

SOĞUK HAVA DEPOSU YERLEŐTİRME TALİMATI

1. AMAÇ

Depolama sırasında, bulaşmayı ve olası sorunları en aza indirmektir.

2. SORUMLULAR

Mutfak Yöneticisi

Depo Sorumlusu

Aşçibaşı

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 PİŐMİŐ YİYECEKLERİ BİRBİRİNDEN UZAK TUTMAKTIR. KİRLİ OLAN GIDALAR ALT RAFLARA, TÜKETİME HAZIR GIDALAR ÜST RAFLARA YERLEŐTİRİLMELİDİR.

| | |
|--------------------------|--------------|
| HAZIRLAYAN | ONAY |
| KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ | YÖN.KUR.BŐK. |