|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:Personel/Öğrenci Yemekhanesi** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **PERSONEL** | **1** | Şartnamede belirtilen nitelikte ve sayıda personel mevcut mu? ( Md. 8-1 ) | | |  |  |  | | |  |
|  | Hizmet veren personel ile idareye bildirilen personel isim listesi uyumlu mu? ( Md. 8-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **3** | Personelin sağlık raporu ve portör muayenesi mevcut mu? (Md. 8-3 )  - Gaita kültürü ve mikroskopisi ( 6 ayda 1 )  - Burun Boğaz Kültürü ( Yılda 1 )  - Akc. grafisi ( Yılda 1 )  - Hepatit Aşısı yapılmış ise belgesi yapılmamış ise HbsAg, Anti Hbs test sonuçları | | |  |  |  | | |  |
| **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 ) | | |  |  |  | | |  |
| **ÜRETİM ALANI** | **6** | Yemek üretim alanına personel harici kişilerin girmemesi için uyarıcı levha mevcut mu? ( Md. 5-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **7** | Üretim alanı giriş noktalarında maske, bone, galoş kutuları mevcut mu? ( Md. 5-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **8** | Ecza dolabı mevcut mu? ( Md. 11-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **9** | Yangın tüpü mevcut mu? ( Md. 11-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **10** | Et, sebze ve hamurlu gıdalar için hazırlama tezgâhları, kullanılan alet ve ekipman ayrı mı? ( Md 5-6 ) | | |  |  |  | | |  |
| **11** | Günlük yemek çeşitliliğinden numune alınarak 72 saat dolapta (+4) bekletiliyor mu? ( Md. 2-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **12** | Kullanılan ekipmanlar uygun şekilde dezenfekte edilerek muhafaza ediliyor mu? (Md. 5-7) | | |  |  |  | | |  |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:Personel/Öğrenci Yemekhanesi** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **ÜRÜN BİLGİSİ** | **13** | Gıda maddelerinin tümü gıda standartlarına uygun mu?  (Md. 4-2/4-4) | | |  |  |  | | |  |
| **14** | Ürünlerin kullanım tarihleri uygun mu? ( Md. 2-5 ) | | |  |  |  | | |  |
| **15** | 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 ) | | |  |  |  | | |  |
| **16** | Üretimde kullanılan yağ, salça, süt, baharat şartnamede belirtilen niteliklere uygun mu? (Md. 4-4-J-K-L-M) | | |  |  |  | | |  |
| **17** | İşlenmiş ürün (Hazır köfte, döner vb.) kullanımı için idare onayı alınmış mı? (Md.4-5) | | |  |  |  | | |  |
| **18** | Kullanılan etler için veteriner kontrol raporu mevcut mu? (Md 4-4-A-B) | | |  |  |  | | |  |
| **19** | Paket et/tavuk suyu, lezzet/renk verici mix ve harçlar çorba, yemek, tatlı yapımında kullanılmaması konusuna dikkat ediliyor mu? (Md.4-4-E) | | |  |  |  | | |  |
| **20** | Soğuk odada bulundurulması gereken ürünler doğru şekilde muhafaza ediliyor mu? (Md. 5-12/ 6-10) | | |  |  |  | | |  |
| **MENÜ** | **21** | Aylık menü yemek grupları dikkate alınarak hazırlanmış mı? (Md. 3-2) | | |  |  |  | | |  |
| **22** | Sunulan yemekler menüye uygun mu? (Md. 1-4) | | |  |  |  | | |  |
|  | | | | | | | | | |  |
|  | | |  |  | | |  |  |  |  |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:Personel/Öğrenci Yemekhanesi** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | | | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | | | **TERMİN TARİHİ** |
| **SERVİS** | **23** | Yemek masası örtülerinin temizlik ve düzeni servise uygun mu? ( Md. 6-12) | | |  |  |  | | |  |
| **24** | Kaşık, çatal, bıçak takımları paketlenmiş şekilde servise sunuluyor mu? ( Md.6-5) | | |  |  |  | | |  |
| **25** | Sunum amaçlı servis ürünleri (kâse, tabak) kullanıma ( kırık, çatlak) uygun mu?(Md. 6-3) | | |  |  |  | | |  |
| **26** | Benmari hijyen açısından servise uygun mu? (Md. 6-10) | | |  |  |  | | |  |
| **27** | 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) | | |  |  |  | | |  |
| **GENEL HİJYEN** | **28** | Çöpler uygun şartlarda muhafaza edilerek transferi sağlanıyor mu? ( Md. 1-3 ) | | |  |  |  | | |  |
| **29** | Mutfakta yeterli sayıda ağzı kapalı çöp kovası mevcut mu? ( Md.5-2 ) | | |  |  |  | | |  |
| **30** | Yüklenici firmanın hizmet alanında olan tüm alanlar (yemek salonları, üretim alanları, bina çevresi vb.) temiz ve düzenli mi? (Md. 7-2) | | |  |  |  | | |  |
| **31** | Hijyen kontrol programları dahilinde, tüm alanlarda, yapılan temizliği gösteren listeler ilgili bölümlere asılmış mı? (Md.7-8) | | |  |  |  | | |  |
| **32** | Lavabolarda otomatik havlu, el kurutma makinesi, sıvı sabun, tuvalet kâğıdı mevcut mu? (Md.7-6) | | |  |  |  | | |  |
| **33** | Üretim alanındaki wc’lerin girişlerinde kirli/temiz galoş kovası mevcut mu? ( Md. 7-7 ) | | |  |  |  | | |  |
| **34** | Mutfak dışındaki rögar hattında bulunan yağ tutucu temizleniyor mu? (Md. 7-10) | | |  |  |  | | |  |
| **35** | Atık yağların toplatılması hususunda lisanslı geri kazanım tesisi ile sözleşme yapıldığına dair belge mevcut mu? (Md 7-11) | | |  |  |  | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **SKS YEMEKHANE KONTROL FORMU** | | | | **TARİH:** |
| **SAAT:** |
| **YER:Personel/Öğrenci Yemekhanesi** |
| **KONU** | **S. N.** | **DENETİM KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMALAR** | **TERMİN TARİHİ** |
| **EKİPMAN** | **36** | Üretim alanındaki tüm sistemler (havalandırma, soğuk oda, dondurucu, yardımcı ekipmanlar vb.) çalışıyor mu? ( Md. 5-1) |  |  |  |  |
| **37** | Göstergeli hassas terazi (2 kg) çalışır durumda mı? (Md. 11-10) |  |  |  |  |
| **38** | Kurumumuza ait; firmaya teslim edilen demirbaşlar (taşınır-taşınmaz) sağlam mı? (Md.11-9) |  |  |  |  |
| **39** | Demirbaş ekipmanlarının 4 aylık bakım raporları mevcut mu? ( Md. 11-9 ) |  |  |  |  |
| **40** | Öğrenci yemekhanesinde bulunan asansörün aylık bakımlarının yapıldığına dair belge mevcut mu? (Md. 11-9) |  |  |  |  |
| **41** | 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 ) |  |  |  |  |
| **42** | Yemekhanelerde fare kovucu cihaz ve mevcut tüm alanlarda fare kapanı kutuları mevcut mu? ( Md. 7-4 ) |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **SKS Denetleme Yetkilisi** | **Tesis Yetkilisi** |