|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **KANTİN İŞLEYİŞİ**  **İŞ AKIŞI** | Belge No: | İA-KNT-002 |
| İlk Yayın Tarihi: | 27.06.2019 |
| Güncelleme Tarihi: |  |
| Güncelleme No: |  |
| Sayfa: | 1 |
| Toplam Sayfa: | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İŞ AKIŞI ADIMLARI** | **SORUMLU** | **İLGİLİ BELGELER** |
| Derin dondurucu ve ürün dolapları ertesi gün hazırlanır.  Kasa yapılır, Z raporu ve fişler kesilir, kasaya teslim edilir.  İŞLEM SONU  .Bahçe ve mutfak temizliği yapılır.  Ertesi gün satılacak ürünlerin siparişi verilir.  Gelen ürün faturalarının işlenir.  Reçetelerin ve temin edilen ürünlerin satışı yapılır.  Günlük kullanılan araç gereçlerin kontrol edilir.  Günlük satılacak ürünlerin temin edilir. |  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
| Kantin Sorumlusu |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Kantin Sorumlusu |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| İşletme Müdürü |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |