

## 1. AMAÇ

Bu kuralın amacı, pişirilen tüm gıdalarının bekletme ve sunum işlemlerinin nasıl yapıldığını anlatmaktır.

## 2. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu kural tüm hazırlanan gıdaların bekletme ve sunum işlemlerini kapsamaktadır. Bu kurala uygun davranmaktan mutfak personeli, bu kuralın doğru şekilde uygulanmasından ve kontrolünden Mutfak Şefi ve Sous Şef sorumludur.

## 3. UYGULAMA;

### 3.1. PİŞİRME

- ✓ Tüm yemekler, ürünün **merkez sıcaklığı en az 75 °C** olacak sıcaklıklarda pişirilmelidir.
- ✓ Eğer az pişmiş et talebi olursa, etin **merkez sıcaklığı en az 60 °C** olacak şekilde pişirilir.
- ✓ Izgara üzerinde pişirilen ürünlerin iki yüzeyi de aynı derecede pişinceye kadar ısıtılma işlemi devam edilmelidir,
- ✓ Et ürünlerinde, ürünün merkez kısmı kanlı olmamalı ve kahverengiye çalan bir renge sahip olmalıdır. Çiğ görünüme sahip olmamalıdır.

### 3.2. SICAK-SOĞUK BEKLETME

- ✓ Sıcak Büfede tüketime sunulacak olan gıdalar pişirildikten sonra, 15 dakika içerisinde Sıcak Bekletme Arabalarına / Bain Marie' lere konularak, büfeye çıkarılıncaya kadar **max. 3 saat süresince merkez sıcaklıkları min. +65 °C** olacak şekilde **Sıcak Bekletme Arabalarında veya Fırında** bekletilebilir.
- ✓ Sıcak Bekletme Arabaları **en az 80 °C** 'ye ısıtıldıktan sonra, ürünler sıcak arabaya alınmalıdır.
- ✓ Soğuk Sunulacak gıdalar, **merkez sıcaklıkları max. +7 °C'de en fazla 72 saat** olacak şekilde Soğuk Arabalarda veya Soğuk Dolapta bekletilebilir.
- ✓ Sıcak Bekletme işlemi sırasında ölçülen sıcaklıklar **Mutfak Üretim Takip Formuna (SP08 F03)** kaydedilir.

### 3.3. SICAK SUNUM

- ✓ Servis süresince yemek merkez sıcaklığı **min. 63 °C** 'de tutulur.
- ✓ Ürün sıcaklığı, büfede sunuma çıktığında kontrol edilir ve **Sunum Sıcaklığı Takip Formuna (SP08 F06)** kaydedilir.
- ✓ Sıcaklık ölçümü sırasında ürün merkez sıcaklığının **63 °C** den düşük çıkması halinde, yemek servisten alınır ve tekrar ısıtma işlemine tabi tutulur.
- ✓ Sıcaklık sürekli **63°C** den düşük ise Gıda Mühendisine haber verilir ve Düzeltici ve Önleyici Faaliyet başlatılır.

### 3.4. SOĞUK SUNUM

- ✓ Soğuk servis yapılacak ürünler (mezeler, zeytinyağlılar, soslar, peynirler, pastalar vs.), soğutucu sisteme sahip soğuk büfelerde servise sunulur.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K04/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür



## GIDA PİŞİRME, BEKLETME VE SUNUM KURALLARI

- ✓ Servis öncesinde soğutucu sistemin, çalışıp çalışmadığı kontrol edilir.
- ✓ Servis süresince ürün sıcaklığı **max. 15 °C** 'de tutulur ve **Sunum Sıcaklığı Takip Formuna (SP08 F06)** kaydedilir.
- ✓ Ürün sıcaklığı **15 °C** den yüksek çıkarsa, yemek servisten alınır, soğutulur ve tekrar sunuma alınır.
- ✓ Sıcaklık sürekli **15 °C** den yüksek ise Gıda Mühendisine haber verilir ve Düzeltici ve Önleyici Faaliyet başlatılır.
- ✓ Sunum ünitelerinde azalan gıdalar yenilenirken, sunum ünitesinde bulunan azalmış küvetin üzerine ekleme yapılmaz. Azalan küvet büfeden alınarak, yerine güvenli sıcaklık aralığında muhafaza edilen yeni ürünler konulmalıdır.

HAZIRLIK - KONTROL  
Kalite Müdürü



SP08 K04/15.01.2024/00

ONAY  
Genel Müdür

