

**ANTALYA BİLİM ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ**



**TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI**  
**KAYIT DEFTERİ**

**Ad-Soyad:**

**Öğrenci No:**

**Uygulamaya Başlama Tarihi:**

## KURUM DEFTERİ İÇERİĞİ

### ➤ GENEL BİLGİ

Kurum adı, kurumun tipi (hastane, catering, okul...vb), kaç kişiye hizmet verdiği, menü tipi, çalışanların sayısı ve niteliği (1 adet diyetisyen, 6 adet aşçı, 2 bulaşıkçı...vb) vardiya sayısı ve saatleri hakkında bilgiler

### ➤ KURUMDA VERİLEN MENÜ ve MENÜNÜN HESABI

Kurumda verilen bir aylık menünün ortalama besin öğeleri hesabı (Enerji (kcal), karbonhidrat (g), karbonhidrat (%), protein (g), protein (%), yağ (g), yağ (%), bazı özel durumlar için gereken ekstra hesaplamaların yapılması

\*\* Böbrek hastalığı gibi özel durumlarda potasyum, fosfor hesabı

### ➤ GEREKSİNME HESABI (ortalama yetişkin (18-65 yaş grubu) ve rejim 3 alan bireyler esas alınarak)

### ➤ SİZİN ÖNERDİĞİNİZ MENÜ

### ➤ SİZİN ÖNERDİĞİNİZ MENÜNÜN HESABI

### ➤ SİZİN GENEL ÖNERİLERİNİZ

### ➤ MENÜ PLANLAMA KİM TARAFINDAN YAPILIYOR VE HANGİ KAYNAKLARDAN YARARLANILIYOR?

### ➤ KURUMUN MUTFAK PLANI

➤ **KURUMUN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

➤ **SATIN ALMA AŞAMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

Hangi ürünler nereden satın alınıyor (hangi firmalardan geliyor, toptan mı perakende alış mı, ihale usulü mü...vb.), satın alınırken nerelere dikkat ediliyor, kimler kontrol ediyor, geri çevrilen ürünler var mı, varsa nedenleri hakkında kısa bilgiler, örnek satın alma istek formu, karşılaşılan sorunlar ayrıca görüş ve önerileriniz

➤ **DEPOLAMA AŞAMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

Hangi ürünler hangi depolarda saklanıyor, depo koşulları ve dereceleri nasıldır, kim tarafından ve ne kadar sıklıkta kontrol ediliyor. Kurumun izni takdirinde depoların görselleri eklenmeli. Depolar yeterli midir, sıkıntılar var mı, karşılaşılan sorunlar...vb. gibi sizin görüş ve önerileriniz

➤ **HAZIRLAMA-PIŞİRME-SERVİS AŞAMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

Hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında dikkat edilen noktalar (pişirme teknikleri, vitamin kayıpları, karsinojen oluşumları, iç sıcaklık...vb.), en sık çıkan yemeklerin tarifleri, kaç kişiye ne kadar malzemenin kullanıldığı, artıkların gözlenmesi ve nedenleri, karşılaşılan sorunlar ...vb. gibi ayrıca sizin görüş ve önerileriniz. Kurumun izni takdirinde hazırlama-pişirme-servis aşamalarının görselleri eklenmeli.

➤ **HİZMET İÇİ EĞİTİM PROGRAMLARI VAR MI? VARSA NASIL İLERLİYOR?**

