



## Beslenme ve Diyet Birimi İş Akışı

Kod No:

Yayın Tarihi:

Revizyon Tarihi/ No:

Sayfa No: 1/2

Birim / Bölüm:

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı- Beslenme ve Sağlık Şube Müdürlüğü

### 1-Aylık Yemek Menüsünün Hazırlanması

Yemek hizmetleri aylık yemek menüsünün yemek ihalesindeki standartlara göre hazırlanması ve idarenin onayına sunulması ile başlar.(Aylık yemek menüleri her ayın ilk 20'sinde hazırlanır.)İdare, diyetisyen ve yüklenici firmanın görevlileriyle fikir alışverişi yaparak uygun olan değişiklikler yapılır.

#### 1.1 Mutfak kontrolü

İlgili mevzuat doğrultusunda Personel, Fiziki Mekan ve kullanılan malzemelerin gerekli kontrolleri yapılır.

Mutfakta kullanılmak üzere yüklenici tarafından satın alınan gıda maddelerinin cinsine göre sıcaklık, pH, tat, koku, görünüş özellikleri, son kullanma tarihleri, parti ve seri numaraları ve belgeleri kontrol edilir. Temizlik maddelerinin belgeleri ve son kullanma tarihleri kontrol edilir.

Teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşımayan ürünler tutanak tutularak yüklenici firmaya iade edilir.

Kullanıma uygun olan gıda ve temizlik ürünleri teknik özelliklerinin kaydedildiği mal kabul formuna işlenerek mutfağa alınır.

Kazan ve fırında pişirme sıcaklık ve sürelerinin kurallara uygun yapılması, kızartma yağlarının iki defadan fazla kullanılmaması, kullanılan malzeme miktarlarının teknik şartnamede belirlenen gramajlara uygun olması takip edilir.

Soğuk servis edilecek ürünler en fazla 10 C 'de, sıcak servis edilecek ürünler en az 65 C 'de hazırlanmasından itibaren en fazla iki saat içinde tüketilmesi sağlanacak - biçimde ısıyı muhafaza eden thermoboxlarla hijyen kurallarına uygun araçlarla yemekhanelere taşınır.

Benmari suyunun 90 C ye getirilmesi, sıcak servis edilecek yemeklerin bulunduğu küvetlerin yarıya kadar suyla temas edecek şekilde yerleştirilmesi sağlanır. Soğuk servis edilecek gıdalar buzdolabında muhafaza edilir ve peyderpey tezgâha çıkarılır. Servis ekipmanları ve salon, temiz ve eksiksiz biçimde hazırlanır. Servis personelinin kıyafetleri, bone, maske, eldiven ve kollukları kontrol edilir. Salon temizliği, peçetelikler, kuver takımları kontrol edilir.

HAZIRLAYAN

KONTROL EDEN

ONAYLAYAN



## Beslenme ve Diyet Birimi İş Akışı

Kod No:

Yayın Tarihi:

Revizyon Tarihi/ No:

Sayfa No: 2/2

Birim / Bölüm:

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı- Beslenme ve Sağlık Şube Müdürlüğü

Sevkiyat aşamasından itibaren yemekhanelere alınan yemeklerin sıcak ve soğuk muhafazasının takibi yapılır. Taşıma birimlerinde personelin yemek gelmeden önce hazırlığını yapmış olması, tezgâhların, salonların, servis ünitesinin temiz ve servise hazır olması gerekmektedir. Mutfakta olduğu gibi taşıma birimlerinde de personel uygunluğu, genel temizlik takibi yapılır.

Öğrenci ve personeller yemekhaneye geldikçe yemeklerin tabaklara yemek koyulması sağlanır ve böylece yemeklerin soğuma riski en aza indirilmiş olur.

Yemekler piştiği zaman internet sitesine konulmak üzere birer porsiyon yemeğin tepside fotoğrafı çekilir ve duyuşal özellikleri kontrol edilir.

Personel veya öğrenciler hastalıklarda beslenme, spor beslenmesi, zayıflama ve kilo alma ,gebelik-emziliklik beslenmesi konularında birimize başvurur.

Yakın tarihli biyokimya, kan sayım ve bazı bazı hormon testleri olup olmadığı sorulur. Eğer yoksa aile hekimi veya dahiliye uzmanına yönlendirilir ve bu tahlilleri yaptırması istenir.

Danışanın yaptırdığı tahlillerin sonucuna göre yaşına, boy, kilosuna ve fiziksel aktivite durumuna göre diyet listesi yaşam biçimine uygun olacak şekilde hazırlanır. Tercihen haftada veya 15 günde bir diyet takibinin yararlığı olacağı belirtilir ve kilo takibi yapılır

HAZIRLAYAN

KONTROL EDEN

ONAYLAYAN