1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında uygun kaliteli ürün temin edilmesi ve mal kabulü sırasında meydana gelebilecek bulaşmaların engellenmesidir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; Üniversitemiz yemek hizmetleri kapsamında tüm ürün kabul işlemleri ile görevli personeli kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu (gıda mühendisi) ile kurum gıda mühendisi/diyetisyen, kontrolünden, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, dokümanın hazırlanması, sürekliğinin sağlanması ve revizyonundan Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve Kalite Koordinatörlüğü sorumludur.

1. **TANIMLAR VE KISALTMALAR**
	1. **Kurum:** Bartın Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı
2. **UYGULAMALAR**
	1. **Genel**
3. Ürün kabulü firma yetkilisi personel ile Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı yetkilisi ile birlikte yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
4. Çalışma sırasında iş önlüğünü giyilir.
5. Mal kabulünde kullanılan araçlar temiz tutulur.
6. Kabul edilen ürünler maksimum yarım saat içinde depolara yerleştirilir.
7. Mal kabulün yapılan bölümün, her gün kabul işlemi bitince temizliği sağlanmalı.
8. Tahta kasa ile gelen ürünler (çilek, şeftali, üzüm, kiraz vb. dışında) plastik kasalara alarak depolanır.
9. Tahta kasa ile depoya alınan ürünler poşet içine yerleştirilerek depoya alınır.
10. Ürünler, depolara almadan önce etiketlenir.
11. Gelen ürünler, **EK-1’de** belirtilen tabloya uygun şekilde kontrol edilerek kabul edilir.
12. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

**EK-1**

**Tablo 1** Ürün Kabul Tablosu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ürünler** | **Kabul miktarı** | **Görünüş** | **Tat** | **Koku** | **Renk** | **Yabancı madde** | **Ambalaj durumu** | **Taşınma koşulları** | **Ü.T/SKT** | **Veteriner sağlık raporu** | **Ürün Sıcaklığı** |
| Karkas Et, Kanatlı Etler | X | X | - | X | X | X | X | X | X | X | Max. +5 °C |
| Yoğurt, Ayran, Pastörize Süt, Peynir | X | X | X | X | X | X | X | X | X | - | Max. +6 °C |
| Tereyağ | X | X | - | - | X | X | X | X | X | - | Max. +6 °C |
| Uht Süt | X | - | - | - | - | - | X | -- | X | - | - |
| Şarküteri Ürünleri | X | X | - | X | X | X | X | X | X | - | Max. +6 °C |
| Dondurulmuş Gıdalar | X | X | - | X | X | X | X | X | X | - | (-15°C ) - (-18°C ) |
| Kuru Gıdalar | X | X | - | X | X | X | X | X | X | - | - |
| Meyve - Sebze | X | X | - | X | X | X | X | X | X | - | - |
| Hazır Tatlılar | X | X | - | X | X | X | X | X | X | - | - |
| Konserve Gıdalar | X | - | - | -- | -- | -- | X | X | X | - | - |
| Sıvı Yağlar | X | - | - | -- | -- | -- | X | X | X | - | - |
| Turşu, Zeytin (Açık) | X | X | X | X | X | X | X | X | X | - | - |

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RevizyonNo | RevizyonTarihi | Revizyon Açıklaması |
| 0 | - | İlk yayın. |