

## 5- Hazır Yemek Üretimi (\*)

Hazır yemek üretimi, Tablo-1'deki listede bulunan zorunlu makine ve tesisat ile yemeklerin hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak, tabldot usulü hazırlanmasıdır.

Bir kişilik tabldot yemeği ortalama 3 veya 4 çeşit (kap-porsiyon) yemekten oluşur.

- 1)Çorba /salata/yoğurt/cacık vb.
- 2)Ana yemekler (Et yemekleri, etli sebze ve bakliyat esaslı yemekler, balık)
- 3)Yardımcı yemekler (Zeytinyağlı yemekler, börek, pilav, makarna)
- 4)Meyve / tatlı / komposto

### **Makine ve Tesisat :**

#### **Hazırlama**

Yıkama makinesi ve küvetleri, kesme, soyma, doğrama ve dilme makineleri, karıştırma makinesi (mikser), yoğurma makinesi vb. yazılır.

#### **Pişirme :**

Ocaklar, kuzine, fırın (normal-konveksiyonlu), ızgara, döner ocakları, fritöz, pişirme kazanları (basınçlı, buharlı), devrilebilir kazan ve tavalar vb. yazılır

LPG Tankı veya doğalgaz tesisatı belirtilir.

#### **Soğutma :**

Hızlı yemek soğutma ünitesi, soğuk muhafaza (0, +4 °C) ve donmuş muhafaza (-18, - 22 °C) odalarının adedi (eni, boyu metre cinsinden veya alanı m<sup>2</sup> cinsinden) ,

Termo kutuların adedi, sevkiyat için araçlar belirtilir.

Hazır yemek üretimi için kurulu olması gereken zorunlu makine ve tesisat tablo 1'de belirtilmiştir.

#### **Üretim alanı (Kapalı Alan):**

Üretim alanı, idari bölümler hariç olmak üzere, yemek hazırlama, pişirme, soğutma alanları, bulaşıkhanesi, soğuk hava depoları, donmuş muhafaza odaları, erzak depoları gibi doğrudan üretimle ilgili alanları kapsar.

Üretim alanı kapasiteyi karşılayacak büyüklükte ve işçi sayısı ile uyumlu olmalıdır.

Kapasite raporu verilebilmesi için, üretim alanının minimum 100 m<sup>2</sup> olması gerekir.

(\*) Birlik Yönetim Kurulunun 25.03.2013 tarih ve 535 sayılı kararı ile kabul edilmiştir.

### **Personel Durumu:**

Firmalarda, hammadde kabulünden, bitmiş ürünün sevkiyat anına kadar olan üretim safhası içerisinde fiilen çalışan personel sayısı (ambarcı, aşçı, aşçı yardımcısı, bulaşıkçı, temizleyici, diyetisyen, mühendis, kalite kontrol-laboratuvar elemanı) belirlenir. Şoför ve servis elemanları idari personel içinde yer alır.

Hazır yemek üretiminde, kurulu makine ve tesisatla kapasiteyi gerçekleştirecek, yeterli sayıda personel sayısı bulunmalıdır.

### **Kapasite Hesabı :**

Hazır yemek üretiminde, verdikleri hizmetin süreklilik arz etmesi nedeniyle 24 saat ve 365 gün/yıl üzerinden hesaplama yapılır.

Demirbaş kayıtlarında bulunan makineler aşağıda verilen tablo 1 ve tablo 2 'deki listeye uygun puanlanır ve makine puanına göre aşağıdaki hesaplama yapılır:

$$\text{Kapasite} = \text{MP} \times 125 \text{ tabldot} \times 365 \text{ gün} = \text{Adet/yıl tabldot}$$

MP: Makine puanı

Tablo 1- Zorunlu Makine ve Tesisat Listesi ve Puanları

MAKİNE ADI	PUAN
Soğuk Muhafaza Odası (+4 °C)	1
Bulaşık Makinesi	1
Buzdolabı	1
Derin Dondurucu Dolap	1
Yer Ocağı	1
Kıyma Makinesi	1
Terazi	1
Kuru Erzak Deposu	1
Pişirme Ve Kaynatma Kazanları(Hacim Belirtilmelidir.)*	1

Tablo 1'de belirtilen zorunlu makine ve tesisatın tamamı kurulu olmayan firmalara, kapasite raporu düzenlenmez.

Tablo 2-Diğer Makine ve Tesisat Listesi ve Puanları

MAKİNE ADI	PUAN
Hızlı Soğutma Ünitesi(Blast Chiller)	10
Konveksiyonlu Fırın	5
Devrilebilir Kazanlar, Tavalar	6
Donmuş Muhafaza Odası( -18° C)(10 M <sup>2</sup> Üzeri)	3
Soğuk Muhafaza Odası (+4 °C) (20 M2 Üzeri)	2
Porsiyonlama Konveyörü	2
Fırın	2
Paketleme Makinesi	4
Köfte Makinesi	5
Kuzine	1
Fritöz	1
Döner Ocağı	1
Izgara	1
Hamur Yoğurma Makinesi	3
Un Eleme Makinesi	3
Mikser	1
Hamur Şekillendirme Makinesi	1
Hamur Açma Makinesi	1
Tulumba Makinesi	2
Patates Soyma Makinesi	1
Sebze Parçalama Ve Doğrama Robotu	3
Sebze Yıkama Makinesi	6
Sebze Kurutma Makinesi	6
Buz Makinesi	1
Bıçak Steril Dolabı	1
Termo Kutular*	1
Sevkiyat Araçları*	1

Not:

- Puanlama, makine adedi ile puan çarpılarak yapılır.
- Firmanın demirbaş listesinde yer almayan makineler için puanlama yapılmaz.
- Motor gücü olan ve listede yer almayan diğer makinelere 1 puan verilir.
- \*Tümü için 1 puan verilir, adet dikkate alınmaz.

### İhtiyaç Maddelerinin Hesabı:

İhtiyaç maddelerinin hesaplanmasında bir önceki yılın kişilik/öğün yemek adedi ile bunun için fiili olarak sarf edilen malzemeler (gruplandırılmış olarak) alınır. Yeni kurulan işyerleri için benzer tesislerin tüketim değerleri veya aşağıdaki örnek tabloda belirtilen yaklaşık değerler esas alınabilir.

100 Tabldot için Gerekli Ortalama Tüketim Malzemeleri:

Cinsi	Birim (kg)
Et	6 kg
Tavuk	Kemikli 25 kg Kemiksiz 10 kg
Sebze	12 kg
Pirinç, bulgur	Pirinç 9 kg Bulgur 5 kg
Makarna, şehriye	6,5 kg
Bakliyat	6 kg
Salça	1,5 kg
Yağ	3 lt
Tuz	0,5 kg
Baharat	0,5 kg
Un	1 kg
Peynir	1 kg
Yoğurt	20 kg
Toz Şeker	3,5 kg