



T.C.
YALOVA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Mutfak Denetim Formu

Belge Numarası	SKSDB-FRM-005
İlk Yayın Tarihi	23/09/2024
Güncelleme Tarihi	
Güncelleme Numarası	

Birim	
Tarih Aralığı/.../2025-..../.../2025

Not: Öğlen ve akşam yemeği verilen birimlerde yapılacak olan denetimler, kontrol teşkilatları tarafından aynı form üzerinde yapılacak olup, tespit edilen farklılıklar ve Teknik şartnameye göre yüklenicinin sorumlu olduğu, yapması gerektiği halde yapmadığı ve formda olmayan aykırılıklar açıklamalar bölümünde belirtilecektir.	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA	
	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H
1-Mutfakta; şartnamede belirtilen sayıda ve unvanda personel çalışıyor mu? Çalışan personelin adı soyadı ve unvanını gösterir liste asılı mı?										
2- Mutfak ve kullanılan araç - gereç gözle görülebilir şekilde temiz, bakımlı ve şartnameye uygun mu?										
3-Mutfak personeli hijyen kurallarına uygun (bone veya kep, eldiven, ağız maskesi, terlik, vb.) çalışıyor mu?										
4-Personelin çalışma kıyafetleri şartnameye uygun mu										
5-Yemek yapımında kullanılan hammaddeler, Teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun mu?										
6-Yemeğin lezzeti, kıvamı, pişme durumu uygun mu?										
7-Laboratuvar kontrolü için her yemekten tek kullanımlık özel steril kaplara numune alınıyor ve bu numuneler uygun soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor mu?										
8-Kuru gıda deposu veya kiler, gözle görülebilir şekilde temiz mi? Malzeme depolama standartlarına uygun olarak saklanıyor mu?										
9-Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?										
10-Yemek yapımında kullanılan gıda malzemelerinin depolara alınması şartname hükümleri doğrultusunda mı yapılıyor?										
11-Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının sıcaklığı et için (0-4 C) sebze ve meyve için(4-7 C), Süt ve yoğurt için (3-5 C) olacak şekilde uygun mu?										
12-Temizlik maddeleri gıdalardan ayrı depolanmış mı?										
13-Mutfak girişinde, dezenfektan paspası var mı?										
14- Mutfaka Haşere ve kemirici girmesini engelleyecek önlemler alınmış mı?										
15-Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor ve içlerine çöp poşetleri yerleştiriliyor mu?										

Açıklamalar:

KONTROL TEŞKİLATI/MUAYENE KOMİSYONU

FİRMA YETKİLİSİ	ŞUBE MÜDÜRÜ	GIDA MÜHENDİSİ	ÜYE



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

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