

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	OH.TL.01
		YAYIN TARİHİ	01.05.2006
	MUTFAK HAZIRLIK, PİŞİRME VE DİNLENDİRME TALİMATI	REVİZYON NO	04
		REVİZYON TARİHİ	01.01.2024
		SAYFA NO	1 / 1

1.AMAÇ:Mutfak personelinin yemek pişirmeye başlamadan önce dikkat etmesi gereken hususları anlatmak amacıyla bu talimat oluşturulmuştur.

2.KAPSAM:Hastane mutfağını kapsar.

3.FAALİYET AKIŞI:

- 3.1.**Kuru depodan çıkartılan malzemeleri çeşidine; göre ambalajlarından ayır, ayıkla, yıka, süz, elekten geçir,
- 3.2.**Kuru depodan çıkartılan malzemeyi çeşidine göre haşla.
- 3.3.**Konservelerin bombajlı, ambalajlarının hasarlı olmamasına dikkat et.
- 3.4.**Önceden açılmış salça vb. malzemeleri kullanma.
- 3.5.**Soğuk depodan çıkartılan malzemeleri çeşidine göre et ve ürünleri ise kemikten ayırma, parçalama işlemlerini gerçekleştirirken malzeme üzerinde kemik parçası kalmamasına, yabancı madde (toz - toprak, böcek, sinek ve kalıntılarının) bulaşığı kalmamasına bulunmamasına dikkat et.
- 3.6.**Sebze-meyvelerin üzerinde yabancı madde (toz - toprak, böcek, sinek ve kalıntılarının), pesti sit, insektisit kalıntıları, ezilmiş, çürümüş olmamasına dikkat et.
- 3.7.**Sebze - meyveleri iyice yıka ve dezenfekte et.
- 3.8.**Sebze - meyveleri ezmeden yabancı madde bulaşmasına neden olmadan ayıkla, doğra.
- 3.9.**Dondurulmuş ürünleri 0-4 C ' de çözündür.
- 3.10.**Yumurtaların üzerinde kan, dışkı kalıntısı, çatlamış, kırılmış olmamasına dikkat et.
- 3.11.**Süt ve süt ürünlerini hazırlarken çeşidine göre usulüne uygun kaynatma, parçalama, karıştırma işlemlerini yap.
- 3.12.**Piştirilecek yemeğin çeşidine göre; kavurma, kızartma, karıştırma, pişirme işlemlerini yap.
- 3.13.**Servis saatine kadar yemekleri 65 C 'de ağzı kapalı kaplarda muhafaza et,dinlendir.
- 3.14.**Soğuk yemekleri servis saatine kadar 4-8 C ' de kapalı kaplarda muhafaza et.