



YEMEKHANE AYLIK DENETİM FORMU

Doküman No	FR0139	İlk Yayın Tarihi	04.04.2022
Yemekhane Adı	Kontrol Tarihi		

Kullanım: Her madde için Uygun (✓) veya Uygun Değil (X) seçeneği işaretlenmeli; uygunsuzluk tespit edilmesi halinde Açıklama alanı doldurulmalıdır.

No	Denetim Maddesi	Uygun ✓	Uygun Değil X	Açıklama
1	Yemek servisi ilan edilen saat aralıklarında başlatılmakta ve yürütülmektedir (Öğle: 11:30-14:00, Akşam: 16:00-18:00).	☐	☐	
2	Yemek saatleri içerisinde toplam 10 dakikadan fazla servis kesintisi yaşanmamaktadır.	☐	☐	
3	İlan edilen günlük menü, idarenin izni/onayı/bilgisi olmadan değiştirilmemekte ve yer alan tüm yemek çeşitleri servis süresince eksiksiz sunulmaktadır.	☐	☐	
4	Servis sırasında yemeğin tükenmesi, bozulması veya servisten kaldırılması gibi durumlar yaşanmamaktadır.	☐	☐	
5	Yemekler servis başlangıcından önce yemekhaneye ulaştırılmaktadır.	☐	☐	
6	Yemekler taşıma sonrasında kalite, lezzet, görünüş ve sağlık şartları açısından uygun durumdadır.	☐	☐	
7	Servise sunulan yemeklerde yabancı madde, böcek veya haşere çıkma durumu yaşanmamaktadır.	☐	☐	
8	Servise sunulan ve üretimde kullanılan tüm süt ve süt ürünleri tam yağlıdır.	☐	☐	
9	Yemekler belirlenen porsiyon ve gramajlara uygun servis edilmektedir ve kontrolü için hassas terazi bulundurulmaktadır.	☐	☐	
10	Ekmek servisi beyaz ve kepekli olmak üzere 50 g ağırlığında ve ambalajı kapalı olup yapısal özellikleri bozulmuş, hava almış veya sertleşmiş ürün bulunmamaktadır.	☐	☐	
11	Su, en az 200 ml'lik kapalı plastik bardaklarda kişi başı ortalama iki adet olacak şekilde sunulmaktadır.	☐	☐	
12	Yoğurt, en az 200 gramlık kapalı ve porsiyonluk ambalajlarda sunulmaktadır.	☐	☐	
13	Baharatlar hijyenik ambalajlarda, ortalama 1 gram olarak ve kişi başı iki adet sunulmaktadır.	☐	☐	
14	Zeytinyağı ve limon/limon suyu yemekhane içinde erişilebilir noktada bulunmaktadır.	☐	☐	
15	Sıcak yemeklerin kabul sıcaklığı 65 °C'nin üzerindedir.	☐	☐	
16	Benmariler uygun sıcaklıkta çalışmakta ve sıcaklık kontrolü yapılmaktadır.	☐	☐	
17	Infrared ve Probu termometre bulunmaktadır ve kullanılabilir durumdadır.	☐	☐	
18	Taşıma sırasında yemeklerin sıcaklığını koruyacak ısı muhafazalı özel kutular (thermobox/termobox) kullanılmakta ve kırık, çatlak veya deformasyon bulunmamaktadır.	☐	☐	
19	Her öğün için servise sunulan yemeklerden ikişer adet 250 g şahit numune alınmakta; numune alma işlemi ilgili mevzuata uygun numune kapları kullanılarak gerçekleştirilmektedir.	☐	☐	
20	Numune kaplarının etiket bilgileri eksiksiz doldurulmakta, numuneler uygun sıcaklıkta numune dolabında saklanmakta ve alınan numunelerden biri İdareye teslim edilmektedir.	☐	☐	



21	Yemek taşımasında kullanılan motorlu araçlar İdareye bildirilmiş olup, araçların temiz ve hijyenik durumda olması sağlanmaktadır.	☐	☐
22	Personel listesi ve görev dağılımı güncel olup, yemekhane hizmetlerinin düzenli ve kesintisiz yürütülmesini sağlayacak yeterli sayıda personel görev yapmaktadır.	☐	☐
23	Personel; öğrenci ve personele karşı görgü kurallarına uygun, saygılı ve güler yüzlü davranmakta, kişisel hijyen kurallarına uymakta, çalışma/servis sırasında gerekli hijyen ekipmanlarını (bone/şapka, maske, eldiven vb.) kullanmakta ve hijyeni olumsuz etkileyebilecek yemek yeme, sakız çiğneme, içecek veya sigara kullanma gibi davranışlarda bulunmamaktadır.	☐	☐
24	Personelin iş kıyafetleri temiz, düzenli ve tek tip olup yalnızca görev alanlarında kullanılmakta; personel iş kıyafetleriyle sorumluluk alanları dışında dolaşmamakta ve şahsi malzemelerini yemekhane alanlarında açıkta bulundurmamaktadır.	☐	☐
25	Servis hazırlık bölümleri, yemekhaneler, demirbaş malzemeler, masa ve ortak kullanım alanları ile eller ve sık dokunulan yüzeylerin temizlik ve sanitasyonu düzenli olarak, servis öncesi ve sonrası gerekli sıklıkta yapılmakta; temizlik bezleri kullanım amacına uygun kullanılmaktadır.	☐	☐
26	Temizlik malzemeleri yeterli miktarda bulundurulmakta, malzemelerin üzerindeki etiketler okunabilir durumda tutulmakta ve bulaşıkhanelerde ön yıkama işlemi sıcak su ile gerçekleştirilmektedir.	☐	☐
27	Yemek atıkları ve çöpler, çöp poşetleri içerisinde ağızları kapalı şekilde uygun çöp konteynerlerine ulaştırılmakta, sıfır atık uygulamalarına uygun şekilde kaynağında ayrıştırılmakta ve uygun koşullarda toplanmaktadır.	☐	☐
28	Servis ekipmanları ve yardımcı servis ürünleri yeterli sayıda ve kullanılabilir durumda olup, malzeme yetersizliğinden kaynaklanan herhangi bir iş aksaklığı yaşanmamaktadır.	☐	☐
29	Peçeteler, herkesin kolayca ulaşabileceği şekilde peçetelikler içerisinde sunulmakta; yemek masaları üzerinde masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pulbiberlik, peçetelik vb. gereksiz malzemeler bulundurulmamaktadır.	☐	☐
30	Yemekhanelerde haşere ve kemirgen kontrolü düzenli olarak yapılmakta ve gerekli durumlarda, ayda en az bir kez olmak üzere düzenli ilaçlama işlemleri gerçekleştirilmektedir.	☐	☐

Not: Firma işçilerinin isim bilgileri bu forma eklenmelidir.

Kontrolü Yapan
İmza

Firma Temsilcisi
İmza