|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| indir | | **SAVUR PROF. DR. AZİZ SANCAR İLÇE DEVLET HASTANESİ**  **YEMEK SICAKLIK TAKİBİ VE KONTROLÜ TALİMATI** | | | | | | | |
| **KODU** | **OH.TL.16** | **YAYIN TARİHİ** | **07.01.2019** | **REVİZYON TARİHİ** | **10.01.2022** | **REVİZYON NO** | **01** | **SAYFA SAYISI** | **01** |

**1.AMAÇ:**Yemeklerin uygun ısıda muhafaza edilerek sunulması ve kontrollerinin yapılmasıdır.

**2.KAPSAM:**Yemekhane ve Mutfak

**3.KISALTMALAR:**

**4.TANIMLAR:**

**5.SORUMLULAR:**İdari ve Mali Hizmetler Müdürü**,** Aşçı ve yemekhane çalışanları

**6.FAALİYET AKIŞI**

**6.1 Yemeklerin Kontrolü**

**Sıcaklık Kontrolü :**

* Termometrenin probuna alkol bazlı dezenfektan sıkılarak silinir.
* Ürünün merkez kısmına probun 3 cm kadarı batırılır.
* Ölçüm yapıldıktan sonra prob tekrar alkolle dezenfekte edilir.

**Duyusal Kontroller :**

* Duyusal değerlendirmeler yemeklerin genel olarak duyusal nitelikleri hakkında bilgi sahibi olmak için yapılır.
* Yemeklerde olası bir bozulma, ekşime, yemeklerin çok acı ya da tuzlu olması durumlarında yemekle ilgili problemin müşteriye yansımasını engellemek amacıyla yapılır.
* Eğer herhangi bir durumla karşılaşılırsa yemek servisten çekilir.

**6.2 Yemek Muhafazası**

Tüm sıcak yemeklerin 65 derecenin üstünde, soğuk yemeklerin ise 10 derecenin altında tutulması gerekir.

* **Soğuk Yemeklerin Muhafazası :**

Soğuk yemekler +4 derecelik dolaplarda muhafaza edilmelidir.Ürünler soğuk dolapta tutularak kısım kısım kuralına uygun olarak servise çıkarılmalıdır.

* **Sıcak Yemeklerin Muhafazası :**

Izgara, pilav gibi kuruma riski olan ürünler benmari usulü sıcak tutmaya alınmalıdır.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÜRÜN ADI** | **NORMAL SICAKLIK** | **MAKSİMUM LİMİT** |
| **Börek (kıymalı-etliler hariç), pizza, makarna, patates kızartması, ayva dilim patates.** | **65 derecenin üstü** | **50-65 derece ve üstü** |
| **Diğer tüm sıcak yemekler** | **65 derecenin üstü** | **65 derecenin üstü** |
| **Patates, baklagiller, hububat, mayonez, tavuk, balık, şarküteri içeren tüm salata ve zeytinyağlılar** | **10 derecenin altında** | **10 derecenin altında** |
| **Diğer salatalar, kızartmalar, diğer soğuk yemekler** | **10 derecenin altında** | **15 derecenin altında** |