



**Piri Reis Üniversitesi Yemekhane, Kantin, ve Kafeterya Hizmetleri
Denetleme Formu**

Denetleme yapılan yemekhane, kantin, kafeterya :			
İşyeri Sahibi/Sorumlusu :			
Denetleme No:	20.... /....		
Denetleme Tarihi:			
Denetlemenin Amacı:	Rutin Şikayet	Takip Diğer	
Denetleme Kriterleri:			
	Evet	Hayır	Uygun Değil/ Açıklama
KABUL BÖLÜMÜ			
1. Mal kabulü sırasında ürünlerin etiket, sıcaklık, duyu ve diğer özelliklerinin kontrolü yapılıyor.			
2. Mal kabulü yapılan ürünler hemen kabul alanından uzaklaştırılarak uygun şekilde muhafaza ediliyor.			
SOĞUK HAVA DEPOLARI			
1. Depo sıcaklıkları ölçülerek kaydediliyor.			
2. Ürünler saklama koşullarına uygun şekilde saklanıyor.			
3. Depoda bulunan tüm ürünlerin üstü kapalı.			
4. Depo kontrolünde son kullanma tarihi geçmiş olan ürün bulunmuyor.			
KURU GIDA DEPOLARI			
1. Temizlik malzemeleri ile gıdalar birbirinde uzakta muhafaza ediliyor.			
2. Depoda bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunmuyor.			
3. Gıdalar sınıflandırılarak depolanıyor.			
4. Depodaki ürünlerin ağızları uygun şekilde kapatılmış.			
SANİTASYON			
1. Tüm birimlere ait temizlik talimatları var asılı ve uygulanmakta.			

2. Temizlik talimatlarında yer alan temizlik maddeleri talimatlara uygun kullanılmakta.			
3. Temizlik maddeleri gıda maddelerinin yanında değil bulaşma riski yok.			
4. Mutfak girişlerinde bone ve galoş uygulaması var.			
5. Ziyaretçiler mutfak hijyen kurallarına uymakta.			
HAZIRLIK VE PİŞİRME			
1. Dezenfektan içeren lavabolar mevcut ve temiz.			
2. Farklı 2 iş arasında eller yıkanıyor.			
3. Talimatlara uygun olarak eldiven kullanılıyor.			
4. Çalışma tezgahları temiz ve dezenfekte edilmiş.			
5. Fırın, davlumbaz ve ocaklar yeterince temiz.			
6. Sebze ve meyveler talimata uygun dezenfekte ediliyor.			
7. Ekipmanlar ve pişirme gereçleri talimatlara uygun bir şekilde dezenfekte ediliyor.			
8. Mutfakta böcek, sinek, haşere mevcut değil.			
9. Fare ve haşerelere karşı ilaçlama yapılıyor.			
10. Doğrudan yere bırakılmış ürün yok.			
11. Kullanılmayan çöp bidonlarının ağzı kapalı.			
12. Çöp kovaları sağlam ve içerisinde çöp poşeti var.			
13. Temizlik ve ilaçlama esnasında gıdalar temizlik alanından uzaklaştırılıyor veya üzerleri uygun şekilde kapatılıyor.			
14. Hububat, bakliyat ve diğer ürünlerin ayıklanması uygun şekilde yapılıyor.			
PERSONEL			
1. Üniformalar temiz ve uygun.			
2. Ayakkabılar, terlikler temiz ve uygun.			
3. Personel bone takıyor.			
4. İlk yardım çantası var.			
5. El ve tırnak temizliği uygun, mücevher takılmıyor.			
6. Personel sağlık kontrolleri (portör, akciğer grafisi vb.) düzenli yapılıyor.			
7. Personel tuvaleti ve soyunma odası mevcut ve temiz.			

8. Personel tuvaletler temiz ve kokusuz.			
9. Soyunma dolapları düzenli günlük kıyafetlerle iş kıyafetleri ayrılmış.			
SERVİS			
1. Masa üzeri araç ve gereçleri (vazo, tuzluk, , peçetelik, sürahi, masa örtüsü, vb.) temiz ve düzenli.			
2. Servis alanındaki sandalyeler, tezgahlar, salata barlar temiz.			
3. Benmari su seviyesi uygun ve temiz.			
4. Tepsi arabaları, termokaplar ve taşıma arabaları temiz			
5. Çay makineleri kullanım sonrası uygun şekilde temizleniyor.			
6. Serviste maske kullanıyor.			
7. Yemeklerin tadına temiz kaşık ve çatlla bakılıyor.			
8. İçme suyu kapları temiz, suda tortu vb. bulunmuyor.			
DİĞER			
1. Yemek numuneleri düzenli olarak alınıp 72 saat dolapta bekletiliyor.			
2. Bulaşıklar için bulaşık makinesi kullanılıyor.			
GÖRÜŞ VE ÖNERİLER:			
DENETLEME EKİBİ:		FİRMA DENETLEME TEMSİLCİSİ:	