

SEVKİYAT TALİMATI

YEMEKLER SEVKİYAT ÖNCESİNDE AŞAĞIDAKİ TABLODA BELİRTİLDİĞİ ŞEKİLDE HAZIRLANMALIDIR.

ÜRÜN / MALZEME ADI	NASIL
SEBZELER	Şeffaf Poşet veya plastik kasalara konulur.
MEYVELER	Ezik ve çürük olanlar ayrılarak, meyvenin cinsine göre tahta kasa ile taşınması gerekiyorsa şeffaf poşetlere geçirilerek veya plastik kasalara yerleştirilir.
SALATALAR	Gastronom kaplara konularak, üzeri streç film veya kapak ile kapatılır, etiketlenir.
ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER	Gastronomlara konularak, üzeri streç film veya kapak ile kapatılır. Etiketlenir.
SICAK YEMEKLER	Gastronomlara alınır. Üzeri streç film veya kapak ile kapatılır. Etiketlenir.
HAMUR TATLILAR	Tepsilere alınır. Üzeri streç-film ile kapatılır ve etiketlenir
SÜTLÜ TATLILAR	Sup yada Alüminyum kaselerde servise sunulacak tatlılar tepsilere yerleştirilerek, tepsinin üzeri streçlenir.
KETÇAP, HARDAL V.B.	Kendi ambalajında.

Sevkiyat Öncesinde Yemeklerin ;

- ❖ Sıcaklık Kontrolü (Sıcak Yemekler 65 °C'nin üzerinde, soğuk yemekler 10 '°C'nin altında olmalıdır.)
- ❖ Miktar Kontrolü (Sevkiyat Planı'nda belirtilen miktara uygun olmalı)
- ❖ Görünüşü ve duyuşal özellikleri,
- ❖ Uygun bir şekilde muhafaza edilip edilmediği,
- ❖ Ambalajlama şekli kontrol edilmelidir.

Yemeklerin Araca Yüklenmesinde ;

- ❖ Son teslim yerinden başlayarak yerleştirme yapılmasına,
- ❖ Yemeklerin hasar görmeyecek şekilde taşınmasına ve yerleştirilmesine dikkat edilmelidir.
- ❖ Sarf ve deterjan malzemeleri mümkünse başka bir sevkiyat ile mümkün değilse poşetlenerek gıdalara temas etmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

Yemeklerin Teslimi Sırasında;

- ❖ Teslim alan kişi tarafından yemeklerin kontrolü yapıp, irsaliyesi imzalanmalıdır. Yemek kabulü sırasında herhangi bir uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, Üretim Sorumlusu aranarak durum bildirilir ve uygunsuzluğun giderilmesi sağlanır. Düzeltici Faaliyet gerekli ise; düzeltici faaliyet talebi başlatılır.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.