



YEMEKHANE KONTROL FORMU

Doküman No	COMU-FRM-BES-01
İlk Yayın Tarihi	01.01.2015
Revizyon Tarihi	01.09.2021
Revizyon No	05
Sayfa No	1 / 3

Yemekhane Adı: Eğitim Fakültesi Personel Yemekhanesi

Kontrol Dönemi - Tarihi: E.Kim 04.10.2021
28/10/2021

Sözleşme 16.1.2.	Teknik Şartname	Konu	Evet	Hayır
6	-	1		
3	IV	6.3.	✓...	
3	V	7.3.	✓...	
3	VI	7.4.	✓...	
3	VII	7.6.		✓
2	I	8.4.		✓
2	II	8.5.	✓	
3	VIII	8.8.		✓
3	IX	9.4.	✓	
1	II	10.1.	---	
4	-	10.4.	---	
2	III	11.1.	✓	
2	V	11.3.	✓	
2	VI	11.4.		✓
4	-	12.2.		✓
2	VII	12.3.	✓	
4	-	12.4.		✓
2	VIII	12.9.	✓	
4	-	12.13.	✓	
4	-	12.14.	✓	
4	-	12.17.	✓	



YEMEKHANE KONTROL FORMU

Doküman No	COMU-FRM-BES-01
İlk Yayın Tarihi	01.01.2015
Revizyon Tarihi	01.09.2021
Revizyon No	05
Sayfa No	2 / 3

Sözleşme 16.1.2.	Teknik Şartname	Konu	Evet	Hayır
2	IX	12.18.		
		Yemekhaneye getirilen tamamlayıcı yemekler (4.kap yemekler) sunuma hazır şekilde getiriliyor mu? (Porsiyonlama, tabaklama gibi ön hazırlık işlemleri yapılamaz)	✓	
4	-	13.1.	...	✓
		Yemek servis ünitesinin arkasında ve servis elemanının yanında bulundurmaya üzere cam şişeler içinde zeytinyağı veya çeşitli salata sosları bulunuyor mu?		
4	-	13.1.	...	✓
		Öğrenci/Personel ilave zeytinyağı/sos istediğinde; bunları servis elemanı servis ediyor mu? (Görevli haricinde kimse bu şişelere dokunamaz)		
4	-	13.3.	✓	
		Servis sırasında verilen ekmek; Türk Gıda Koteksi'ne göre üretilmiş, en az 50 g'lık ambalajlarda, miktarı kişi başı ortalama iki adet hesaplanarak veriliyor mu?		
4	-	13.5.	✓	
		Toplam ekmek sayısının en az % 20'sini kepekli ekmek oluşturuyor mu? (Talebe göre oran artırılabilir)		
4	-	13.7.	✓	
		Servis sırasında verilen su; en az 180 ml'lik kapalı plastik bardaklarda ve miktarı kişi başı ortalama iki adet hesaplanarak veriliyor mu?		
4	-	13.8.	✓	
		4. kap tamamlayıcı yemek olarak verilen yoğurt; en az 100 g'lık kapalı ambalajlı bir porsiyonluk olarak veriliyor mu?		
4	-	13.9.	✓	
		Tuz; en çok 2 gramlık ambalajlı iyotlu tuz olarak veriliyor mu?		
4	-	13.10.	✓	
		Karabiber ve pulbiber; en çok 2 gramlık ambalajlı olarak veriliyor mu?		
4	-	13.11.	✓	
		Peçete; dezenfektanlı ıslak ve kuru olmak üzere iki çeşit olacak şekilde tek kullanımlık ve ambalajlı olarak veriliyor mu?		
4	-	13.13.		✓
		Yemek masalarında tuzluk, karabiberlik, pulbiberlik, peçetelik gibi herhangi bir malzeme bulunuyor mu? (Masalar boş kalacaktır)		
4	-	14.1.	✓	
		Tüm servis hazırlık bölümü, yemekhane ile bu alanlardaki demirbaş malzemeleri sağlık koşullarına ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak temizleniyor mu?		
4	-	14.4.	✓	
		Firma Sağlık Bakanlığınca yayımlanan güncel "COVID-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi" hükümlerini uyguluyor mu?		
4	-	14.6.	✓	
		Eller ile sık dokunulan yüzeyler (merdiven kolları, kapı kolları, pencere kolları, asansör düğmeleri, masa yüzeyleri, yemek sandalyeleri, yemek turnikesi, turnike seperatörleri, turnike kolları gibi) sık sık temizleniyor ve dezenfekte ediliyor mu?		
4	-	14.7.	...	✓
		Firma tarafından yemekhane girişlerine ayak pedallı el dezenfektan stantları yerleştirilip bu dezenfektanların her zaman dolu olması sağlanıyor mu?		
4	-	14.10.	✓	
		Yemek servisinde kullanılan tüm araç gereçler her kullanım sonrasında en az 60°C'de bulaşık makinesinde yıkanıyor ve bir sonraki kullanıma kadar temiz bir yerde muhafaza ediliyor mu?		
4	-	14.12.	✓	
		Firma, yemek atıkları ve çöplerini usulüne uygun olarak yeterli miktarda çöp kovası ve çöp poşetleri içerisinde ağzı kapalı olarak hijyenik şekilde çöp konteynırlarına ulaşmasını sağlıyor mu?		
4	-	14.13.	✓	
		Yemekhaneden çöp konteynırına veya taşıma araçlarına giden yol temizleniyor mu?		



YEMEKHANE KONTROL FORMU

Doküman No	COMU-FRM-BES-01
İlk Yayın Tarihi	01.01.2015
Revizyon Tarihi	01.09.2021
Revizyon No	05
Sayfa No	3 / 3

Sözleşme 16.1.2.	Teknik Şartname	Konu	Evet	Hayır
4	-	16.1. Firmanın çalıştırdığı işçiler tecrübeli, güvenilir, özenli, tavır ve davranışı Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'ne uygun mu?	✓	
4	-	16.3. Firma işçisi; iş arkadaşlarına ve hizmet verdiği tüm kişilere görgü kuralları çerçevesinde davranıp, saygılı ve güler yüzlü mü?	✓	
4	-	16.4. Yemekhane hizmetlerin rahat sürmesini sağlayacak sayıda işçi çalışıyor mu?	✓	
4	-	16.22. Firma, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve gerekli emniyet tedbirlerini almış mı? (Hayır ise; tehlikeli şartlar nedir, yazınız:)	✓	
5	III	16.24. Çalışan işçilerin iş sırasında giydiği kıyafetler tek tip mi? (İşçi kıyafeti; açık renkli, şapkalı veya bandana şeklinde başlıklı ve özellikle üst kısmı cepsiz şekilde olacak) Hayır ise; İş kıyafeti uygun olmayan işçi sayısı:	✓	
4	-	16.27. Çalışan işçilerin iş sırasında giydiği ayakkabılar açık renk, kaymaz ve su geçirmez mi? Hayır ise; İş ayakkabısı uygun olmayan işçi sayısı:	✓	
4	-	16.29. İşçilere ait günlük elbise, palto, çanta, ayakkabı vb. şahsi malzemeler yemekhane alanları içinde açıkta bulunuyor mu? (Firma bu durumla ilgili önlemler alacak)	✓	...
4	-	16.31. Çalışan işçiler temizlik konusunda özenli ve titiz davranıyor mu?	✓	
4	-	17.2. Firma rutin olarak (aylık) yemekhaneye her türlü böcek ve haşere için ilaçlamasını yaptırıyor mu?	✓	

Yemekhane Çalışan Firma İşçileri Listesi: (Adı, soyadı, görevi)

Fatma IŞIK - Servis elemanı

Notlar:

Kontrolü Yapan:

H. Basri YILMAZ
Bilgisayar İşletmeni

Firma Temsilcisi:

Ayhan GÖRER