

	<b>T.C</b> <b>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ</b> <b>MERAM TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ</b>	<b>DOKÜMAN KODU</b>	<b>IT.068</b>
		<b>YAYIN TARİHİ</b>	<b>06.08.2015</b>
	<b>MUTFAK DEPO KULLANIM TALİMATI</b>	<b>REVİZYON NO</b>	<b>03</b>
		<b>REVİZYON TARİHİ</b>	<b>01.06.2021</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>1 / 2</b>

**1.AMAÇ :**Soğuk hava ve kuru gıda depolarının çalışma sistematığını 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 ayırdıktan 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 FIFO (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 ünitelerde karlanma buzlanma oluşumunda MANUEL DEFROST yap.
- 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.

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

**ELEKTRONİK NÜSHA. BASILMIŞ HALİ KONTROLSUZ KOPYADIR.**



### YİYECEK İÇECEK MALZEMELERİNE AİT DEPO SICAKLIK VE DEPOLAMA SÜRELERİ TABLOSU

GIDANIN CİNSİ	DEPOLAMA SICAKLIĞI (MAX- °C)	DEPOLAMA SÜRESİ (MAX)
<b>ET ÜRÜNLERİ</b>		
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
<b>SÜT ÜRÜNLERİ</b>		
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
<b>İŞLENMİŞ GIDALAR</b>		
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
<b>DONMUŞ GIDALAR</b>		
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
<b>TAZE MEYVE VE SEBZELER</b>		
Taze Tüm Meyve Ve Sebzeler	(0)-(+8)	1-2 Hafta
Patates-Soğan-Sarımsak	Oda Sıcaklığı	
<b>KURU GIDA</b>		
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