**YEMEKHANE DENETİM KONTROL FORMU**

**Denetleme Tarihi …/…/…**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **YEMEKHANE DÜZENİ VE HİZMETİN SUNUMU** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Yemekhaneye aylık yemek listesi asılmış mı? |  |  |  |
| Mutfakta gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu? |  |  |  |
| Yemek salonu temiz ve düzenli mi? |  |  |  |
| Yemekhanelerdeki masa ve sandalyeler temiz mi, Yeterli sayıda masa ve sandalye var mı? |  |  |  |
| Yemek servisinde kullanılan banko, tepsi, tabak, çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi? |  |  |  |
| Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi? |  |  |  |
| Servis arabaları temiz ve yeterli sayıda mı? |  |  |  |
| Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi? |  |  |  |
| Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi? Suyu yeterli mi? |  |  |  |
| Benmari suyu sıcaklığı 80 derecenin üzerinde mi? |  |  |  |
| Baharatlık stantlarında tuzluk ve baharatlık var mı, içleri dolu mu? |  |  |  |
| Yeterli miktarda temiz peçete var mı? |  |  |  |
| Duyusal değerlendirmeler (renk, koku, tat, görünüş) iyi mi? |  |  |  |
| Gerektiğinde kontrol için her yemekten numune alınıyor ve soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor mu? |  |  |  |
| Kapalı ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi uygun mu ?(yoğurt, ayran vs.) |  |  |  |
| Bulaşıklar uygun şartlarda, temiz yıkanmış mı? |  |  |  |
| Yemek Pişirilen Tencereler, Sağlığa elverişli mi? |  |  |  |
| Bulaşık makinesinin iç ve dış yüzeyleri temiz mi? |  |  |  |
| Dağıtılan yemeklerin gramajları teknik şartnameye uygun mu? |  |  |  |
| Servis edilene kadar sıcak verilmesi gereken yemeklerin ve içeceklerin 65-700C ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 3-70-C aralığında tutulması sağlanıyor mu? |  |  |  |
| Yemekler zamanında getirilip servise başlandı mı?(cevabınız hayır ise Servise başlama saatini açıklamalara yazınız.) |  |  |  |
| İşyerinde böcek, örümcek ve kemirgen mücadelesi uygun şekilde yapılıyor mu? (Düzenli Periyodik İlaçlama ) |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **PERSONEL** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Yemek servisinde Teknik Şartnamede belirtilen sayıda yeterli personel çalışıyor mu? |  |  |  |
| Servis personeli hijyen kurallarına uygun çalışıyor mu? |  |  |  |
| Personel serviste bone, eldiven ve maske kullanıyor mu? |  |  |  |
| Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü? |  |  |  |
| Personelin saç ve sakalı hijyen şartlarına uygun mu? |  |  |  |
| Personelin tırnakları kısa kesilmiş mi? Ayakkabıları temiz mi? |  |  |  |
| Ay içerisinde işe giren personelin dosyası idareye sunulmuş mu? |  |  |  |
| **MÖNÜ** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Mönüde yazılı olandan eksik var mı? |  |  |  |
| Yemekhane girişindeki numune dolabına mönü sunulmuş mu? |  |  |  |
| Yemek sıcaklıkları uygun mu? |  |  |  |
| Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu? |  |  |  |
| Yemek porsiyonları uygun mu? |  |  |  |
| **KURU DEPO (İMALAT)** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Zemin ve raflar temizlenmiş mi? Raftaki ürünler düzenli mi? |  |  |  |
| Depolarda domates salçasından başka salça bulunuyor mu? |  |  |  |
| Ürünlerin ağızları kapalı ve uygun şekilde depolanmışlar mı? |  |  |  |
| Kuru depoda bulunması gerekmeyen herhangi bir madde (tatlandırıcı ve aromatik, bulyon vb) mevcut mu? |  |  |  |
| **ÜRETİM (İMALAT) BÖLÜMÜ** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Tezgâh üstleri temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun halde bırakılmış mı? |  |  |  |
| Fırınlar kullanımdan sonra temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı? |  |  |  |
| Dolap içleri temiz ve düzenli mi? |  |  |  |
| Ocaklar temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı? |  |  |  |
| Temiz kazanlar uygun ve düzenli yerleştirilmiş mi? |  |  |  |
| Fritözler temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun halde bırakılmış mı? |  |  |  |
| Zeminler temiz mi? Giderler temiz mi? |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirlenen şekilde bertaraf edilerek, bununla ilgili her ay belge fotokopisi idareye teslim edilmiş mi? |  |  |  |
| Taşıma arabaları ve diğer arabalar temiz mi ve uygun yerlerine bırakılmış mı? |  |  |  |
| Kapılar (giriş, servis ve tuvaletlerin) temiz mi? |  |  |  |
| **SOĞUK ODALAR** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Soğuk oda kapıları temiz mi? Soğuk odaların rafları temiz mi? Soğuk odaların duvarları temiz mi? Soğuk odaların yerleri/zemin temiz mi? |  |  |  |
| Soğuk odaların sıcaklıkları uygun ve iyi çalışıyor mu?Depoların ısı dereceleri günlük ölçülerek eksiksiz bir biçimde muhafaza ediliyor mu? |  |  |  |
| Soğuk odalarda gıdalar, su uygun şekilde yerleştirilmiş mi, açıkta yiyecek var mı? |  |  |  |
| Buzdolabının içi ve dışı temiz mi ve uygun şekilde kullanılıyor mu? |  |  |  |
| Dondurulmuş malzeme mutfağa kabul ediliyor mu? |  |  |  |
| **HAZIRLIK BÖLÜMÜ** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Sebze tezgâhları temiz ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı? |  |  |  |
| Patates soyma makinesi temiz ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı? |  |  |  |
| Yerler ve duvarların dip-köşe temizliği yapılmış mı? |  |  |  |
| Giderler ve kanaletler temiz mi? |  |  |  |
| Kıyma makinesi temiz mi? |  |  |  |
| Soğuk oda ve deep freeze kapıları temiz mi? |  |  |  |
| Soğuk odaların sıcaklıkları uygun ve iyi çalışıyor mu? |  |  |  |
| Soğuk odalarda sebze, et vb. uygun şekilde yerleştirilmiş mi, açıkta yiyecek var mı? |  |  |  |
| **TUVALETLER, ÇÖP VE DİĞER ALANLAR** | **EVET** | **HAYIR** | **Açıklama** |
| Tuvalet ve lavabolar temiz mi, sıvı sabun var mı ? |  |  |  |
| Tuvaletlerde çalışır el kurutma aleti ve/ veya kağıt havlu var mı ? |  |  |  |
| Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor mu, kapakları kapalı mı? |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Mutfak girişindeki çöp toplama alanı temiz mi, Belediye tarafından çöpler günlük alınıyor mu? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Yemekhane Denetleme Komisyonu Üyeleri:** | |  |  |
| **Üye** | **Üye** | **Başkan** | **Yemekhane Görevlisi /İşletmecisi** |
|  |  |  |  |