

**ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/Pastacılık Dalı**

**Ders Adı : Pastane Organizasyonu**

**Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf**

**Modül/Kazanım Adı: Pastanede Depolama İşlemleri**

**Konu : Malzeme ve Ürünlerin Depolama İşlemlerini Yapma**

**Konu Tarihi Aralığı : 4-10 Mayıs 2020**

**Ders Öğretmenleri : Rabia ERÇİN**

**Mayıs 2020, İstanbul**

## MALZEME VE ÜRÜNLERİN DEPOLAMA İŞLEMLERİNİ YAPMA

### Pastacılıkta Yer Alan Malzemelerin Kullanılması ve Saklanması Uyulması Gereken Kurallar



- ✓ Isı takibi için termometre bulunmalı
- ✓ Bütün bölümler birbirinden ayrı olmalı
- ✓ Temizlik malzemesi ve deterjanlar ayrı bölümde saklanmalı
- ✓ Depolarda nem, yosunlanma, koku, toz olmamalı,
- ✓ Bütün bölümlerde ilk giren son çıkar ilkesine uyulmalı,
- ✓ Bütün gıdalar belli zamanlarda elden geçirilmeli,
- ✓ Tüm bölümlerdeki raflar paslanmaz çelikten ve kolay temizlenebilir şekilde yapılmalı,,
- ✓ Tüm bölümler kolay temizlenen su geçirmez malzemeden yapılmalıdır.

### Ürünlerin Hazırlanmasında Hijyen ve Sanitasyon Kuralları



### Hazırlamada Uyulması Gereken İlkeler:

- ✓ Tüm hazırlama aşamalarında, hazırlamada görevli kişilerin kişisel hijyeni sağlanmalıdır.
- ✓ Hazırlamada kullanılan tüm araç gereçlerin özellikle yoğurma makinesi, mikser gibi ekipmanların, evyelerin, tüm yüzeylerin temizlik ve hijyeni sağlanmalıdır.
- ✓ Çiğ yenecek sebze ve meyveler, pişirilecek sebzeler, kuru meyveler, temizlenmiş ve pişmeye hazır tavuk, balık, parça etler ve yumurta iyice yıkanmalıdır.
- ✓ Besinlerin temizliğinde deterjan, çamaşır suyu vb. temizlik maddeleri kesinlikle kullanılmamalıdır.

- ✓ Sebze ve meyveleri, toz topraktan arındırmak için bir süre su dolu küvetlerde bekletildikten sonra bol ılık suda, birkaç kez yıkamalıdır. Daha sonra sebze dezenfektan maddesi katılmış su (5 litreye 1 tablet) içinde 5 dakika bekletilmelidir. Eğer dezenfektan madde kullanılmıyorsa tuzlu veya sirkeli suda 20 dakika bekletilir. Tuz 1 litre suya bir yemek kaşığı, sirke 1 litre suya yarım çay bardağı olarak katılır. Dezenfekte edilen sebze ve meyveler durulama işlemi yapılmadan, süzülür.
- ✓ Çapraz bulaşmayı (çiğ besinlerdeki hastalık yapıcı mikroorganizmaların kirli araç ve gereçlerle pişmiş yiyeceklere bulaşması ) önlemek için çiğ ve pişmiş besinler ayrı tezgâh ve bölümlerde hazırlanmalıdır.
- ✓ Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekân, tezgâh, tahta ve bıçaklar kullanılmalıdır. Karışıklığı önlemek için her bölümde kullanılan araçlar ve tezgâhların renkli kodlama sistemi ile birbirinden ayırt edilmesi sağlanmalıdır.
- ✓ Kodlama araç gereçlerin ve tezgâhların üzerine yapıştırılmış renkli levhalarla olabileceği gibi araçların farklı renklerden oluşması ile sağlanabilir. Renkli kodlama aşağıdaki örnek gibi olabilir.
  - Kırmızı renkli araçlar Çiğ et ve tavuk eti
  - Yeşil renkli araçlar Meyve ve sebzeler
  - Mavi renkli araçlar Çiğ balık
  - Kahverengi araçlar Pişmiş etler
  - Beyaz renkli araçlar Süt ve ürünleri

## **Pişirme Sonrasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları**

### **Piştirilmede Uyulması Gereken İlkeler:**

- Yiyecekler iyi pişirilmeli ve ızgara, yağda pişirilen yiyeceklerde iç ısısının malzemeleri iyi pişirilmeli.
- Yiyeceklerin iç ısısını ölçmek için et ve yemek termometreleri kullanılmalıdır.
- Donmuş yiyecekler, donmuş haldeyken pişme süresi üçte bir oranında artırılarak pişirilmelidir.
- Pişme sırasında tat bakmak için kullanılan çatal, kaşık gibi araçlar yıkanmadan tekrara kullanılmamalıdır.
- Çiğ besinler, pişmiş yiyeceklerden uzak tutulmalıdır.

### **Soğutmada uyulması gereken ilkeler:**

- Pişmiş yiyecekler, tehlikeli ısı noktalarında asla 2 saatten fazla bekletilmemelidir.
- Soğuk servis edilecek veya daha sonra kullanılmak üzere depolanacak sıcak yemeklerin 30 dakika içinde, bekletilmeden soğuk depolara yerleştirilmesi gerekir. Yemekleri hızlı soğutmada çeşitli yöntemler kullanılır.
- Soğutma derinliği az olan kaplarda ve küçük kaplarda yapılabilir.
- Soğutma ve bekletme sırasında yiyecekler ağzı kapalı kaplarda tutulmalıdır.
- Sıcak tutulacak yemekler için benmari kullanımdan önce ısıtılmalı ve yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.
- Pişirilen hızlı-hazır türü yiyecekler hemen soğutulup en fazla 5 gün bekletilmelidir.
- Isıtılan yemekler hemen tüketilmeli ve tekrar soğutulup saklanmamalıdır.

## **Servis Sırasında ve Sonrasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları**

- Pişmiş yiyeceklerin hazırlanması ve servisi sırasında çıplak elle hiçbir besine dokunulmamalı maşa ve eldiven kullanılmalıdır. Eldivenlerin delinmesi, yırtılması durumunda yenisiyle değiştirilmelidir.
- Servis sırasında yiyeceklerle temas eden tüm araçlar ve yüzeylerin temizliği kontrol edilmelidir.

- Yemekler, sıcaklık ilkesine uygun servis edilmelidir.
- Kuver açarken kuver araçlarını ve dolu yemek tabaklarını taşıırken ağıza, yiyecek ve içeceğe temas eden yüzeylere, dokunmaktan kaçınılmalıdır. Kuver takımları temiz bir peçete içinde, tepside veya servis tabağı ile taşınmalıdır
- Yere düşen hiçbir malzeme, tekrar servis masasına konulmamalıdır.
- Yemekleri sıcak tutmak amacıyla kullanılan reşoların, elektrikli ısıtıcıların ısı kontrolü yapılmalı ve uzun süre içinde kalan yiyecekler servis edilmemelidir.
- Salata barlarda özellikle sıcak havalarda, bazı soslar kolay bozulacağından soğutma sisteminin çalıştırılmasına dikkat edilmelidir.
- Soğuk tezgâh ve salata bar olmayan yerlerde, yiyecekler servise en erken yarım saat önce çıkarılmalıdır.
- Servis alanında beklemede olan tüm yiyeceklerin üzerleri, daima örtülü olmalıdır.

## Ürünlerin Kalite Kontrolü

### Pastanede Kalite Kontrolün Önemi

Kalite yönetim sistemi sadece pastane için değil bütün yiyecek içecek işletmeleri için önemlidir. Pastanede üretimi yapılan ürünlerin üretimi ve muhafazası sırasında, kolayca sağlığa zararlı olabilirler.

Kalite, “Bir mal veya hizmetin müşteri beklenti ve gereksinimlerini karşılayabilme yeteneğidir.” diye de tarif edilebilir. Tüketicilerin beklentilerine bağlı olarak kalite kavramı; topluma, toplumun kültürel gelişimine, beğeni ve alışkanlıklarına göre değişen bir kavramdır. Amaç, müşteri beğeni ve gereksinimlerini yakalamak ve rakiplerinden daha iyi mal/hizmet üretmektir.

Uluslararası Standart Bürosu ISO’nun kalite için yaptığı tanım şöyledir: “Kalite, bir mal ya da hizmetin belirli bir gereksinimi karşılayabilme yeteneklerini ortaya koyan karakteristiklerin tümüdür.”

### Kalite Politikası Nedir?



Kuruluşun en üst yetkililerince belirlenmiş tüm eğilimlerdir. Kısaca "müşteri memnuniyeti" ve "sürekli iyileştirme" olarak özetlenebilir.

Müşteri memnuniyetine göre kalite kriterlerini işletme belirler ve kalitenin sürdürülmesini sağlar. Kalitenin sürekli iyileşmesini sağlayıcı tedbirler almak gereklidir.

## **Kalite yönetimi nedir?**

Kalite politikasını, amaçlarını ve sorumluluklarını belirleyip bunları kalite sistemi içinde planlama ve kontrol gibi yöntemlerle gerçekleştirmeye yönelik tüm faaliyetlerdir.

Kalite politikasını işletmenin tercihi belirler, öncelikle kalite belgesini almak için gereken şartların yerine getirilmesi ve bu şartların sürdürülmesi gerekir. Kalite belgesi ülkemizde TSE ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TÜRKAK gibi kuruluşlardan alınabilmektedir. Ayrıca bu kuruluşlar, uluslararası nitelik kazanmışlardır.

Yiyecek içecek işletmelerinde veya pastanelerde üretim ve hizmetler belirlenen kriterlere uygun olarak yapılır. Gıda üretiminde, kalite yönetiminde prensip: Besinlerin insan tüketimi için güvenli olup olmadıklarının belirlenmesi yaklaşımıdır. Bu süreç içinde, gıda ve hizmet üretiminde kritik kontrol noktalarında, tehlike analizi yapılır.

Kritik kontrol noktalarını, hammaddenin girişinden ürünün müşteriye çıkışına kadar geçen süreçte gıda üretimiyle ilgili insan sağlığını tehlikeye atabilecek bütün noktalarda tedbirler alınır. Özet olarak; bu noktalar satın alma, satın alınan ürünün kalitesi, ürünlerin depolandığı yer, üretimin yapıldığı yerin koşulları, ekipmanlar; üretimi yapan personelin kriterleri; üretimi yapılan her türlü ürünün tat, koku, görünüm, renk, doku vb. özellikleri; ürünün satışa sunulduğu yerin kriterleri; ürünün servis ediliş kriterleri; servis eden personelin kriterleri; bütün bunlar kalite yönetimini kapsar. Her bir aşama için bir süreç değerlendirme formu hazırlanır ve üretim, satın alma, servis vb. belirlenen proseslere (süreçlere) göre yapılır.

## **Kalite kontrolü nedir?**

Kalite gerekliliklerinin yerine getirilmesinde kullanılan tüm faaliyetler. Kalite kontrolü kalite yönetim sistemi dâhilinde yapılır.

### **Sistem dâhilinde kalite kontrol aşamaları şu şekilde yapılır:**

- ✓ Ekibin kurulması
- ✓ Ürün kullanımında hedef kitlenin belirlenmesi
- ✓ Ürünün tanımlanması
- ✓ Akış şemasının oluşturulması
- ✓ Akış şemasının yerinde kontrolü

## **Uygulama**

- ✓ Tehlike analizinin yapılması
- ✓ Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
- ✓ Kabul limitleri ve kriterlerinin oluşturulması
- ✓ İzleme
- ✓ Düzeltici işlemler
- ✓ Kayıt tutma
- ✓ Doğrulama

## **Sisteminin Uygulanması**

### **Ön planlama:**

Çalışan personele sistemde oluşacak herhangi bir değişikliğin ve bunun getireceği değişikliklerin bildirilmesi zorunludur.

### **Ekip oluşturulması:**

Temel hedef; başarılı yönetim desteğiyle bütün işletme çalışanlarının aynı sorumluluk ve anlayışı, burokratik engeller olmaksızın paylaşması yonnden planlanmaktadır.

### **Akış diyagramının oluşturulması:**

- ✓ Sistemin uygulanmasında ilk aşamada, tüm ayrıntılarıyla tehlike analizleri yapılmalıdır.
- ✓ Besinin satın alınmasından, hazırlanan yemeğin tketickiye sunulmasına kadar geçecek her aşamanın, akış diyagramında yer alması gerekmektedir.

## **Kalite Kontrol Kriterlerine Göre Değerlendirme Formunun Hazırlanması**

Kritik kontrol noktalarına örnek teşkil eden işlemler;

- Pişirme, ısıtma işlemleri,
- Bekletme işlemleri,
- Soğutma, soğuk depolama, yiyeceklerin soğuk ünitelerde teşhir edilme işlemleri,
- Yiyecekleri satın alma, ozdrme, malzemelerin karıştırılması işlemleri,
- Spesifik sanitasyon işlemleri,
- Kros konteminasyonun önlenmesi,
- Çalışanlar ve evre hijyeninin sağlanmasıdır. Işletmenin kalite kontrol yönetimi ilkelerine uygun olarak belirlenen kriterlere göre formlar hazırlanır. Akış diyagramında yer alması gereken aşamalar.
- Mutfak bölümü prosesi
- Gıda alım şartnamesi
- Depo talimatları:

Bakliyat ve tahıl depolama talimatı

Konserve salça katı sıvı yağ talimatı

Raf mr bulunan malzemelerin talimatı

Süt ve süt ürünleri talimatı

Un ve unlu mamuller talimatı

Depolama ve depo temizlik talimatı vb.

- Servis talimatları:

Bardak yıkama makinesi kullanım talimatı

ay makinesi kullanım talimatları

Fincan ısıtıcısı

Meşrubat dolabı kullanım talimatları

Pasta dolabı kullanım talimatları

Portakal sıkma makinesi

Yatık buzdolabı

Servis personeli davranış usulleri talimatı vb.

- Mutfak üretim talimatları:

Mutfak ve pastane hijyen kontrolü formu

Günlük mutfak yiyecek faaliyet raporu

Mutfak yemek teslim tutanağı

Yemek kontrol formu

Soğuk hava depoları sıcaklık kontrol formu vb.

- Mutfak ekipman talimatları:

Hamur karma makinesi kullanım ve bakım talimatı

Mikrodalga fırın kullanım ve bakım talimatı

Fırın kullanım ve bakım talimatı

Fritöz kullanım ve bakım talimatı

Buzdolabı kullanım ve bakım talimatı

Mikser kullanım ve bakım talimatı

Çikolata çekme makinesi kullanım ve bakım talimatı

Yemeğin sunulması talimatı

Yemek son kontrol talimatı

Pişirme öncesi malzeme hazırlama talimatı

Soğuk hava depoları kullanma ve bakım talimatı

Mutfak temizleme talimatı vb.

## **Değerlendirme Sonuçlarının Forma İşlenmesi**

Kalite kontrolünün değerlendirilmesi periyodik zamanlarda iç ve dış tetkiklerle yapılır. Tetkikler sırasında önemli olan, belirlenen kalite kriterlerine ne kadar uyulduğunun tespit edilmesidir. Bunun için çeşitli evraklar ve formlar düzenlenir. Yapılan kontrol ve denetimler formlara işlenir. Formlar kanıttır ve dokümandır. Formlardaki değerlendirme sonuçları düzeltme faaliyetlerini gerektirir. Dış tetkik sırasında kalite kriterlerine uyulmaması durumunda belge iptal edilebilir.