



MUTFAK PROSEDÜRÜ

Döküman No	DOH.PR.01
Yayın Tarihi	25.04.2018
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	--
Sayfa No	1 / 2

1.AMAÇ: Mutfak hizmetlerinin hijyeninin sağlanması ve besin zehirlenmelerinin önlenmesi, yiyeceklerin hazırlanması, saklanması, taşınması aşamalarında mutfak hijyeninin doğru uygulanmasını sağlayarak yemek ihtiyacının hijyenik kurallar içinde sağlıklı ve temiz sunulmasını sağlamak

2.KAPSAM: Yemek dağıtımı, toplama, saklama ve depolama alanlarını kapsar.

3.KISALTMALAR:

4. TANIMLAR:

5.FAALİYET AKIŞI:

5.1. Yemek Listesinin Hazırlanması ve Taşınması ;

- Sorumlu hemşire tarafından belirlenen günlük yemek listesi hazırlanır.
- Hazırlanan yemek listesi sorumlu hemşire veya servis doktoru tarafından onaylandıktan sonra görevli mutfak personeli tarafından belirlenen saat aralıklarında (10:00 -10:30 /15:00-15:30) Tıp Fakültesi Hastanesi yemekhanesinden yemek taşıma arabasıyla getirilir.

- Hasta, refakatçi ve hastane personeline verilmek üzere günlük 6 farklı öğün (Diyet, sabah kahvaltısı, diyet ve normal öğle yemeği, diyet ve normal akşam yemeği)yemek isteği yapılır.

- Refakatçi için **sabah kahvaltısı 07:00 - 0730**

öğlen yemeği 11:30 - 12:30

akşam yemeği 17:30 - 18:00

Personel için **sabah kahvaltısı 07:00 - 0730**

öğle yemeği 12:30 -13:30,

akşam yemeği 18:00 -18:30 saatleri arasında servis edilmek üzere hastanemiz

mutfak personeli tarafından uygun sıcaklık ve hijyenik koşullarda hazırlanarak servis edilir.

- Hasta diyetleri hastaların oralının açılma saatine ve yemek yeme aralığına göre uygun şartlarda ve sıcaklıkta hazırlanarak servis edilir.

5.2. Yemeklerin Servis Edilmesi ;

- Yemeklerin sunumu için, yemekler paslanmaz çelik tepsiler kapalı şekilde benmari dolabının üzerine konularak bekletilmelidir. Yemeklerin sunum sıcaklığı 65 derecenin altına düşmemelidir.

- Pişmiş ve sunuma hazır yiyeceklere elle dokunulmamalıdır. Yemekler, ısısına, sunumuna ve hijyen kurallarına dikkat edilerek dağıtılmalıdır. Yemekler türlerine göre uygun ısıda sunulmalıdır.

Hazırlayan
Birim Sorumlusu

Kontrol Eden
Kalite Yönetim Temsilcisi

Onaylayan
Başhekim



MUTFAK PROSEDÜRÜ

Döküman No	DOH.PR.01
Yayın Tarihi	25.04.2018
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	--
Sayfa No	2 / 2

• Yemek saatinde mutfağa gelen hasta ve personeller, kartlarını okutarak yemek servisinin yapıldığı yerden yemeklerini alıp masalara geçmelidir. Yemeği biten personel yemek tepsisini kirli tepsi alanına bırakmalıdır. Çay almak isteyen personel ve refakatçiler çay makinesinden çaylarını almalıdır.

- Dökme ve kirlenmeye karşı özenli olmalıdır.

5.3. Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanımı;

• Mutfak personeli mutfakta bulunduğu süre içerisinde “**Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanım Talimatı**” na uygun olarak belirtilen kişisel koruyucuları kullanır.

• Yemek dağıtımını yapan personel talimata uygun bone, eldiven, maske gibi koruyucu ekipman kullanılmalıdır. Mutfak personeli mesai saatleri içerisinde yaka kartını takmalıdır.

5.4. Personelin Hijyeni ;

- Personel bone, maske ve eldiven kullanılmalıdır. Kıyafeti her zaman temiz, düzenli ve ütülü olmalıdır.
- Mutfakta personel için el yıkama lavabosu olmalı, kağıt havlu ve atık kutusu bulunmalıdır.
- Personel ellerini doğru biçimde ve sık sık yıkamalıdır.

5.5.Mutfak Hijyeni;

• Buzdolabına konulan diyet yemeklerin ağzı kapalı ve uygun sıcaklıkta olmalıdır.

• Buzdolabının temizliğine ve düzenine dikkat edilmelidir.

• Taşımada ve dağıtımda kullanılan yemek arabaları ile diğer ekipman ve malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonları uygun şekilde (muhafaza edildiği alanlar da dahil) yapılmalıdır.

• Mutfak görevli personeli, yemek saati bitiminde bulaşıkların bulaşık makinesinde yıkama işlemini yapmalı ardından kurulama yaparak yerlerine yerleştirmelidir.

• Her yemek servisinden önce masalar silinerek, baharatlık kutuları temizlenmeli, nemi alınıp ve hazır hale getirilmelidir. Su sebilleri üretici firma önerileri doğrultusunda düzenli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.

- Mutfakta bulunan çöp kutuları kapalı olmalıdır. Çöpler “**Atık Talimatı**” göre ayrıştırılarak atılmalıdır.
- Mutfak temizliği “**Temizlik El Kitabı**”ndaki talimata göre yapılmalıdır.
- Zemin, tavan, duvar, raflar bakımlı olmalı, duvarlarda küflenme olmamalıdır.

• Mutfak temizliği düzenli ve uygun şekilde yapılarak “**Haftalık Temizlik Takip Formu** ”na kayıt edilmelidir.

6.SORUMLULAR: Servis sorumlu hemşiresi ve mutfak personeli sorumludur.

Hazırlayan
Birim Sorumlusu

Kontrol Eden
Kalite Yönetim Temsilcisi

Onaylayan
Başhekim