

Revizyon No	Yapılan Revizyon	Rev. Sayfası	Revizyon Tarihi	Revizyonu Yapan
Gözden Geçirme	Gözden geçirildi	Tüm sayfalar	05.02.2018 -04	Elçin Süleymanoğlu İşletme Direktör Yardımcısı
01	Tüm içerik SAS ve SKS-6 versiyonuna göre revize edilmiştir.	Tüm sayfalar	16.04.2020	Elçin Süleymanoğlu İşletme Direktör Yardımcısı
02	Ana depodan malzeme istemleri Malzeme Talep Formu ile yapılır maddesi eklendi. Yemek sıcaklıkları revize edildi. Şahit numunenin diyetisyen tarafından alındığı bilgisi eklendi. Yemekhane Evsel Atık Miktarı göstergesi eklendi.	4., 5. ve 6. sayfa	18.09.2020	Destek Hizmetler Yöneticisi Yusuf DÜLGER
03	Yemek menülerinin diyetisyen tarafından, Bakanlıkça yayınlanan Toplu Beslenme Sistemleri İçin Ulusal Menü Planlama Ve Uygulama Rehberi doğrultusunda hazırlandığı eklendi. Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin depolanması ile ilgili bilgi eklendi. Gıda güvenliğine yönelik hijyen eğitimi eklendi.	5. ve 6. sayfa	18.10.2021	Destek Hizmetler Yöneticisi Yusuf DÜLGER
04	Çalışan Türlerine göre depolanma koşulları revize edildi. Soğuk hava deposu eklendi.	3.sayfa	15.01.2024	Destek Hizmetler Yöneticisi Yusuf DÜLGER

OPTIMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :2/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

HAZIRLAYAN	KALİTE SİSTEM ONAYI	ONAY
İŞLETME DİREKTÖR YARDIMCISI	KALİTE YÖNETİCİSİ	BAŞHEKİM

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu prosedür, kurumdaki hasta, hasta yakını ve çalışanların istek, ihtiyaç, beklenti ve değerleri dikkate alınarak etkin ve güvenli yemek hizmeti almalarını sağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Hasta, hasta yakını ve çalışanlara sunulacak yemek hizmetlerine yönelik süreçleri kapsar.

2. TANIMLAR VE KISALTMALAR

-

3. REFERANS DOKÜMANLAR

Yiyecek/İçecek Ürün Talep ve Kontrol Formu
Malzeme Talep Formu
Kalite Yönetim Yapısı ve Sürekli İyileştirme Prosedürü
Dış Kaynaklı Hizmetler (Tedarikçi) Performans Değerlendirme/ Ziyaret Formu
Depo Planı
Malzeme Etiket
Sıcaklık Nem Takip Formu
Yemekhane Soğutucu İzlem Formu
Hasta/Refakatçi Yemeği Dağıtım Talimatın
Şahit Numune Kontrol Defteri
Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı
Yemekhane Temizlik Kontrol Formu
Enfeksiyon Hemşiresi Alan Kontrol Formu
Yemekhane Fire Zayi Formu
Yemekhane Dağıtım Öncesi Yemekhane Sıcaklık Takip Formu
Çalışan Güvenliği Prosedürü

4. UYGULAMA

4.1. Mutfağın Fiziki Koşulları

Mutfakta hizmet verilen tüm alanların tavan, taban ve duvarları yıkama ve dezenfeksiyona uygundur. Zemin fayansları kaymaz seramikle kaplıdır ve ıslak alanlar kaymaz bantlarla güvenli hale getirilmiştir. Depo ve dolaplar ısıölçerler ile günlük takip edilmekte ve kaydedilmektedir. Mutfağın ve tüm işleyişin uygunluğu diyetisyen tarafından kontrol edilir ve uygunluğu ve sürekliliği sağlanır. Doldurulan formlar ve yapılanlar ikinci kontrol ve destek için destek hizmetleri yöneticisine gönderilir. Mutfak kokularının hastane hizmet alanlarına karışmasını önlemek açısından içeriden dışarıya merkezi havalandırma ve iklimlendirme sistemi mevcuttur. Yemekhane salonunda ise klima ile havalandırma sağlanmaktadır. Bebekler için yenidoğan yoğun bakımda mama hazırlama alanı oluşturulmuştur. Yemekhane, aylık olarak hayvan ve haşerelerden korunmasına yönelik ilaçlama firması tarafından ila

OPTIMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :3/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

İlaçlama için kullanılan ilaç ve hangi haşerelerin hedeflendiğini gösteren kontrol formu ve pestisit kullanım çizelgesi işlem bitiminde firmadan alınır.

Mutfak bölümleri çapraz kontaminasyonu engelleyecek şekilde birbirinden ayrı olarak aşağıdaki şekilde düzenlenmiştir:

- Bulaşıkhane Alanı
- Yemek Hazırlama Alanı,
- Yemek Dağıtım Alanı ve Salon,
- Kuru Gıda Deposu,
- Sebze/Meyve Deposu
- Soğuk hava deposu (dondurucu)
- Personel girişi ve ürün girişleri ayrı alanlardan yapılır.

4.2. Yiyeceklerin Güvenli Tedariki Ve Depolanması

Gıda tedarik, depolanma ve kullanım süreçleri diyetisyen tarafından her gün aralıklarla kontrol edilmektedir.

4.2.1.Gıdaların Türlerine Göre Aranması Gereken Nitelikler

- Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülüş olanları teslim alınmamakta ve tekrar dondurularak kullanılmamaktadır.
- Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri kurumumuza frigorifik araçlarla gelmektedir. Riskli gruptaki (et, balık, tavuk, süt vb.) 5 °C ya da daha düşük sıcaklıklarda olmalıdır. Sıcaklık ölçümleri için yemek termometresi kullanılmaktadır.
- Kırmızı etin renginde homojen olarak kırmızılık aranmaktadır. Et, doğal kokusunda ve görüntüsünde olup, parmakla basılıp çekildiğinde eski haline geri dönüyor mu diye kontrol edilmektedir.
- Dondurulmuş ürünlerin üzerinde karlanma çözülüp tekrar dondurulduğuna işaret ettiğinden bu tür ürünler teslim alınmamaktadır. Dondurulmuş yiyecekler 18 °C ve altında teslim alınır.
- Hazır yoğurtlar kapalı kutularda alınmaktadır. Kutu şekillerinin düzgün, son kullanma ve üretim tarihleri kontrol edilmektedir. Yoğurdun suyunun ayrılmamış olduğuna dikkat edilmektedir.
- Peynirler kapalı, dışarıya sızıntı yapmayan, pası olmayan, temiz teneke kutularda alınmaktadır. Peynir suyunda herhangi bir azalma olup olmadığı kontrol edilmektedir. Peynirin hiçbir yerinde küf, toz vb. bulunmamalıdır.
- Sebze ve meyveler boyut, şekil, koku ve rengine göre kontrol edilmektedir. Yapısal yumuşama, küflenme, kuru görüntü, çürüme, filizlenme, gevreklikte azalma, parçalanma, lezzet değişiklikleri olan ürünler iade edilmektedir.
- Tahıllarda gevrek yapıda kayıp, fazla kuruluk, küflenme, anormal koku ve renk kontrolü yapılmaktadır.

4.2.2.Fiziksel Kontrol Kriterleri

Yiyecek/İçecek bölümünün gıda ihtiyaçları günlük olarak aşçı tarafından iki nüshalık Yiyecek/İçecek Ürün Talep ve Kontrol Formu ile aşçı tarafından yapılır. Daha sonra bu istem yemekhanenin bağlı olduğu Destek

OPTIMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :4/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

Hizmetler Yöneticisi tarafından kontrol edilir ve onaylanır. Onaylanan formun satınalma tarafından onayı yapılır formun bir nüshası alınır ve sipariş verilir. Formun bir nüshası ise yemekhanede kalır.

Satınalma tarafından sipariş verilen malzeme yemekhaneye geldiğinde, bir nüshası yemekhanede kalan Yiyecek/İçecek Ürün Talep ve Kontrol Formu ile kalite kontrolü yapılır.

Kalite kontrolü yapılırken;

- Miktar Uygunluğu; Önce sipariş miktarına göre kontrolü yapılır. Malzemenin istenen miktarda gelip gelmediği kontrol edilir ve formun ilgili bölümü işaretlenir.
- Üretim-Son Kullanım Tarihi Uygunluğu; Malzemenin üretim tarihi ve son kullanım tarihi kontrol edilir ve herhangi bir uygunsuz durum olup olmadığı kontrol edilir ve formun ilgili bölümü işaretlenir.
- Kalite Kontrolü; Sebze ve meyvelerin taze olmasına, çürük olup olmamasına bakılır. Konserve yiyeceklerde teneke kutusunda şekil değişiklikleri, köpüklenme, gaz oluşumu, ambalaj dışına sızıntı, ambalajında kir, pas, leke, küf olmamalıdır. Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni olmayan ürünler kullanılmamalıdır. Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır. Bu yapılan kontroller sonucu formun ilgili bölümü işaretlenir.

Yapılan kontroller sonucu herhangi bir uygunsuzluk saptanmayan malzemenin mutfağa kabulü yapılır. Eğer uygunsuz bir durum var ise satın almaya bilgi verilir ve malzeme kabul edilmez/iade edilir.

Yemekhane, ana depodan malzeme isteğini Malzeme Talep Formu ile yapar.

4.2.3. Tedarikçi Kabul Ve Değerlendirilmesi

Tedarikçi değerlendirilirken şu kriterler göz önünde bulundurulur ve tedarikçi seçimine Satınalma bölümü Genel Müdür onayı ile karar verir. Tedarikçiler şu kıstaslara göre değerlendirilir.

- Referansları,
- Müşteri Memnuniyeti,
- Ürünün Kalitesi
- Zamanında Teslim
- Ödeme Şartları

Malzemeleri zamanında teslim etmeyen, kalite bakımından sorun yaşayan firmalar ile süreçlerinde iyileşme görülmez ise çalışmaya son verilir.

4.2.4.Gıdaların Taşınması ve Teslimine Yönelik Asgari Belgeler ve Gereklilikler

Çerkezköy şubesinde malzemeler yemekhaneye 2.bina 1.bodrum kattan alınır ve servis asansörü kullanılarak çıkartılır.

Çorlu şubesinde ise -1. Kattan personel/servis asansörü kullanılarak yemekhaneye çıkartılır. Tüm alınan malzemelerin üzerinde etiket bilgisi olması gerekmektedir. Son kullanım tarihi geçmiş ürünler ve etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmaz/kabul edilmez.

4.2.5.Gıdaların Türlerine Göre Depolama Koşulları

Kuru gıdalar, sebze- meyve ve et, et ürünleri farklı alanlarda saklanır. Kuru gıdalar, kuru gıda deposunda,

OPTİMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :5/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

sebze ve meyveler soğutucuda, etler ise derin dondurucuda muhafaza edilmektedir.

Derin dondurucuların sıcaklıkları Yemekhane Soğutucu İzlem Formu ile kayıt altına alınmakta ve takip edilmektedir. Depoların sıcaklıkları ve nemleri sürekli izlenmekte, Sıcaklık Nem Takip Formu ile kayıt altına alınmaktadır.

Malzemeler Kuru Gıda Depo Planı'na göre yerleştirilmektedir. Gıda malzemeleri hemzemin yerleştirme olmayacak biçimde, yerle ve duvarla teması olmayacak biçimde yerleştirilmektedir. Kuru bakliyatlar plastik palet üzerinde özel plastik kovalarda saklanmaktadır. Kullanmak üzere açılan ve bir kullanımda bitirilemeyen malzemelerin üzerine Malzeme Etiketı yapıştırılmaktadır. Malzeme etiketlerinde; malzemenin adı, üretim tarihi, açılma tarihi ve son kullanım tarihini belirten başlıkları bulunmaktadır.



MALZEMENİN ADI :

HAZIRLAMA/AÇILMA TARİHİ :

SON KULLANMA TARİHİ :

Form Kod No:MC-YD-06
Rev.No:01/Rev.Tar.:13.12.2021

Çiğ, yarı pişmiş ve pişmiş ürünlerin depolanması ayrı alanlarda yapılmakta, üretim ve son tüketim tarihlerinin kontrolü diyetisyen tarafından Malzeme Etiketı ile sağlanmaktadır.

Açılan malzemelerin son kullanım tarihleri not edilmekte, yemekhanede açılan gıda malzemesi ile ilgili olarak son kullanım tarihleri; bakliyalarda açıldıktan sonra 6 ay, nişastalarda açıldıktan sonra 6 ay, hamur tatlılarında açıldıktan sonra 3 ay, baharatlarda açıldıktan sonra 6 ay, aromalı- kokulu baharatlarda açıldıktan sonra 2 ay, makarnalarda açıldıktan sonra 6 ay, şeker açıldıktan sonra 6 ay, un açıldıktan sonra 3 ay, hazır çorbalarda 1 ay olarak belirlenmiştir. Bu sürelerde kullanılmayan malzemeler ise imha edilmektedir. Bakliyatlar en fazla 15- 18 °C arasında güneş ışığından uzak rutubetsiz alanda depolanmaktadır.

Bazı besinlerin Soğuk Depolama Dereceleri ve süreleri aşağıdaki gibidir.

Besin	Sıcaklık C°	Süre
Et	0-2	3-5 gün
Kıyma	0-2	3-5 gün
Balık	-1 - 0	1-2 gün
Yumurta	4-5	1 hafta
Pastörize süt	3-4	1 gün
Yumuşak meyveler	4-5	2 gün
Sert meyveler	4-5	2 hafta
Kuru soğan-patates	15-20	2-3 hafta
Yeşil sebzeler	4-5	5 gün

OPTIMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :6/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

Diğer sebzeler	4-5	2 hafta
----------------	-----	---------

Derin dondurucuda çiğ ürünler 6 ay, işlenmiş ürünler ise 1 ay süre ile muhafaza edilebilir.

4.3.Gıdaların Hazırlanma Süreçleri

Yemek menüleri diyetisyen tarafından, Bakanlıkça yayınlanan Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) İçin Ulusal Menü Planlama Ve Uygulama Rehberi doğrultusunda hazırlanmaktadır. Hazırlanan menü Destek Hizmetleri Yöneticisi tarafından tüm çalışanlarla mail ile paylaşılmaktadır.

Yatan hastaların yemekleri, tıbbi tedavisinin gereklilikleri, kültürel ve manevi değerleri dikkate alınarak hazırlanmaktadır. Ayrıca diyet hastalar için ek diyet menüleri bulunmaktadır. Hastalara verilecek yemekler e-order üzerinden hekim/hemşire tarafından istenmekte ve bu süreç Hasta/Refakatçi Yemeği Dağıtım Talimatına göre takip edilmektedir.

Kişilere servis edilen her son üründen şahit numune diyetisyen tarafından alınır. Alınan şahit numuneler Şahit Numune Kontrol Defterine kaydedilir. Şahit numuneler uygun koşullarda 72 saat saklanır ve bu süre sonunda imha edilir. İmha süreci de Şahit Numune Kontrol Defterine kaydedilir. Yemeklerden alınan numunelerden her ay kendi mikrobiyoloji laboratuvarımızda çalışılmak üzere ayrıca numune alınır. Herhangi bir olumsuz sonuç çıktığında Enfeksiyonların Önlenmesi ve Kontrolü Kurulu'na gündem yapılır ve kurul kararına göre gerekli önlemler alınır, iyileştirmeler yapılır.

4.4.Yemekhane ve Gıda Hijyeni

Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan donanımlar/ekipmanlar, Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı'nda belirtilen periyotlarda temizlikleri/dezenfeksiyonları yapılmakta, yapılan bu işlemler Yemekhane Temizlik Kontrol Formu ile kayıt altına alınmaktadır.

Yemeklerin hazırlanmasında çalışan personel eldiven, bone, galoş vb. uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmaktadır. Yemekhanede işe başlayan personelden işe başlarken gerekli tetkikler istenmekte ve sağlık muayenesinden geçirildikten sonra göreve başlatılmaktadır. Ayrıca yılda bir tüm çalışanların işyeri hekimine periyodik sağlık taraması yaptırılmaktadır. Sağlık taraması olumsuz sonuçlanan çalışanlar için Çalışan Güvenliği Prosedürü'nde belirlenen önlemler alınır. Yemekhane çalışanlarına periyodik olarak aşağıdaki hizmet içi eğitimler eğitim hemşiresi ve diyetisyen tarafından verilmektedir.

- Mutfakta atık yönetimi
- Gıda güvenliği yöntemi, gıda güvenliğine yönelik hijyen eğitimi porsiyonlama ve diyet yemekleri
- Mutfakta bulaşıcı hastalıklardan korunma yöntemleri
- Servislerde dikkat edilecek noktaları, diyet kartlarının doğru uygulanması
- Yiyecek ve içeceklerin dağıtım yöntemleri

4.5.Yemeklerin Taşınması ve Dağıtımı

Gıdalar taşıma araçlarında ve birbirine karışmayacak, araç içine bulaşmayacak şekilde ve kapalı taşınmaktadır. Taşıma araçları ve taşıma kapları başka herhangi bir maddenin taşıma işlemi kullanılmamaktadır. Hastane bünyesinde yemeklerin taşıma ve dağıtım süreci Hasta/Refakatçi Yemeği Dağıtım Talimatına göre yapılmaktadır. Kaplar ve yemek arabalarının temizliği her gün silerek yapılmakta,

OPTIMED	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-PR-02 Yayın Tarihi :01.03.2014 Revizyon No :04 Revizyon Tar.:15.01.2024 Sayfa No :7/7
	YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	

taşıma kapları haftada 2 kez yıkanmaktadır ve Yemekhane Günlük Temizlik Kontrol Formu ile kayıt altına alınmaktadır.

Gıdalar servis sıcaklıklarına uygun olarak sunulmaktadır. Yemek dağıtım öncesi sıcaklıkları termometre ile ölçülerek Yemekhane Dağıtım Öncesi Yemekhane Sıcaklık Takip Formu'na kaydedilir.

- Ana yemekler; mutfakta 80 °C, serviste min:65 °C
- Ara sıcaklar; mutfakta 75 °C, serviste min: 65 °C
- Çorbalar; mutfakta 80 °C, serviste min: 65 °C
- Soğuk yiyeceklerde; mutfakta 10 °C, serviste min: 4 °C olmalıdır.

Sıcak yemekler 65 derece nin altına düştüğünde 2 saat içerisinde tüketilmesi gerekmektedir.

4.6. Değerlendirme Ve İzlenmelere Yönelik Düzenlemeler

Yemekhanedeki atık yönetimi süreci Atıkların Toplanması, Taşınması Ve Depolanması Prosedürü'ne uygun olarak yapılmaktadır. Atık yağlar anlaşmalı olunan lisanslı firmaya teslim edilerek geri dönüşümü sağlanmaktadır. Gıda atıkları belediye barınağına tutanak karşılığı teslim edilmiştir. Yemekhane atık miktarı gösterge olarak izlenmekte olup gerektiğinde atılan gıda miktarının azaltılmasına yönelik iyileştirmeler yapılır. İşleyişin etkinliği ve hijyen açısından kontrolleri Diyetisyen tarafından Yemekhane Kontrol Formu ile; Enfeksiyon Kontrol Hemşiresi tarafından Enfeksiyon Hemşiresi Alan Kontrol Formu ile yapılmaktadır. Aylık olarak yemekhane demirbaşları ve kullanılan malzemeler (tabak, çatal, kaşık vs.) için sayım yapılarak kullanılamayacak durumda olan malzemeler ve demirbaşlar Yemekhane Fire Zayi Formu ile kayıt altına alınır. Destek Hizmetleri Yöneticisi aylık olarak aksiyon raporunda sayım sonuçlarını, kaybolan kırılan ekipman sayısını ve göstergelerini takip eder ve gerektiğinde iyileştirir. Yemekhane şikâyet sayısı gösterge olarak takip edilmektedir.

5.SORUMLULAR

Bu prosedürün uygulanmasından İşletme Direktör Yardımcısı, Destek Hizmetler Yöneticisi, Diyetisyen, Aşçı ve tüm yemekhane çalışanları sorumludur.