1. **AMAÇ**

Bu talimatın amacı; pişmiş ürünlerin soğutulması sırasında olabilecek bulaşmaları ve bozulmaları engellemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat; yemekhanelerde görevli mutfak personelini, yüklenici firma sorumlunu ve Üniversitemiz kampüs ve yerleşkelerinde bulunan tüm yemekhaneleri kapsar.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasından yüklenici firma sorumlusu, 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**

Bu talimatta tanımlanması gereken herhangi bir terim bulunmamakta olup kısaltma kullanılmamıştır.

1. **UYGULAMALAR**
	1. **Uygulama Pişirme İşlemi Sonrası**
2. Mantar vb. ürünler, haşlama suyu ile birlikte, sığ gastronomlarda,
3. Haşlanmış etler, suyundan ayrılıp, tepsilere alınarak,
4. Bütün tavuk vb. etler kemiklerinden ayrılarak küçük parçalar halinde,
	1. **Tepsilere Alınarak**
5. Zeytinyağlı yemekler, sığ gastronom veya tepsilere alınarak,
6. Soslar, sığ gastronomlara alınarak,
7. Sütlü tatlılar porsiyonlaması yapılarak veya tepsilerde ince tabaka halinde,
8. Kızartmalar üst üste yığılmadan sığ gastronom veya tepsilere alınarak, soğumaya bırakılır.
9. Soğuması geciken yemekler (barbunya pilaki, parça et yemekleri, tavuk but, vb. )
10. Ön soğutma sırasında sos vb. gibi şekil bozukluğu yaratmayacak yemekler ara sıra karıştırılır.
11. Parçalar halinde soğutulan ürünler ise, altüst edilerek, altta kalan yüzeyin soğuması sağlanır.
12. Ön soğutma işlemi sırasında, ürünlerin üzeri yağlı kâğıt vb. ile hava akımı sağlanacak şekilde kapatılmalıdır.
13. Sıcaklığı 40-45ºc’ye düştüğünde; üzeri yarım veya yağlı kâğıtla hava akışı olacak şekilde kapatılarak 0 – (+4) ºc’deki buzdolabı veya soğuk hava deposuna alınmalıdır.
14. Ürün sıcaklığı 20ºc’ye düştüğünde üzeri tamamen kapatılmalıdır.
15. Yemek sıcaklığı 2 saat içinde 65OC’den +4ºc’ye düşmelidir.
16. **İLGİLİ DOKÜMANLAR**
	1. **İç Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

* 1. **Dış Kaynaklı Dokümanlar**

İlgili doküman bulunmamaktadır.

1. **REVİZYON BİLGİLERİ**

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