



**T.C.**  
**KÜTAHYA DÜMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**Sürecin Tanımı** :Bulaşıkhaneye İş Akış Şeması

**Sürecin Amacı** : Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Öğrenci yemek servis salonlarında öğrencilerin kullandığı servis gereçlerinin (tepsi, tabak, çatal, kaşık vb.) bulaşık makinalarında temizlenmesi ve tekrar servise konulmasıdır.

SORUMLULAR	İŞ AKIŞ ŞEMASI	GÖREVLER	MEVZUAT VE KAYNAKLAR
Yüklenici firmanın bulaşıkhaneye personeli	<p style="text-align: center;">Tepsilerin ve servis gereçlerin toplanması</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Tepsiler ve servis gereçleri yıkama kaplarına ayrı ayrı yerleştirilmesi</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Yıkama kaplarının bulaşık makinasına verilmesi</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Temizlenen tepsi ve servis gereçlerinin kurulanması</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Servis gereçlerinin kuverler konularak ertesi gün için hazır edilmesi</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Bulaşıkhanenin temizlenmesi</p>	<p>Öğle ve akşam yemeklerinde, yemek kaplarından atıklar sıyırılır, servis gereçleri ayrıştırılır.</p> <p>Yemek servisinden sonra bulaşıkhanede temizlenerek ertesi güne hazır hale getirilir.</p>	