

- Ürünler merkez sıcaklığı **75°C** olacak şekilde pişirilir. Ürünler **65°C**'nin altında ise geri dönüşüm için kabul edilmez.
- Ürünler **2 saat içinde 10°C'ye soğutularak** soğuk hava depolarında muhafaza edilir.
- Tekrar ısıtma işlemi ürünün **merkez sıcaklığı 85°C** olacak şekilde yapılır. Her ölçüm sonunda termometrenin probu dezenfekte edilir.
- Soğuk ürünler **muhafaza ve sunum sıcaklığı 7°C ve altı, sıcak ürünlerin ise 63°C ve üzeridir**.
- Üretilen her bir ürün için **yabancı madde kontrolü** yapılır.
- Sunumu yapılacak olan riskli ürünlerden **Şahit Numune Alım Kurallarına (SP08 K06)** göre şahit numune alınır.
- Mutfak üretim takip formu haftalık Sous Chef tarafından kontrol edilir. Daha sonra Gıda Mühendisi tarafından onaylanır.
- **Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.**