Cam kavanoz içerisinde gelen malzemeler mal kabul esnasında çok iyi kontrol edilmeli, kırık saptanırsa ürün iade edilmelidir.
* Cam kavanozların kapak kısmında kırılma olup olmadığı kontrol edilip, kırılma varsa ürün imha edilmelidir.
* Dolaplarda muhafaza edilen cam kavanozlar ve şişeler alt raflarda ve plastik kasa içerisinde muhafaza edilmelidir.

**3.14. SERVİS-SERVİS SONRASI HİZMET**

* Günün menüsü menü board`a asılmalıdır.
* Servis saati geldiğinde salonda temizlik ile ilgili herhangi bir malzeme olmamalıdır.
* Salonun genel temizliği, masalar, masa örtüleri, sandalyeler, salatalar, sosluklar ve benmarinin temizliği uygun olarak yapılmalıdır.
* Teşhir masası varsa, masa müşterilerin salona giriş yaptığı yerde olmalıdır.
* Masa üstü malzemeler (menaj takımı) ve sandalyeler her gün kontrol edilmelidir.
* Servis boyunca benmari çevresi, salât bar sosluklar ve teşhir masasının temizlik ve düzeni sağlanmalıdır.
* Yemeklerin isimleri, isimliklere konulmalıdır.
* Salata sosları 0 numara kepçe ile sunulmalıdır.
* Sirke, yağ, limon suyu konulan sosluklar günlük olarak temizlenmelidir.
* Servis ile ilgili gıda güvenliği uygulamaları yapılmalıdır.
* Servis öncesinde salonda bekleyen tüm gıdalar yağlı kâğıt ile kapatılmalıdır.
* Yemeklerin sıcaklık ölçümleri, duyusal kontrolleri yapılmalıdır.
* Benmari suyu yeterli, temiz ve sıcaklığının 85–90 derece olması sağlanmalıdır.
* Yemekler servise çıkarken yanmış, kararmış gastronomlar değiştirilmeli, mutlaka temiz kaplarda servis yapılmalıdır.
* Servisteki kaselerin, tabakların, bardakların kırık olup olmadığı kontrol edilmelidir.
* Servis esnasında biten yemeğin üzerine yemek ilave edilmemeli, biten kap çıkarılıp yeni yemek konulmalıdır.
* Yemek servisi öncesi ve sırasında mutfak personeli kişisel bakım ve hijyen talimatına uygun olarak davranmalıdır.
* Servis esnasında personelde mutlaka yaka kartı bulunmalıdır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 10/11 |

**3.15. ŞAHİT NUMUNE ALMA**

* Şahit numune alımında kullanılacak malzemeler: Termometre, kilitli torba, etiket, sumaquick, çatal, kaşık vb.
* Maske takılır, eller el yıkama talimatına uygun olarak yıkanır,
* Numune alınacak yemeğin farklı noktalarından 200 gr numune alınır,
* Numune alımı esnasında numune poşetinin iç kısımlarına dokunulmamasına ve poşet içerisinde hava kalmamasına dikkat edilir,
* Alkol ile termometrenin probu dezenfekte edilip, yemeğin orta noktasından yemek sıcaklığı ölçülür.

**Yemek numunesi etiketinde:** Ürün adı, sıcaklığı, numune alım tarihi, numune alım saati, numune alan kişinin adı –soyadı bulunur.

Şahit numuneler, **+4 derecelik dolaplar veya deepfrezzlerde 72 saat saklanmalıdır**.

**3.16. ÜRETİM AŞAMASI UYGULAMASI**

* Tüm riskli ürünler (et, tavuk v.b) hazırlık, servis gibi aşamalar sırasında yarım saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir.
* Ürünler yumurtalı bulamaca batırılarak hazırlanıyorsa, bulamaç yarım saatte bir yenisi ile değiştirilmelidir.
* Taze hazırlanmış dolma içi, börek sosu gibi ara ürünlere ürün takviyesi yapılmamalı bu durumlarda yeni ürün ile değiştirilmelidir.
* Karışım olarak servise sunulacak salatalar servise sunulacakları gün karıştırılmalıdır.
* Kuru baklagillerin ıslatılması işlemi bir gece önce yapılmalıdır.
* Kısırlık bulgurun ıslatılması işlemi 80–82 derecelik su içerisinde en az 15 dk bekletilerek yapılmalıdır.
* Yemek hazırlığı esnasında temizlik yapılmamalı, eğer yapılması gerekiyorsa gıdalara su-deterjan sıçraması, bulaşması engellenecek şekilde tedbirler alınmalıdır.
* Üretimin her aşamasında temiz ve dezenfekte edilmiş alet-ekipman kullanılmalıdır.
* Yemek üretiminde ahşap, paslı ve kırık ekipman kullanılmamalıdır.
* Et/sebze hazırlığında kullanılan bıçak ve kesme tablaları ayrı olmalı ve mutlaka tanımlanmış olmalıdır.
* Çalışma sonrası kullanılan alet-ekipmanlar dezenfekte edilmelidir.
* Soğutulan yemeklerin tekrar ısıtılması halinde iç sıcaklığının 75 derece olması sağlanmalıdır.

**3.17. YEMEK KONTROLÜ**

Kontroller servis öncesi mutfak yöneticisi veya aşçıbaşı tarafından yapılıp işlenmelidir.

**Sıcaklık Kontrolü :**

* Termometrenin probuna alkol bazlı dezenfektan sıkılarak silinir.
* Ürünün merkez kısmına probun 3 cm kadarı batırılır.
* Ölçülen sıcaklık işlenir.
* Ölçüm yapıldıktan sonra prob tekrar alkolle dezenfekte edilir.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MUTFAK VE YEMEKHANE PROSEDÜRÜ** | DÖKÜMAN KODU | OH. PR.01 |
| YAYIN TARİHİ | 16.08.2016 |
| REVİZYON TARİHİ | 00 |
| REVİZYON NO | 00 |
| SAYFA | 11/11 |

**Duyusal Kontroller :**

* Duyusal değerlendirmeler yemeklerin genel olarak duyusal nitelileri hakkında bilgi sahibi olmak için yapılır.
* Yemeklerde olası bir bozulma, ekşime, yemeklerin çok acı ya da tuzlu olması durumlarında yemekle ilgili problemin müşteriye yansımasını engellemek amacıyla yapılır.
* Eğer herhangi bir durumla karşılaşılırsa yemek servisten çekilir.

**3.18. YEMEK MUHAFAZASI**

* Tüm sıcak yemeklerin 65 derecenin üstünde, soğuk yemeklerin ise 10 derecenin altında tutulması gerekir.

**Soğuk Yemeklerin Muhafazası :**

* Soğuk yemekler +4 derecelik dolaplarda muhafaza edilmelidir.
* Servis için soğutuculu banketi, salatbarı olan projelerde servis boyunca soğuk ürünlerin muhafazası buralarda yapılmalıdır. Eğer, projede böyle bir ekipman yoksa ürünler soğuk dolapta tutularak kısım kısım kuralına uygun olarak servise çıkarılmalıdır.

**Sıcak Yemeklerin Muhafazası :**

* Izgara, pilav gibi kuruma riski olan ürünler benmari usulü sıcak tutmaya alınmalıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HAZIRLAYAN | KONTROL EDEN | ONAYLAYAN |
| DİYETİSYEN | PERFORMANS VE KALİTE BİRİMİ | BAŞHEKİM |