



SINOP ÜNİVERSİTESİ  
İŞ AKIŞ ŞEMALARI  
Beslenme Birimi Yemek Hazırlama ve Sunumu

Doküman No	KYT-İAŞ-303
İlk Yayın Tarihi	31.12.2025
Revizyon Tarihi / No	00
Sayfa No	1

İş Akışı	Sorumlu	Kayıt Ortamı / Dayanak
<p>Ertesi gün yapılacak yemek üretimi için, ihtiyaç duyulan gıda maddeleri tespit edilir.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar
<p>Tespit edilen gıda maddelerinin ilgili görevliler tarafından depodan çıkışı yapılır, üretim alanına teslim edilir.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar
<p>Üretime girecek gıdaların her aşamada (ayıklama, soyma, yıkama, doğrama vs.) kontrolleri yapılır.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar
<p>Üretimi gerçekleşen yemekler servise/dağıtımına verilmeden önce görünüm, tat, koku gibi özellikleri kontrol edilir. 72 saat süreyle saklanmak üzere numune alınır.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar
<p>Servis edilecek her birim için belirlenen miktarda yemekler hazırlanarak taşıma kaplarına alınır, birimlere sevki yapılır.</p>	SKSDB Beslenme Şube Müdürlüğü	Gerekli Formlar
<p>Servis öncesinde servis alanının temizliği ve düzeni kontrol edilir. Benmari, banket arabası ve servis araç gereçlerinin uygunluğu kontrol edilir.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar
<p>Uygun servis araç gereçleri ile doğru porsiyonlama sağlanır. Belirlenen servis süresinde gerçekleştirilir. Servis süresi bittikten sonra servis alanı ertesi güne temiz ve düzenli bırakılır.</p>	Diyetisyen/Gıda Müh.	Gerekli Formlar