

ÜRÜN KABUL ETME TALİMATI

1. AMAÇ

Uygun Kalite ürün temin edilmesi ve mal kabulü sırasında meydana gelebilecek bulaşmaların engellenmesidir.

2. SORUMLULAR

Mutfak Yöneticisi

Aşçıbaşı

Depo Sorumlusu

3. UYGULAMA

3.1. ÇALIŞMA SIRASINDA İŞ ÖNLÜĞÜNÜ GİY.

3.2. MAL KABULÜNDE KULLANDIĞIN ARAÇLARI TEMİZ TUT.

3.3. KABUL EDİLEN ÜRÜNLERİ MAKSİMUM YARIM SAAT İÇİNDE DEPOLARA YERLEŞTİR.

3.4. MAL KABULÜNÜ YAPTIĞIN BÖLÜMÜN, HER GÜN KABUL İŞLEMİ BİTİNCE TEMİZLENMESİNİ SAĞLA.

3.5. TAHTA KASA İLE GELEN ÜRÜNLERİ (ÇİLEK, ŞEFTALİ, ÜZÜM, KİRAZ vb. DIŞINDA) PLASTİK KASALARA ALARAK DEPOLA. TAHTA KASA İLE DEPOYA ALDIĞIN ÜRÜNLERİ POŞET İÇİNE YERLEŞTİRLEREK DEPOYA AL.

3.6. ÜRÜNLERİ, DEPOLARA ALMADAN ÖNCE ETİKETLE.

3.7. GELEN ÜRÜNLERİ, AŞAĞIDAKİ TABLOYA UYGUN ŞEKİLDE KONTROL EDEREK KABUL ET.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.

ÜRÜN KABUL ETME TALİMATI

ÜRÜNLER	KABUL MİKTARI	GÖRÜNÜŞ	TAT	KOKU	RENK	YABANCI MADDE	AMBALAJ DURUMU	TAŞIMA KOŞULLAR	Ü.T. / SKT.	ÜRÜN SICAKLIĞI
PARÇA ET, KIYMA, KANATLI ETLERİ,	X	X		X	X	X	X	X	X	MAX. +5 °C
YOĞURT, AYRAN, PASTÖRİZE SÜT, PEYNİR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	MAX. +6 °C
MARGARİN, TEREYAĞI	X	X			X	X	X	X	X	MAX. +6 °C
UHT SÜT	X						X		X	-----
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ	X	X		X	X	X	X	X	X	MAX. +6 °C
DONDURULMUŞ GIDALAR	X	X		X	X	X	X	X	X	(-15°C) - (-18°C)
KURU GIDALAR	X	X		X	X	X	X	X	X	-----
MEYVE - SEBZE	X	X		X	X	X	X	X	X	-----
HAZIR TATLILAR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-----
KONSERVE GIDALAR	X						X	X	X	-----
SIVI YAĞLAR	X						X	X	X	-----
TURŞU, ZEYTİN (Açık)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-----

KONTROL SONUÇLARINI, *SİPARİŞ FORMU* ' NA KAYDET.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.