

1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, büfe sunumundan sonra ürünlerin geri dönüş ve değerlendirme işlemlerinin nasıl yapıldığını anlatmaktır.

2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural büfeden geri dönüş yapan tüm ürünleri kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan mutfak personeli, bu kuralın doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Mutfak Şefi ve Sous Şef sorumludur.

3. UYGULAMA

3.1. BÜFE GERİ DÖNÜŞÜM

- ✓ Büfede sunumu yapılan ve servis sonunda tüketilmeyen ürünlerin tümü taşıma araçlarıyla ana mutfak içerisine taşınır.
- ✓ Taşıma sırasında gıdalar arasında çapraz bulaşma olmamasına dikkat edilir.
- ✓ Büfelerden geri dönüşümün minimum seviyeye indirgenmesi için, ürünlerin az miktarda hazırlanıp, servisin küçük porsiyonlar halinde ve takviyeli yapılmasına dikkat edilir.
- ✓ Büfeden geri dönen sıcak ürünlerin merkez sıcaklıkları **en az 60°C** olmalıdır.
- ✓ Geri dönen ve merkez sıcaklığı **60°C**'nin altında olan sıcak ürünler **imha** edilir.
- ✓ Büfeden geri dönen soğuk ürünlerin merkez sıcaklıkları **en fazla 15°C** olmalıdır.
- ✓ Geri dönen ve merkez sıcaklığı **15°C**'nin üzerinde olan soğuk ürünler **imha** edilir.
- ✓ Geri dönen sıcak ürünler uygun koşullarda soğutulur.
- ✓ Büfeye sunumu yapılan gıdaların yalnızca 1 kez geri dönüşümü yapılır.
- ✓ Büfeye sunum yapılan geri dönüşüm gıdaları tekrar artar ise kesinlikle geri dönüşümü yapılmaz, yani saklanmaz aynı gün içinde imha edilir.

3.2. GERİ DÖNEN ÜRÜN DEĞERLENDİRMELERİ

- ✓ **Mayonezli, yoğurtlu, yumurtalı, kremalı ve kremşantili** ürünler risk ihtiva ettiğinden büfe sunumundan hemen sonra imha edilirler.
- ✓ Soğuk Büfe Geri dönüşümünde **peynir, salam gibi pişirilmeden sunulan ürünler** tekrar büfede aynı şekilde **pişmeden** sunulmaz. Gözleme veya omlet gibi ürünlerin içinde pişirilecek şekilde sunulur.
- ✓ Sıcak büfeden geri dönen et, tavuk ve balık soğuk salatalarda değerlendirilmemelidir. Bu ürünler tekrar sıcak yemeklerde kullanılmalıdır.
- ✓ Sıcak servise sunulan, sütü ve yumurtalı kahvaltı ürünleri (sütlü yumurta, omlet, menemen gibi) ilk sunumdan sonra artarsa imha edilir, geri dönüşümü yapılmaz.
- ✓ Sıcak servis edilen pastane ürünleri ilk servisin ardından imha edilir. Geri dönüşümü ve değerlendirmesi yapılan ürünlerin sıcaklık kayıtları **Sunum Sıcaklığı Takip Formuna (SP08 F06)** kaydedilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



SP08 K05/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

