

**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ ÖDEVİ**

211901665 Merve Hammud

211901606 Şevval Zaroğlu

201901003 Beyza Kaleyenci

201901096 Raghad Msallati

201901040 Kübra Nur Zeren

201901011 Zehra Mancı

KURUM

HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ KIZ ÖĞRENCİ KONUK EVİ



TBS'nin Yönetim ve Organizasyonu

Menu Yönetim
ve
Denetimi

Satınalma

Depolama

G eniç Çap'ta
hazırlama
ve
Pazara
Sunma

Servis

M aliyet
Yontrolü

Artıkların
Kaldırılması

Mutfak
ve Yemekhane
Donanımı

Standart
Reçetele

Hijyen / HACCP
Stratejik Planlama

MUTFAK

- * Mutfak tavanı yeterli yükseklikteydi. (Tavanın yüksek olması mutfakta oluşan koku, sıcaklık ve dumanı en aza indirir.)
- * Mutfak aydınlatması yeterliydi.
- * Mutfak havalandırması yeterliydi.



MUTFAK

- * Mutfak ve yemekhane aynı yerdedi ve direkt giriş kattaydı, yemeğin sıcaklığı ve çöp atım konusunda avantajlıdır.
- * Zemin ve duvarlar seramik kaplamaydı temizlik ve görüntü açısından uygun bir tercihti.



MUTFAK

- * Mutfak dikdörtgen mutfaktı.
- * Personele ait alan (giyinme-soyunma, duş vb.) yoktu.
- * Çöp odası bulunmamaktaydı.

MUTFAK

- * Mutfak tek katlıydı. Tesisat, satın alma ve çöplerin atımı yönünden avantajlıydı.
- * Mutfak alanı hakkında yeterli bilgi verilmedi.

DEPO

- * Kuru depoları yoktu, kuru depoya konulacak ürünler açık raflara rastgele dizilmişti.



- * Soğuk depo alanı çok küçüktü. Sıralamanın et, süt-yoğurt, sebze ve meyve şeklinde olması gerekirken ürünler rastgele yerleştirilmişti.



DEPO

- * Deponun termometresi vardı ama derecesi uygun değildi. (5-65 derece arasında olmaması gerekir.)
- * Depoda yapay ışık kullanılıyordu.
- * Depodaki malzemelerin üzeri açıktı , hazırlanan salata tabakları üstü açık bir şekilde konulmuştu.



MUTFAK EKİPMANLARI

- PATATES SOYMA, SEBZE DOĞRAMA VE HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ VARDI.



MUTFAK EKİPMANLARI

- Sebze, kırmızı et ve tavuk eti için ayrı hazırlama ve kesme tezgahları vardı.



MUTFAK EKİPMANLARI



- Konveksiyonlu fırın vardı.
- Kıyma makinesi, sebze yıkama makinesi, sanayi tipi blender ve sanayi tipi düdüklü tencere, kuzine ve mikrodalga yoktur.
- Mutfak ekipmanları eksikti.

BULAŞIKHANE



- Bulaşikhane vardı ve bulaşık toplama penceresi vardı.

- El değmeden çalışan el yıkama lavaboları yoktu.

- Sıcak-soğuk su evyeleri yoktu.

- Evyeler ve çalışma masa tezgahları hijyenikti.

YEMEKHANE

- * 200 kişilik bir kurumdu ve sadece 13 masa ve 52 kişilik oturma alanı vardı. Yemekhane yetersiz büyüklükteydi.
- * Masaların ve sandalyelerin yüksekliğinin uygun olduğunu söylediler.
- * Masalar 4'er kişilikti. (Gürültüyü önlemek için en idealidir.)



YEMEKHANE

- * Yemekhaneyi tercih eden kişi sayısı az olduğu için (30-40 kişi) yemekhanede masa sayısının yeterli olduğunu söylediler.

MENÜ

- * Aylık planlanan belirli menüleri yoktu, menüler günlük olarak planlanıyordu.
- * Günlük menü diyetisyen tarafından belirleniyordu.
- * Günlük çıkacak yemekler gün içinde belirlenip önceden planlanmadan hazırlanıyordu.

MENÜ



Gittiğimiz gün çıkan menü:

- Ezogelin çorba
- Meksika soslu tavuk
- Mısırlı pirinç pilavı
- Havuç Tarator

Ama çorba eksikti.

MENÜ

- * Seçimsiz tabldot menü tipi vardı.
- * Kurumda kahvaltı ve akşam yemeği olmak üzere 2 öğün yemek verilmektedir.



DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME

- * Özel çöp muhafaza odaları yoktu.
- * Mutfakta personel için lavabo ve vestiyer yoktu.
- * Yeterli soğuk oda veya derin dondurucu odaları yoktu.

DEĞERLENDİRME

- * Soğuk deponun sıcaklığı 6,7 derecedeydi. Ve uygun değildi.
- * Bulaşık toplama penceresi yoktu.

DEĞERLENDİRME

- * Kısımlar arası bölmeler vardı.
- * Mutfak yemeklerin servis edildiği yemekhaneye yakın bir konumdaydı.
- * Ekmek ve su servisi servis bankosunun sonunda yapılmaktaydı.

DEĞERLENDİRME

- * Kurumda kalan birkaç öğrenci; menünün yeterli olmadığını düşündüklerini söylediler.
- * Porsiyonlarının küçük olduğunu, besin ögesi dağılımının uygun olmadığını ve enerji ihtiyacını karşılayamadıklarını belirttiler.
- * Yemeklerin aynı gün düşünülmesi o gün menüyü hazırlıcaak olan kişi için dezavantajlı bir durumdur.

***BİZİ DİNLEDİĞİNİZ İÇİN
TEŞEKKÜR EDERİZ.***