|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İş Akış Adımları** | **Sorumlu** | **İlgili Dokümanlar** |
| Yemek masalarında bulunması gereken ürünlerdeki eksiklikler tamamlanır.  Servis süresi bittikten sonra benmariler temizlenir ve yemekhanenin masa ve zeminlerinin temizliği yapılır.  Yemek yenen masaların görevlendirilen personel tarafından temizliği yapılır.  Yemek saati geldiğinde yemekhane kapıları açılıp menüde yer alan yemeklerin servisi yapılır.  Günün menüsünde yer alan yemekler aşçılar tarafından benmarilere yerleştirilir. |  |  |
|  |  |
| Aşçı |  |
|  |  |
|  |  |
| Garson / Aşçı |  |
|  |  |
|  |  |
| Garson |  |
| Temizlik Personeli |  |
| Aşçı / Garson |  |
|  |  |
|  |  |
| Garson |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |