|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **PERSONEL** | **1** | Şartnamede belirtilen nitelikte ve sayıda personel mevcut mu? ( Md. 8-1 )  - Gıda mühendisi 1 adet  - Aşçıbaşı 1 adet/ Aşçı 3 adet/ Aşçı yrd. 6 adet  - Bulaşıkçı 12 adet  - Temizlikçi 3 adet  - Garson 8 adet / Şoför 1 adet | | |  |  |  | | |  |
| **2** | Hizmet veren personel ile idareye bildirilen personel isim listesi uyumlu mu? ( Md. 8-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **3** | Personelin portör muayenesi mevcut mu? ( Md. 8-3 )  - Gaita kültürü ve mikroskobisi ( 6 ayda 1 )  - Burun Boğaz Kültürü ( Yılda 1 )  - Akc. grafisi ( Yılda 1 )  - Hepatit Aşısı yapılmış ise belgesi yapılmamış ise HbsAg, Anti Hbs test sonuçları  - Sağlık raporu | | |  |  |  | | |  |
| **4** | Personelin hijyen sertifikaları mevcut mu? ( Md.8-3-g ) | | |  |  |  | | |  |
| **5** | Çalışan personelin kıyafetleri (önlük, bone, eldiven, kolluk vb.) şartnamede belirtilen kriterlere uygun mu? ( Md. 5-4 ) | | |  |  |  | | |  |
| **6** | Personelin idarece onaylanmış kimlik kartı mevcut mu?  (Md. 8-6) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 1/7 |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **ÜRETİM ALANI** | **7** | Yemek üretim alanına personel harici kişilerin girmemesi için uyarıcı levha mevcut mu? ( Md. 5-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **8** | Üretim alanı giriş noktalarında maske, bone, galoş kutuları mevcut mu? ( Md. 5-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **9** | Ecza dolabı mevcut mu? ( Md. 11-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **10** | Yangın tüpü mevcut mu? ( Md. 8-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **11** | Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgahları, kullanılan alet ve ekipman ayrı mı? ( Md 5-6 ) | | |  |  |  | | |  |
| **12** | Günlük yemek çeşitliliğinden numune alınarak 72 saat dolapta (+4) bekletiliyor mu? ( Md. 2-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **13** | Numune analizlerinin akredite firmaların laboratuvarda en az ayda bir kez ölçümü yaptırılmış mı? ( Md.9-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **14** | Kullanılan ekipmanlar uygun şekilde dezenfekte edilerek muhafaza ediliyor mu?(Md. 5-7) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 2/7 |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **ÜRÜN BİLGİSİ** | **15** | Gıda maddelerinin tümü gıda standartlarına uygun mu?  (Md. 4-2/4-4) | | |  |  |  | | |  |
| **16** | Yemek yapımında kullanılan tüm hazır ürünlerin (ekmek, su, tatlı, yoğurt vb.) çalışma ve üretim izin belgesi mevcut mu?(Md. 2-4) | | |  |  |  | | |  |
| **17** | Ürünlerin kullanım tarihleri uygun mu? ( Md. 2-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **18** | Sebze ve meyveler şartnamede belirtilen niteliklere uygun (küflü, ezik, ekşi, buruk, yumuşak ve çok sert, kurumuş vb. ) servis ediliyor mu? ( Md. 4-4-H-I ) | | |  |  |  | | |  |
| **19** | Üretimde kullanılan yağ, salça, süt, baharat şartnamede belirtilen niteliklere uygun mu?(Md. 4-4-J-K-L-M) | | |  |  |  | | |  |
| **20** | İşlenmiş ürün (Hazır köfte, döner vb.) kullanımı için idare onayı alınmış mı?(Md.4-5) | | |  |  |  | | |  |
| **21** | Kullanılan etler için veteriner kontrol raporu mevcut mu? (Md 4-4-A-B) | | |  |  |  | | |  |
| **22** | Paket et/tavuk suyu, lezzet/renk verici mix ve harçlar çorba, yemek, tatlı yapımında kullanılmaması konusuna dikkat ediliyor mu? (Md.4-4-E) | | |  |  |  | | |  |
| **23** | Soğuk odada bulundurulması gereken ürünler doğru şekilde muhafaza ediliyor mu? (Md. 5-12/ 6-10) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 3/7 |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **MENÜ** | **24** | Aylık menü yemek grupları dikkate alınarak hazırlanmış mı?(Md. 3-2) | | |  |  |  | | |  |
| **25** | Sunulan yemekler menüye uygun mu?(Md. 1-4) | | |  |  |  | | |  |
| **SERVİS** | **26** | Yemek masası örtülerinin temizlik ve düzeni servise uygun mu? ( Md. 6-12) | | |  |  |  | | |  |
| **27** | Kaşık, çatal, bıçak takımları paketlenmiş şekilde servise sunuluyor mu? ( Md.6-5) | | |  |  |  | | |  |
| **28** | Sunum amaçlı servis ürünleri (kâse, tabak) kullanıma ( kırık, çatlak) uygun mu?(Md. 6-3) | | |  |  |  | | |  |
| **29** | Benmari ve salat bar hijyen açısından servise uygun mu?(Md. 6-10) | | |  |  |  | | |  |
| **30** | Benmari en az 85 °C, sıcak servis edilen yemekler 65 °C, soğuk servis edilen gıdalar 10 °C olmalıdır. Belirtilen kriterlere uyumluluk sağlanmış mı? (Md.6-9) | | |  |  |  | | |  |
| **31** | Salata büfesinde sirke, limon ve limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı hazır bulunduruluyor mu? (Md. 6-8) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | | 4 /7 |
|  | | **SKS YEMEKHANEKONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **GENEL HİJYEN** | **32** | Çöpler uygun şartlarda muhafaza edilerek transferi sağlanıyor mu? ( Md. 1-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **33** | Mutfakta yeterli sayıda ağzı kapalı çöp kovası mevcut mu? ( Md.5-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **34** | Yüklenici firmanın hizmet alanında olan tüm alanlar (yemek salonları, üretim alanları, bina çevresi vb.) temiz ve düzenli mi? (Md. 7-2) | | |  |  |  | | |  |
| **35** | Hijyen kontrol programları dahilinde, tüm alanlarda, yapılan temizliği gösteren listeler ilgili bölümlere asılmış mı? (Md.7-8) | | |  |  |  | | |  |
| **36** | Lavabolarda otomatik havlu, el kurutma makinesi, sıvı sabun, tuvalet kağıdı mevcut mu?(Md.7-6) | | |  |  |  | | |  |
| **37** | Üretim alanındaki wc’ lerin girişlerinde kirli/temiz galoş kovası mevcut mu? ( Md. 7-7 ) | | |  |  |  | | |  |
| **38** | Mutfak dışındaki rögar hattında bulunan yağ tutucu temizleniyor mu? (Md. 7-11) | | |  |  |  | | |  |
| **39** | Atık yağların toplatılması hususunda lisanslı geri kazanım tesisi ile sözleşme yapıldığına dair belge mevcut mu? (Md 7-12) | | |  |  |  | | |  |

5/7

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | **TERMİN TARİHİ** |
| **EKİPMAN** | **40** | Üretim alanındaki tüm sistemler (havalandırma, soğuk oda, dondurucu, yardımcı ekipmanlar vb.) çalışıyor mu? ( Md. 5-1) |  |  |  |  |
| **41** | Göstergeli hassas terazi (2 kg) çalışır durumda mı? (Md. 11-12) |  |  |  |  |
| **42** | Kurumumuza ait; firmaya teslim edilen demirbaşlar (taşınır-taşınmaz) sağlam mı? (Md.11-11) |  |  |  |  |
| **43** | Demirbaş ekipmanlarının 4 aylık bakım raporları mevcut mu? ( Md. 11-8-D ) |  |  |  |  |
| **44** | Öğrenci yemekhanesinde bulunan asansörün aylık bakımlarının yapıldığına dair belge mevcut mu? (Md. 11-11) |  |  |  |  |
| **45** | Depo ambar kiler ve servis alanının böcek ve haşerelerden arındırılması için yapılan ilaçlamanın(en az ayda 1 defa )servis raporu mevcut mu? ( Md. 7-4 ) |  |  |  |  |
| **46** | Yemekhanelerde fare kovucu cihaz ve mevcut tüm alanlarda fare kapanı kutuları mevcut mu? ( Md. 7-4 ) |  |  |  |  |

6/7

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | **TERMİN TARİHİ** |
| **GENEL İŞLEYİŞ** | **47** | Yemekhane girişinde Covid-19 uyarıcı levha ile afişler ve el dezenfektanı mevcut mu? |  |  |  |  |
| **48** | Çalışan personel tıbbi maske, sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uyuyor mu? |  |  |  |  |
| **49** | Yemekhane girişinde sosyal mesafe çizgileri (1,5 m) hijyen ve tıbbi maske kuralına uyuluyor mu? |  |  |  |  |
| **50** | Yemekhane alanında bulunan Masa ve sandalyeler Sosyal Mesafe Kuralına göre dizayn edilmiş mi? |  |  |  |  |
| **51** | Sağlık Bakanlığının 01.06.2020 tarihli “Bilimsel Danışma Kurulu Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışması Rehberi” kapsamında yemekhane alanları için belirtilen kurallara uyuluyor mu? |  |  |  |  |
| **52** | Gebze Kaymakamlığının Covid-19 kapsamında 04.06.2020 tarih ve 29394085-249-E.2513 sayılı genelgenin uygulanmasına ilişkin yemekhane alanları için belirtilen kurallara uyuluyor mu? |  |  |  |  |

-Bu kontrol formu Gebze Teknik Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Yemekhane Şartnamesi koşullarına uygun hazırlanmıştır.

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

7/7