|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DEPOLAMA İŞ AKIŞI** | Belge No: | İA-MTF-002 |
| İlk Yayın Tarihi: | 27.06.2019 |
| Güncelleme Tarihi: |  |
| Güncelleme No: |  |
| Sayfa: | 1 |
| Toplam Sayfa: | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İŞ AKIŞI ADIMLARI** | **SORUMLU** | **İLGİLİ BELGELER** |
| İŞLEM SONU  Mutfağın genel düzenlemesi ve temizliği yapılır.  Su yumuşatma sisteminin takibi yapılır.  Mutfak, dersi verecek olan şefe mutfak sorumlusu tarafından tutanakla teslim edilir.  Malzemeler son kullanma tarihlerine göre yerleştirilir ve takibi yapılır.  Mutfak, ders bitiminde mutfak sorumlusu tarafından şeften tutanakla teslim alınır.  Malzemeler ısı derecelerine göre kuru depo, soğuk depo ve dondurucu depo olmak üzere depolanır. |  |  |
| Mutfak Sorumlusu |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Tutanak |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Şef |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |