|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS KANTİN/ KAFETERYALAR/ RESTORAN**  **KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:…/.../20..** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **PERSONEL** | **1** | Çalışan personelin özlük dosyaları mevcut mu? ( Md. 26-a )  -Nüf. cüz. sureti, iyi hal kağıdı, ikametgah sen., firmanın elemanı olduğunu gösterir kimlik kartı, diploma, bonservis ve ref. | | |  |  |  | | |  |
| **2** | Çalışan personelin kimlik kartı mevcut mu?(Md. 26-f) | | |  |  |  | | |  |
| **3** | Personelin portör muayenesi mevcut mu?( Md. 27-b-3 )  -Gaita kültürü ve mikroskobisi 6 ayda 1  -Burun boğaz kültürü yılda 1  -Akc. grafisi yılda 1  -Hepatit Aşısı yapılmış ise belgesi yapılmamış ise HbsAg/HCV/ Anti Hbs test sonuçları  -Çalışabilir hekim raporu | | |  |  |  | | |  |
| **4** | Çalışan personelin hijyen sertifikası mevcut mu? ( Md. 27-b-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **5** | Çalışan personelin kıyafetleri ( önlük, bone, eldiven vb. ) uygun mu? ( Md. 27-b-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **6** | Çalışan personelin kişisel temizliği ( saç, sakal, tırnak vb. ) uygun mu? (Md. 27-b-1) | | |  |  |  | | |  |
| **7** | Çalışan personelin değişikliği halinde revize edilen yeni liste başkanlığa bildirilmiş mi? ( Md. 26-d ) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 1/4 |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS KANTİN/ KAFETERYALAR/ RESTORAN** **KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:…/…/20..** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **ÜRÜN BİLGİSİ** | **8** | Satışa sunulan ürünlerin Yıllık (bir yıl) belirlenmiş fiyatları idareye bildiriliyor mu? ( Md. 8-b/ 27-a-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **9** | Satışa sunulan yiyecek ve içecek çeşitleri Türk gıda mevzuatına uygun mu? ( Md. 8-c/d ) | | |  |  |  | | |  |
| **10** | Ürünler son kullanma tarihine göre uygun mu? ( Md. 8-d ) | | |  |  |  | | |  |
| **11** | Tüm ürünler ( yiyecek, içecek ) uygun koşullarda depolanıyor mu? ( Md. 8-f/ 27-a-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **12** | Tüm ürünler ( yiyecek, içecek ) uygun koşullarda hazırlanıyor mu? ( Md. 8-f/ 27-a-3 ) | | |  |  |  | | |  |
|  |  | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 2 /4 |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS KANTİN/ KAFETERYALAR/ RESTORAN** **KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:…/.../20..** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **GENEL HİJYEN** | **13** | Faaliyet gösterilen tüm alanların ( iç ve dış mekan, masa, sandalye vb. ) temizliği yapılıyor mu? Md. 27-c-1 ) | | |  |  |  | | |  |
| **14** | Tüm hizmet verilen belirli noktalarda pedallı kapaklı çöp kovası mevcut mu? ( Md. 27-c-7 ) | | |  |  |  | | |  |
| **15** | Temizlik malzemeleri kapaklı/kilitli dolaplarda muhafaza ediliyor mu? ( Md. 27-6 ) | | |  |  |  | | |  |
| **GENEL İŞLEYİŞ** | **16** | Hizmet verilen alanda ecza dolabı mevcut mu? ( Md. 26-h ) | | |  |  |  | | |  |
| **17** | Hizmet verilen alanda yangın tüpü mevcut mu? ( Md. 29-d ) | | |  |  |  | | |  |
| **18** | Serviste kullanılan ekipmanlar ( tabak, çatal, bardak vb. )şartnamede belirtilen kriterlere uygun mu? ( Md. 27-c-15/16 ) | | |  |  |  | | |  |
| **19** | Depo ambar kiler ve servis alanının böcek ve haşerelerden arındırılması için yapılan ilaçlamanın ( en az ayda 1 defa ) servis raporu mevcut mu? ( Md. 27-c-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **20** | Kurumumuza ait; firmaya teslim edilen demirbaşlar (taşınır-taşınmaz) sağlam mı? ( Md. 8-e) | | |  |  |  | | |  |
| **21** | Havalandırma, buzdolabı, derin dondurucu, benmari vb. ekipmanlar çalışır durumda mı? ( Md. 27-10 ) | | |  |  |  | | |  |

3/4

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **SKS KANTİN/ KAFETERYALAR/ RESTORAN** **KONTROL FORMU** | | | | **TARİH:.../.../20..** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | **TERMİN TARİHİ** |
| **GENEL İŞLEYİŞ** | **22** | Kantin, Kafeterya ve Restoran girişlerinde Covid-19 uyarıcı levha ile afişler ve el dezenfektanı mevcut mu? |  |  |  |  |
| **23** | Kantin,Kafeterya ve Restoran içerisinde kapı ve pencereler açılarak doğal havalandırma yapılıyor mu? |  |  |  |  |
| **24** | Kantin, Kafeterya ve Restoran girişlerinde (Çalışan personel dahil) sosyal mesafe çizgileri (1,5 m) hijyen ve tıbbi maske kuralına uyuluyor mu? |  |  |  |  |
| **25** | Sağlık Bakanlığının 01.06.2020 tarihli “Bilimsel Danışma Kurulu Covid-19 salgın yönetimi ve çalışması rehberi” kapsamında Kantin,Kafeterya ile Restoran için belirtilen kurallara uyuluyor mu? |  |  |  |  |
| **26** | Gebze Kaymakamlığının Covid-19 kapsamında 04.06.2020 tarih ve 29394085-249-E.2513 sayılı genelgenin uygulanmasına ilişkin Kantin Kafeterya ile Restoran için belirtilen kurallara uyuluyor mu? |  |  |  |  |

-Bu kontrol formu GTÜ Kantin, Kafeteryalar ve Restoran Teknik şartname ve sözleşme koşullarına uygun hazırlanmıştır. 4/4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **Firma Yetkilisi** |