

# SOĞUK HAVA DEPOSU YERLEŐTİRME TALİMATI

## 1. AMAÇ

Depolama sırasında, bulaşmayı ve olası sorunları en aza indirmektir.

## 2. SORUMLULAR

Mutfak Yöneticisi

Depo Sorumlusu

Aşçıbaşı

Mutfak personeli

## 3. UYGULAMA

### DEPOLARIN YERLEŐİM ŐEKLİ

#### BİR ADET SOĞUK DEPO VARSA;

ÜST RAF	Piőmiő Yemekler, Salatalar, Tatlılar
ORTA RAF	Őarküteri, Süt ve Süt Ürünleri,
ALT RAF	Meyve-Sebze, Yumurta, Etler, Çiğ Ürünler

#### İKİ ADET SOĞUK DEPO VARSA;

ÜST RAF	Süt ve Süt Ürünleri
ORTA RAF	Meyveler
ALT RAF	Sebzeler, Yumurta

ÜST RAF	Piőmiő Yemekler
ORTA RAF	Őarküteri Ürünleri
ALT RAF	Etler

#### ÜÇ ADET SOĞUK DEPO VARSA;

1 NOLU DEPO	Meyve Sebze
2 NOLU DEPO	Őarküteri, Süt Ürünleri, Piőmiő Yemekler
3 NOLU DEPO	Etler

### DEPOLAMADA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN TEMEL KURAL;

ÇİĞ GIDALAR İLE PİŐMIŐ YİYECEKLERİ BİRBİRİNDEN UZAK TUTMAKTIR. KİRLİ OLAN GIDALAR ALT RAFLARA, TÜKETİME HAZIR GIDALAR ÜST RAFLARA YERLEŐTİRİLMELİDİR.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŐK.