

Sorumlular	Beslenme Hizmetleri Yemek Üretim İş Akış Şeması	Görev, Sorumluluk Faaliyet ve Açıklamalar	Mevzuat ve Kaynaklar
Şube Müdürü Üretim Sorumlusu	Aylık yemek listeleri oluşturulur	Öğrenci ve personel talepleri doğrultusunda kalori değerlerine ve mevsim koşullarına uygun şekilde yemek listeleri hazırlanır.	2547 Sayılı Kanun
Rektörlük Makamı Daire Başkanı	Onaya gönderilir	Hazırlanan menüler üst makamlara onaya sunulur.	124 Sayılı KHK'nin 32. Maddesi
Büro ve Sekreteryası	Tüm yazışmalar, hesaplar ve dokümantasyon takibi hazırlanması yapılır	Kartına bakiye yüklemesi yapılan öğrenci 1 hafta öncesinden yemek istediği günleri web üzerinden seçerek işlemi gerçekleştirir.	Yükseköğretim Kurumları Mediko-Sosyal Sağlık Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliği
Kart Satış Personeli	Öğrenci ve personel kartlarına bakiye yüklemesi yapılarak 1 hafta öncesinden öğün seçimleri web üzerinden yapılır.	Malzeme ihtiyacı belirlenerek gerekli siparişler verilir.	Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
Gıda Müh. Gıda Tek.	Hammadde kontrolü yemek kontrolleri yemek numune memnuniyet anketi kantin ve kafeteryalar denetimi	Kontrol edilen yemekler şartnameye uygun ise hizmet gerçekleştirilir.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Mal Alımları Denetim Muayane ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Husui Vasıflarını Gösteren Tüzük

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan	Ay.Yıl/Revizyon
Bayram Ali YAY Hülya BAYKAL Fırat KATILMIŞ	Mustafa BOZATLI	Aysel ILDIZLI	16.05.2023