|  |
| --- |
| **Denetleme Tarihi …./…./20.... Saat:……/….** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YEMEKHANE DÜZENİ VE HİZMETİN SUNUMU** | | | **EVET** | **HAYIR** | **AÇIKLAMA** |
| Yemekhaneye aylık yemek listesi asılmış mı? | | |  |  |  |
| Mutfakta gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu? | | |  |  |  |
| Yemekhane temiz ve düzenli mi? | | |  |  |  |
| Yemekhanelerdeki masa ve sandalyeler temiz mi? | | |  |  |  |
| Yemek servisinde kullanılan tepsi, çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi? | | |  |  |  |
| Yemekler zamanında gelmiş ve servise başlanmış mı? | | |  |  |  |
| Yemek servisinde kepçe, kevgir gibi araç-gereçler kullanılıyor veya eldivenle servis yapılıyor mu? | | |  |  |  |
| 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 Elverişlimi? | | |  |  |  |
| Dağıtılan yemeklerin gramajları teknik şartnameye uygun mu? | | |  |  |  |
| Yemeklerin 650C ve üzerinde tutulması ve ayrıca soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 40C-10 ºC 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** | | |  |  |  |
| Yemek servisinde yeterli personel çalışıyor mu? | | |  |  |  |
| Personel serviste bone veya kep, eldiven ve ağız maskesi kullanıyor mu? | | |  |  |  |
| Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü? | | |  |  |  |
| Personelin saç ve sakalı hijyen şartlarına uygun mu? | | |  |  |  |
| **MENÜ** | | |  |  |  |
| Menüde yazılı olandan eksiklik var mı? | | |  |  |  |
| Yemek sıcaklıkları uygun mu? | | |  |  |  |
| Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu? | | |  |  |  |
| Yemek porsiyonları uygun mu? | | |  |  |  |
| Baharat kapları temiz mi? | | |  |  |  |
| **SERVİS EKİPMANLARI** | | |  |  |  |
| Çatal, kaşık ve bıçaklar kuvere düzgün olarak yerleştirilmiş mi? | | |  |  |  |
| Çatal, kaşık ve bıçak kuverleri temiz mi? | | |  |  |  |
| Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi? | | |  |  |  |
| Tepsi arabaları temiz ve yeterli sayıda mı? | | |  |  |  |
| Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi? | | |  |  |  |
| Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi? | | |  |  |  |
| Benmari suyu seviyesi yeterli mi? | | |  |  |  |
| Benmari suyu sıcaklığı 80 derecenin üzerinde mi? | | |  |  |  |
| Servis Genel Değerlendirme iyi mi? | | |  |  |  |
| **SERVİS SALONU** | | |  |  |  |
| Servis salonunun yerleri temiz mi? | | |  |  |  |
| Masa ve sandalyeler düzgün olarak yerleştirilmiş mi? | | |  |  |  |
| Masaların tamamında tuzluk ve baharatlık var mı? | | |  |  |  |
| Tuzluk ve baharatlıklar temiz ve dolu mu? | | |  |  |  |
| Peçetelikler temiz ve dolu mu? | | |  |  |  |
| Ekmek kapları temiz mi? | | |  |  |  |
| Ekmek kapları doldurulmuş mu? | | |  |  |  |
| Duyusal değerlendirmeler (renk, koku, tat, görünüş) iyi mi? | | |  |  |  |
| **KURU DEPO (İMALAT)** | | |  |  |  |
| Raflar temizlenmiş mi?-Haftalık | | |  |  |  |
| Raftaki ürünler düzenli mi? | | |  |  |  |
| Ürünlerin ağızları kapalı ve uygun şekilde depolanmışlar mı? | | |  |  |  |
| Yerler temizlenmiş mi?-Günlük | | |  |  |  |
| Kuru depoda bulunması gerekmeyen herhangi bir madde mevcut mu? | | |  |  |  |
| **ÜRETİM (İMALAT) BÖLÜMÜ** | | |  |  |  |
| 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? | | |  |  |  |
| Kullanılan makine ve teçhizatlar temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun halde bırakılmış mı? | | |  |  |  |
| Lavaboların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmış mı? | | |  |  |  |
| Lavaboların kenarındaki sıvı sabunluklar dezenfektanlı deterjanla dolu mu? | | |  |  |  |
| Kâğıt havlular var mı? | | |  |  |  |
| Çöp kutuları temizlenmiş mi? | | |  |  |  |
| Çöp kutularına poşet geçirilmiş mi? | | |  |  |  |
| Zeminler temiz mi? Giderler temiz mi? | | |  |  |  |
| Taşıma arabaları ve diğer arabalar temiz mi ve uygun yerlerine bırakılmış mı? | | |  |  |  |
| Kapılar (giriş, servis ve tuvaletlerin) temiz mi? | | |  |  |  |
| **SOĞUK ODALAR** | | |  |  |  |
| 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? | | |  |  |  |
| Soğuk odalarda gıdalar uygun şekilde yerleştirilmiş mi? | | |  |  |  |
| Açıkta yiyecek var mı? | | |  |  |  |
| Buzdolabının içi ve dışı temiz mi ve uygun şekilde kullanılıyor mu? | | |  |  |  |
| **HAZIRLIK BÖLÜMÜ** | | |  |  |  |
| 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? | | |  |  |  |
| **Genel Değerlendirme ve Düşünceler:** | | | | | | |
| **Yemekhane Denetleme Komisyonu Üyeleri:** | | | | | | |
| **Üye** | **Üye** | **Başkan** | | **Yemekhane Görevlisi** | | |
|  |  |  | |  | | |