

	T.C. YALOVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Kantin Denetleme Formu	Belge Numarası	SKSDB-FRM-006
		İlk Yayın Tarihi	23/09/2024
		Güncelleme Tarihi	
		Güncelleme Numarası	

.....KANTİNİ	Uygun/ var	Uygun Değil/ Mevcut Değil
1- Zemin, tavan, baca, duvarlar, kapılar, pencereler ve varsa perdelerin, temiz, boyalı düzenli ve bakımlı olması		
2-Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması		
3-Salondaki masa ve sandalyelerin temiz ve sağlam olması		
4-Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması		
5-Ambalajları kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu, küflü ve son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin satılmaması ve kantinde bulundurulmaması		
6-El ile temas etme zorunluluğu olan (tost, hamburger vb.) gıda maddelerinin satış ve servisi sırasında tek kullanımlık eldiven ve bone kullanılması		
7-Satılması mevzuat gereğince yasak olan ürünlerin bulunmaması (ağrı kesiciler, vitaminler, alkol, sigara vb.)		
8-Depo ve satış alanında hiçbir gıdanın yerle temasının olmaması		
9-İdare tarafından İzin veya onayı olmayan hiçbir ilan, resim ve el broşürünün asılmaması.		
10-Onay verilen ilanları asmak için uygun bir ilan panosu temin edilmesi.		
11-Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için uygun sıcaklıkta çalışan bir buzdolabı bulunması		
12-Personelin kılık kıyafetinin temiz ve uygun olması		
13-Personelin kişisel hijyenlerinin uygun olması (saç, tırnak, sakal vb.)		
14-Çalışan personelin fotoğraflarını ve isimlerinin iş yerinin görünür bir yerine asılması		
15-Yangın söndürücü, ecza dolabı ve sigara yasağı ikaz levhalarının bulunması		
16-İlgili resmi kurumlardan alınması gereken izin ve belgelerin tam olması(Vergi Levhası, İşletme Ruhsatı vb.)		
17-Sözleşme ve Şartname ile belirlenen alanlar dışına idarenin izni alınmadan masa koyulması ve sirkülasyon alanına taşma yapılması		
18-İdarenin belirleyeceği fiyat listesinin herkesin rahatça okuyabileceği şekilde görünür bir yere asılması ve fiyat tarifesine uyulması		
19-Tüp gaz kullanılıyor ise;		
a) Tüpün dışarıda olması		
b) Emniyetinin bulunması		
c) Bağlantı hortumunun bakırdan olması		
20- İşletmede bulunan gıda ürünlerinin;		
a) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onaylı olması		
b) Faturalı olması		
c) Son kullanma tarihinin geçmemiş olması		
d) Kızartma yağlarının ölçüm sonuçlarına göre kullanılabilir nitelikte olması ve yanmış olmaması		

İşletmenin Bulunduğu Birim:					
Denetimin Amacı:		Rutin :	Takip.....	Şikayet	Diğer.....
Denetimin Tarihi ve Saati: .../.../2024 ...:..					
Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:					
Denetleyen	Denetleyen	Denetleyen			



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 3DU333E Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/yalova-universitesi-ebys>