

Doküman Bilgisi	Sorumlu	İlgili Dokümanlar
<p>Malzemeler ısı derecelerine göre kuru depo, soğuk depo ve dondurucu depo olmak üzere depolanır.</p> <p>↓</p> <p>Malzemeler son kullanma tarihlerine göre yerleştirilir ve takibi yapılır.</p> <p>↓</p> <p>Mutfak, dersi verecek olan şefe mutfak sorumlusu tarafından tutanakla teslim edilir.</p> <p>↓</p> <p>Mutfak, ders bitiminde mutfak sorumlusu tarafından şeften tutanakla teslim alınır.</p> <p>↓</p> <p>Su yumuşatma sisteminin takibi yapılır.</p> <p>↓</p> <p>Mutfağın genel düzenlemesi ve temizliği yapılır.</p> <p>↓</p> <p>İŞLEM SONU</p>	<p>Mutfak Sorumlusu</p> <p>Şef</p>	<p>Tutanak</p>

<b>Hazırlayan</b>	<b>Kalite Sistem Onayı</b>	<b>Yürürlük Onayı</b>
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör