

	ÇOCUK EĞİTİM MERKEZİ	REVİZYON NO	R.02
		REVİZYON TARİHİ	27.01.2026
	SÜREÇ FORMU	SAYFA NO	Sayfa 1 / 2

SÜREÇ BİLGİLERİ

KODU	D04		
ADI	YEMEK HİZMETİ		
TÜRÜ	☐ Yönetim Süreci	☐ Temel Süreç	☒ Destek Süreç
KATEGORİSİ	Kalite yönetim sistemi		
GRUBU	Süreç iyileştirme		

SÜRECİN ÖZET TANIMI

Çocuk Eğitim Merkezi yemek hizmetlerinde kullanılmak üzere gıda, temizlik ve sarf malzemeler tespit edilir. Diyetisyen tarafından belirlenen yemek menüsü hazırlığı için gerekli gıda malzemeleri malzeme istek fiş ile depodan talep edilir. Süreç içerisinde mutfak, yemek salonu, bulaşıkhanesi, depo ve diğer yemek hizmetinin yapıldığı kısımlar aşçılar, mutfak personeli tarafından yemek hizmetinin aksamadan yürütülebilmesi için hazır hale getirilir.

SÜREÇ KATILIMCILARI

SÜREÇ SAHİBİ	Birim Amiri, Müdür Yardımcısı
SÜREÇ SORUMLULARI	Birim Amiri, Müdür Yardımcısı, Eğitim Personeli, Aşçı, Mutfak Personeli, Satın alma Birimi, Depo Memuru, Diyetisyen
PAYDAŞLAR	Öğrenciler, Veliler, Dış paydaşlar (tedarikçi firmalar)

SÜREÇ UNSURLARI

GİRDİLER	Sipariş defteri (sipariş fişi) Taşınır kayıt dosyaları Elektronik veya ıslak imzalı yazılar
KAYNAKLAR	İnsan Kaynağı (Süreç Sorumluları) Erciyes Üniversitesi Kadriye San Çocuk Eğitim Merkezi Yönergesi
ÇIKTILAR	Komisyon Tutanakları, Depo Kayıt Raporları, Muhasebe Evrakları Yazışma Evrakları.
ETKİLENDİĞİ SÜREÇLER	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma ve Tahakkuk Şube Müdürlüğü Veli talepleri
ETKİLEDİĞİ SÜREÇLER	Yemek Hazırlık Ve Sunum Süreci (Olumlu Veya Olumsuz)

SÜREÇ FAALİYETLERİ

NO	SÜREÇ FAALİYETİNİN TANIMI	SÜREÇ KATILIMCILARI
F1	Diyetisyenle birlikte yıllık malzeme ihtiyacı belirlenir ve Satın Alma Birimi ihaleye çıkar.	Diyetisyen Birim Amiri İlgili Şube Müdürü Müdür Yardımcısı Aşçı Depo Memuru
F2	Her hafta pazartesi günü Malzeme İstek Fişi doldurulur, imzalı bir şekilde depoya teslim edilir.	Birim Amiri Müdür Yardımcısı Aşçı
F3	Her hafta Salı günü malzemeler depoda diyetisyen ve memurlar tarafından teslim alınır. Malzemeler Çocuk Eğitim Merkezi personelleri tarafından depodan teslim alınıp okula getirilir. Okulda ürün saklama koşullarına göre soğuk hava, derin dondurucu ve kuru gıda deposuna yerleştirilir.	Aşçı Mutfak Personeli Destek Personel
F4	Her sabah bir aşçı kahvaltı menüsünü hazırlar ve ikinci kahvaltısı hazırlıklarını yapar diğer aşçı öğle yemeği hazırlığını yapar ve yemekleri pişirir.	Aşçı

	ÇOCUK EĞİTİM MERKEZİ	REVİZYON NO	R.02
		REVİZYON TARİHİ	27.01.2026
	SÜREÇ FORMU	SAYFA NO	Sayfa 2 / 2

F5	Sabah Kahvaltısı aşçı, mutfak personelleri ve sınıf yardımcı personeli tarafından yemek salonunda servis edilir ve yemekten sonra bulaşıklar toplanır.	Aşçı Mutfak Personeli Sınıf Yardımcı Personeli
F6	Mutfak personelleri bulaşık yıkama işlerini yapar.	Mutfak Personeli
F7	Öğle yemeği aşçı, mutfak personelleri ve sınıf yardımcı personeli tarafından yemek salonuna servis edilir. Daha sonra mutfak personeli ve sınıf yardımcı personeli tarafından yemek salonundaki bulaşıklar toplanır. Aşçı tarafından yemek numuneleri 72 saat saklamak üzere alınır.	Aşçı Mutfak Personeli Sınıf Yardımcı Personeli
F8	Mutfak personelleri bulaşık yıkama işlerini yapar.	Mutfak Personeli
F9	İkinci kahvaltısı aşçı, mutfak personeli ve sınıf yardımcı personeli tarafından yemek salonuna servis edilir. Servisten sonra bulaşıklar toplanır.	Aşçı Mutfak Personeli Sınıf Yardımcı Personeli
F10	Mutfak personelleri bulaşık yıkama işlerini yapar. Çöpler toplanır ve atılır.	Mutfak Personeli
F11	Aşçı ertesi gün menüsüne göre hazırlık varsa hazırlıklarını yapar.	Aşçı
F12	Mutfakta kullanılan tüp tesisatındaki vanalar kapatılır ve mutfak toplanır.	Aşçı Mutfak Personeli
F13	Depodan alınan malzemeler Taşınır İşlem Fişi olarak okula teslim edilir.	Birim Amiri Müdür Yardımcısı

SÜREÇ KONTROL NOKTALARI

NO	KONTROL NOKTASI	KONTROL FAALİYETİNİN TANIMI
K1	GİRDİ F1	Aylık Yemek Menüleri, Yıllık Malzeme Listesi
K2	GİRDİ F2	Malzeme İstek Fişi
K3	GİRDİ F3	Tüketim Malzemeleri
K3	GİRDİ F4	Haftalık Yemek Menüsü
K4	GİRDİ F13	Taşınır İşlem Fişleri

İZLEME, ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

SÜREÇ HEDEFİ	PERFORMANS/İZLEME GÖSTERGESİ	YÖNÜ	GÖSTERGE BİRİMİ	İZLEME PERİYODU	RAPORLAMA SORUMLUSU
ÇOCUKLARIN YEMEK LİSTELERİ YAŞ VE SAĞLIK DURUMLARINA UYGUN BİÇİMDE VE GÜNLÜK KALORİ İHTİYAÇLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURULARAK HAZIRLAMAK.	Sağlıklı ve Hijyenik beslenme koşullarını oluşturmak	↑	Geri bildirim puanı % değişim	1 aylık	Birim Amiri Müdür Yardımcısı Aşçı Mutfak Personeli