

İşlem / İş Akışı	Sorumlular	Faaliyet	Dokümantasyon/Çıktı
Yemek Servis İşlemleri İş Akış Sürecini BAŞLAT	-	-	-
Rezervasyon Sayıları ve Yemeğin Hazırlanması	Kart Satış Bürosu, Aşçıbaşı	Rezervasyon sayıları ve yemek listesine göre mutfaklarda yemeğin hazırlanması	Rezervasyon ve Yemek Listesi
Yemeklerin Taşınması	Kart Satış Bürosu, Baş Aşçı	Hazırlanan yemeğin yemekhane kısmına taşınması. Atatürk Yurdu Öğrenci Yemekhanesi ve Mimarlık Fakültesi Yemekhanesine ise yemekler karavanalara koyularak araçlarla taşınması	
Servisin Hazırlanması	Yemekhane Sorumlusu ve Personeli	Yemekhanenin hazırlanması (menaj takımı, tabldot tabak, tepsi, kaşık, çatal, bıçak vb.), Ekmek kasalarının ve suların yerleştirilmesi, Yemekhaneye gelen yemeğin benmarilere konulması, tepsi yemeklerinin fırınlanması	
Yemeğe İlave İkramların Verilmesi	Yemekhane Sorumlusu ve Personeli	Mutfaktan çıkan yemeğe göre ek olarak gelen (limon, su, tatlı, ayran, yoğurt, meyve vb.) diğer yiyecek ve içeceklerin yerleştirilmesi,	
Personelin Hazırlanması	Aşçıbaşı, Yemekhane Personeli	Aşçı ve yemekhane personelinin; temiz önlüklerini, bone, eldiven, maskeleri takarak hazırlanmaları,	
Servisin Başlatılması	Kart Satış Personeli	Turnikeden personel ve öğrencinin kontrollü geçişinin sağlanması	
Yemeğin Dağıtımı	Aşçıbaşı, Aşçı, Yemekhane Personeli	Aşçı ve yemekhane personelinin porsiyon ayarı yaparak yemeğin dağıtımını yapması,	
Servisin Toplanması	Aşçıbaşı, Yemekhane Personeli	Gelen tepsi veya tabldotlardan kaşık, çatal ve bıçağın ayrılarak hazırlanması ve bulaşıkhaneye gönderilmesi	
Artık Yemeklerin Ayrılması	Aşçıbaşı, Yemekhane Personeli	Gelen tepsi veya tabldotlardan kalan ekmeklerin veya yemek artıklarının hayvan besleme istasyonuna götürmek için ayrılması	
Temizlik Yapılması	Yemekhane Sorumlusu ve Personeli	Çöplerin atılması, Yemekhane bulunan masa örtülerinin toplanarak çamaşırhaneye gönderilmesi, Benmari ve fırınların temizlenerek ertesi güne hazırlanması	
Yemek Servis İşlemleri İş Akış Sürecinin Sonlandırılması			