|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İş Akışı Adımları** | **Sorumlu** | **İlgili****Dokümanlar** |
|   Menüler, her ayın 15-20. Günleri arasında mevsime, öğrenci ve personellerin kalori ihtiyaçları göz önünde bulundurularak hazırlanır.Hazırlanan menü daire başkanının onayına sunulur. Daire başkanı menüyü onayladı mı?**H**   E Onaylanan menü yüklenici firmaya bildirilir. Malzeme ihtiyacı belirlenir.  Malzemeler geldiğinde kontrolü yapılır.   Malzemeler uygun bulunursa yemek hazırlığı için mutfak ve uygun depolara alınır.  Pişirilen yemekler için her gün servise uygunluğu kontrol edilir.  Yemekler servise uygun mu? E H        | DiyetisyenYüklenici Firma Gıda Mühendisi/DiyetisyeniMal Kabul Komisyonu | Teknik ŞartnameMal Kabul Formu |