

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.06
		YAYIN TARİHİ	06.08.2015
		REVİZYON NO	04
	MUTFAK DEPO KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 3

1.AMAÇ :Soğuk hava ve kuru gıda depolarının çalışma sistematüğini belirleyerek olası hataları en aza indirmek. Depo içerisine koyulan gıdaların son kullanım tarihine kadar kalitesinin bozulmamasını sağlamak.

2.KAPSAM:Hastane mutfağını kapsar.

3.SORUMLULAR:

- ❖ Mutfak sorumlu diyetisyeni,
- ❖ Aşçı başları
- ❖ Depo sorumlusu

4.FAALİYET AKIŞI:

- 4.1.** Depo olarak kullanılan alan içerisinde ürünler yerle ve duvarla teması engellenecek şekilde gıda maddelerini cinslerine göre ayrıldıktan sonra kendilerine ait bölümler oluşturularak depola.
- 4.2.** Gıdaları soğuk hava deposuna yerleştirmeden önce üzerini kapat ve etiketle.
- 4.3.** Soğuk hava ve kuru gıda depo içerisine malzeme giriş çıkış ve temizlik esnasında cihazın fanını kapat.
- 4.4.** Soğuk hava depo içerisine 2 (iki)'den fazla görevli kişi girme.
- 4.5.** Soğuk hava depolarına malzeme giriş-çıkış ve temizlik süresince görevli kişiler iş kıyafetini giy.
- 4.6.** Soğuk hava depolarının kapısını uzun süreli açık tutma, sık sık açıp kapatma.
- 4.7.** Soğuk hava depolarında malzeme giriş-çıkışında ve temizlik sürecinde kapıları mutlaka kapalı tut.
- 4.8.** Ürünler soğuk hava dolabına yerleştirilmeden önce karton kutuda veya tahta kasada ise sığ bir plastik veya metal küvete yerleştirilir.
- 4.9.** Raflara yerleştirilen her küvetin arasına metal ızgara koy.
- 4.10.** Depolara koyulacak ürünler etiket ve talimatlarına uygun olarak FİFO (ilk giren ilk çıkar) yerleştir.
- 4.11.** Ürünlerin üzerine geliş sırasına göre 1.kullan, 2.kullan vb...şeklinde belirt.
- 4.12.** Et ve tavuk mal kabulünden sonra malzeme ihtiyaç durumuna göre önce 0°C sonra -5°C ve en son -18°C deposuna kademeli olarak koy ve geçiş sırasında her deponun dışarıya açılış kapıları mutlaka kapat.
- 4.13.** İhtiyaç doğrultusunda soğuk hava ve kuru gıda deposundan çıkartılan ürünlerin fiziki muayenesi yapılmadan ve tarihi kontrol edilmeden imalat alanına alma.
- 4.14.** Soğuk hava depolarının temizliğinde kesinlikle yıkama yapmayınız nemli paspas yap.
- 4.15.** Soğuk hava ve kuru gıda depo lambasını kullanımdan sonra kapat ve fanını tekrar çalıştır.
- 4.16.** Soğuk hava depolarını kullanımdan sonra kilitle ve depo görevlisi veya sorumlulara teslim et.
- 4.17.** Soğuk depo iç üniteye karlanma buzlanma oluşumunda MANUEL DEFROST yap.

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.06
		YAYIN TARİHİ	06.08.2015
		REVİZYON NO	04
	MUTFAK DEPO KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	2 / 3

4.18.Arıza durumunda içeride bulunan gıdalar en uygun dolaba en uygun şekilde ve en kısa zamanda taşı ve teknik servis personeline bilgi ver.

4.19.Gıda türlerine göre depolamayı tabloya göre yap.

YİYECEK İÇECEK MALZEMELERİNE AİT DEPO SICAKLIK VE DEPOLAMA SÜRELERİ TABLOSU

GIDANIN CİNSİ	DEPOLAMA SICAKLIĞI (MAX- °C)	DEPOLAMA SÜRESİ (MAX)
ET ÜRÜNLERİ		
Et (Kemikli & Kemiksiz)	(+2)-(+4)	10 Gün
Kıyma	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Köfte	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Pişmiş Et	(+2)-(+4)	2 Gün
Taze Kümes Hayvanları	(+2)-(+4)	2 Gün
Taze Balık	(+2)-(+4)	2 Gün
SÜT ÜRÜNLERİ		
Peynir (Açılmamış)	(+2)-(+4)	1-2 Ay / SKT
Peynir (Açılmış)	(+2)-(+4)	3-4 Gün
UHT Süt (Açılmamış)	(+2)-(+4)	3-4 Ay / SKT
UHT Süt (Açılmış)	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Yoğurt & Ayran (Açılmamış)	(+2)-(+4)	7-14 Gün / SKT
Yoğurt & Ayran (Açılmış)	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Margarin	(+2)-(+4)	4-5 Ay / SKT
İŞLENMİŞ GIDALAR		
Pişmiş Yemekler	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Zeytin Yağlılar	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Sütlü Tatlılar	(+2)-(+4)	1-2 Gün
Hamur Tatlılar	Oda Sıcaklığı	1-2 Gün
Ön Hazırlığı Yapılmış Yemekler	(+2)-(+4)	1 Gün
DONMUŞ GIDALAR		
Dondurulmuş Meyve	(-18) Ve Altı	12 Ay
Dondurulmuş Sebze	(-18) Ve Altı	12 Ay
Et Döner	(-18) Ve Altı	6 Ay / SKT
Tavuk Döner	(-18) Ve Altı	6 Ay / SKT
Ekmek Ve Hamur İşleri	(-18) Ve Altı	6 Ay / SKT
Bonfile	(-18) Ve Altı	6 Ay
TAZE MEYVE VE SEBZELER		
Taze Tüm Meyve Ve Sebzeler	(0)-(+8)	1-2 Hafta
Patates-Soğan-Sarımsak	Oda Sıcaklığı	

"Kalite Yönetim Sistemi" Klasöründe bulunan belge güncel ve kontrollü olup, baskı alınmış KONTROLSUZ belgedir.

ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSUZ KOPYADIR.

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.06
		YAYIN TARİHİ	06.08.2015
		REVİZYON NO	04
	MUTFAK DEPO KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	3 / 3

KURU GIDA		
Kahvaltı Gıdaları (Piknik)	(0)-(+4)	Son Kullanma Tarihi
Çay-Şeker-Bakliyat-Un-Salça-Sıvı Yağ-Baharatlar Vb.	(+18)-(+22)	Son Kullanma Tarihi
Zeytin-Konserve-Turşu Vb.	(+2)-(+4)	Son Kullanma Tarihi
Yumurta	(+2)-(+4)	7-15 Gün / SKT