

	T.C. YALOVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Birim Yemekhaneleri Denetim Formu	Belge Numarası	SKSDB-FRM-005
		İlk Yayın Tarihi	23/09/2024
		Güncelleme Tarihi	
		Güncelleme Numarası	

..... YEMEKHANESİ DENETİMİ			
DENETİM TARİHİ:		EVET	HAYIR
1-	Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu?		
3-	Menu harici yemek gönderilmiyor.		
4-	Yemekhanede yerler temiz		
5-	Çatal, kaşık ve tabldotlar temiz		
6-	Yemekhanede yemekler yemek saati harici sunulmuyor		
7-	Yemekhane personelinin tırnakları kısa ve temiz.		
8-	Yemekhane personeli temiz, ütülü veya disposable (kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor.		
9-	Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü.		
10-	Yemekhanede sigara içilmiyor.		
11-	Yemekhanede masa silmek için kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz		
12-	Yemek servisi kepçe,kevgir,maşa veya tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor.		
13-	Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.		
14-	Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 65 °C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.		
15-	Masalar temiz ve düzenli		
16-	Yemekhanelerde yağlık,sirkelik, karabiber mevcut		
17-	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor.		
18-	Kapalı, ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş. (Ayrın, yoğurt vs.)		
19-	Yemekhanede kullanılan benmari, bulaşık makinesi arızalı değil		
20-	Yemekhanede kiosk ve turnikeler çalışıyor.		
21-	Çalışan personel güler yüzlü ve nazik		
22-	Çalışan personel yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş.		
Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler:			
Denetleyen Adı/Soyadı		Denetleyenin Adı/Soyadı	

