# 1.0 AMAÇ

Hasta ve refakatçilere dağıtılan yemeklerin uygun ısıda ve hijyen kurallarına uyularak dağıtılmasını sağlamaktır.

# 2.0 KAPSAM

Tüm hastane çalışanları, hasta ve refakatçileri kapsar.

# 3.0 SORUMLULAR

* + - İdari ve Mali Hizmetler Müdürü
    - Sağlık Hizmetleri Müdürü
    - Servis Sorumluları
    - Yemekhane hizmetinin alındığı firma sorumlusu

# 4.0 FAALİYET AKIŞI:

* + Yemekler türlerine göre uygun ısıda sunulur.
  + Yemekler üstü kapalı olarak taşınır.
  + Taşımada ve dağıtımda kullanılan yemek arabaları ve diğer ekipmanlar her kullanım sonrası temizlenip dezenfekte edilir.
  + Yemek dağıtımı yapan personel bone, eldiven, maske gibi uygun koruyucu ekipman kullanılır.