



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
DİŞ HEKİMLİĞİ FAKÜLTESİ
YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: YH.PR.01

Yayın Tarihi:05/08/2026

Revizyon Numarası:0

RevizyonTarihi:-

Sayfa No/SayfaSayısı:1/1

1. AMAÇ

Fakültemizde çalışan personellere, öğrencilere hasta/ve veya yakınlarına verilen yemek hizmetlerinin en iyi şekilde sürdürülmesi, besin zehirlenmelerinin önlenmesi, yiyeceklerin taşınması, muhafazası, servisi aşamalarında hijyenin ve gıda güvenliğinin sağlanarak yemek ihtiyacının sağlıklı ve temiz bir şekilde sunulmasını sağlamaktır.

2. KAPSAM

Bu prosedür, yemek dağıtım, taşıma, toplama, hijyen gibi konuları kapsar.

3. TANIMLAR

3.1. Hijyen Kuralları: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin yer aldığı kurallardır

4. SORUMLULAR

Yemek hizmetlerinde görev yapan, sorumluluk alan tüm personeller ile yemek dağıtımı ile ilgili sorumlu olan Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı sorumludur.

5. FAALİYET AKIŞI

5.1. Yemekhane İşleyişi

5.1.1. Fakültemizde yemek hizmetleri aşağıdaki gibi uygulanır.

a. Fakültemiz kadrosunda bulunan tüm personeller ile öğrencilere öğlen yemeği

5.1.2. Fakültemizde belirlenen yemek servis saatleri

- Öğlen Yemeği: 12:00 - 13:30

Belirlenmiş bu saatlerde yemek hizmeti verilir.

5.1.3. Onaylanan liste kapsamında belirlenen saat aralıklarında üniversitemiz tarafından anlaşılan yemek firması tarafından belirlenen yemekler getirilir ve dağıtılır.

5.1.4. Yemekler Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığından görevlendirilen Yemekhane personelleri tarafından, belirlenen saatler içerisinde uygun sıcaklık ve hijyenik koşullarda servis yapılır.

5.2. Yemeklerin Servis Edilmesi

5.2.1. Yemekler dağıtım veya taşıma esnasında hijyenik sistemler bozulmamalıdır. Bu nedenle yemekler;

a. Yemeklerin paslanmaz çelik tepsiler içerisinde; sıcak yemekler 65° santigrat derecenin altına soğuk yemekler ise 5° nin altında servis edilmez. Düşmeyecek şekilde getirilir. Yemekler türlerine göre uygun ısıda sunulur.

b. Pişmiş ve sunuma hazır yiyeceklerle elle dokunulmamalıdır.

c. Servis esnasında kullanılan araçlar yere düştüğünde yeniden kullanılmaz



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
DİŞ HEKİMLİĞİ FAKÜLTESİ
YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: YH.PR.01

Yayın Tarihi:05/08/2026

Revizyon Numarası:0

RevizyonTarihi:-

Sayfa No/SayfaSayısı:1/1

d. Tabakların, bardakların ya da kapların kişilerin ağızına temas eden kısımlarına dokunulmaz, tabakların alttan ya da kenarından tutularak servis edilir.

e. Besinle temasta bulunan tüm ekipmanlar yıkanır.

f. Servis esnasında çizik, çatlak kırık araç- gereçlerin kullanılmaz

g. Mutfak araçları ve yiyeceklerle temas eden yüzeyleri silmek için kullanılan nemli bezlerin ya da süngerlerin başka bir amaçla kullanılmaz ve belli aralıklarla değiştirilir.

h. Yiyecek ya da içeceğin hazırlandığı, saklandığı, pişirildiği ya da servis edildiği hiçbir yerde hayvan bulundurulmaz.

ı. Serviste kullanılan baharatlık, tuzluk vb. gereçlerin temiz ve hijyenik olması, mümkünse kapalı, tek kullanımlık poşetlerin tercih edilmelidir.

i. Servis elemanlarının temizlik ve hijyen kurallarına mutlaka uyması sağlanır

k. Yemekler, ısısına, sunumuna ve hijyen kurallarına dikkat edilerek dağıtılır.

l. Yemekhane de bulunan çöp kutuları kapalı olmalıdır. Çöpler atık talimatına göre ayrıştırılmalıdır

5.2.2. Yemek saatlerinde yemekhaneye gelen personeller ve öğrenciler yemek yiyebilmeleri için sisteme kartlarını okutmalıdırlar. Kartlarını okutan personeller ve öğrenciler yemek servisi yapılan alandan yemeklerini alarak masalarına geçmelidirler. Yemeği bitirenler kirli tepsilerini ve malzemelerini kirli alanına bırakmalıdırlar.

5.2.3. Tüm personeller ve öğrenciler dökme ve kirlenmeye karşı özenli olmalıdırlar.

5.3. Uyulması Gereken Kişisel Hijyen Kuralları

5.3.1. Yemek dağıtım personeli Kişisel Koruyucu Ekipman Kullanım Talimatına uygun olan kişisel koruyucu ekipmanları kullanır.

5.3.2. Personelin kıyafeti de çok önemlidir. İş için üniforma, bone, maske, eldiven gibi kişisel koruyucu ekipmanlar kullanılır.

5.3.3. Çalışan personellerin sağlık taramaları Sağlık, Kültür ve Daire Başkanlığı tarafından yaptırılıp muhafaza edilir.

5.3.4. Kişisel Hijyeni Sağlamada

◆ Yiyeceklerle uğraşırken asla ağız, burun ve saçlara dokunulmaz

◆ Saçlar özel kep veya bonelerle örtülür

◆ Yiyeceklerle ilgili alanlarda sigara içilmez, bir şeyler yenmez, sakız çiğnenmez

◆ Hiçbir zaman yerlere tükürülmez

◆ Öksürme ve aksırmalarda mendil kullanılır

◆ Yemekler tat kontrolleri ayrı bir kaşık kullanılarak yapılır

◆ Her sabah duş alınarak genel vücut temizliğinin sağlanır

◆ Dişler bakımlı olur ve sık sık fırçalanır.

◆ Tuvalet sonrası el temizliğine özen gösterilir

◆ Kolay temizlenebilen, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmış ve sık sık yıkanarak temizliği sağlanan giysiler kullanılır.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
DİŞ HEKİMLİĞİ FAKÜLTESİ
YEMEKHANE İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ

Doküman Kodu: YH.PR.01

Yayın Tarihi:05/08/2026

Revizyon Numarası:0

Revizyon Tarihi:-

Sayfa No/Sayfa Sayısı:1/1

- ◆ Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve rahat ayakkabılar kullanılır
- ◆ Çalışırken üniformalara el sürülmez
- ◆ İş giysileri ile masa ve tezgâhlara dayanılmaz- oturulmaz

5.4. Hizmetlerin Kontrolü ve Değerlendirilmesi

5.4.1. Öğrenci ve çalışanların yemeklerinin sunulduğu alanların düzen, tertip ve temizliğinden yemekhane personeli sorumludur.

5.4.2. Yapılan değerlendirmeler Kalite yönetim Birimine gönderilir.

5.4.3. Ortamın ve kullanılan ekipmanların temizliği yemekhane personeli tarafından yapılır

5.4.4. Yemekhane haşere ve kemirgenler açısından ilaçlama yapılmakta ve raporlanmaktadır.

5.4.5. Ortam ve ekipman açısından uygunsuzluk görüldüğünde tespit edilen uygunsuzluk giderilene kadar o alanlarda çalışma yapılmaz.

5.4.6. Karşılaşılan her türlü aksaklıkların düzeltilmesi için DİF başlatılır.