

Döküman No	DOH.PR.01
Yayın Tarihi	01.01.2015
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	01.01.2020
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 tarafından belirlenen aylık yemek listesi hazırlanır.
- Hazırlanan yemek listesi sorumlu doktor tarafından onaylandıktan sonra görevli mutfak personeline teslim edilir.
- Hasta, refakatçi ve hastane personeline verilmek üzere iki öğün (normal öğle ve nöbetçiler için akşam) yemeği ahçı tarafından fünlük olarak ahazırlanır.
- Öğle yemeği 11:30 -14:30, akşam yemeği 18:00 -19:30 saatleri arasında servis edilmek üzere hastanemiz mutfak personeli tarafından uygun sıcaklık ve hijyenik koşullarda 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.
- Yemek saatinde mutfağa personeller, yemek servisinin yapıldığı yerden yemeklerini alıp masalara geçmelidir. Yemeği biten personel yemek tepsisini kirli tepsi alanına bırakmalıdır.
- Dökme ve kirlenmeye karşı özenli olmalıdır.

5.3. Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanımı;

Hazırlayan :
Kalite Yönetim Direktörü

Onaylayan:
Başhekim

Döküman No	DOH.PR.01
Yayın Tarihi	01.01.2015
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	01.01.2020
Sayfa No	1/2

- Mutfak personeli mutfakta bulunduğu süre içerisinde “Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanım Talimatı” na uygun olarak belirtilen kişisel koruyucuları kullanır.
- Yemek dağıtımı yapan personel talimata uygun bone, eldiven, maske gibi koruyucu ekipman kullanmalıdır.
- Mutfak personeli mesai saatleri içerisinde yaka kartını takmalıdır.

5.4. Personelin Hijyeni ;

- Personel bone, maske ve eldiven kullanmalıdır. 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:

Mutfak personeli sorumludur.

Hazırlayan :
Kalite Yönetim Direktörü

Onaylayan:
Başhekim