Yemekhane Adı: …………………………………… Kontrol Dönemi-Tarihi: ……………-……/……/………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Konu** | **Evet** | **Hayır** |
| Hiçbir gerekçe göstermeden yemek hizmetinin verilmediği bir gün ve/veya yarım gün (öğle/akşam) yaşandı mı? |  | … |
| Duyurulan saat aralıklarında yemek servisi yapılıyor mu? (Yemeğin erken bitmesi, geç gelmesi gibi durumların yaşanmaması) | … |  |
| Yemek saatleri içerisinde serviste toplam 10 dakikadan fazla kesinti oluyor mu? |  | … |
| İlan edilen menüde idarenin izni/onayı/bilgisi olmadan değişiklik yapılmış mı? |  | … |
| Aynı gün içinde servisi yapılan örgün öğretim ve ikinci öğretim yemekleri aynı menü mü? | … |  |
| Servise sunulan herhangi bir gıda malzemesi “light ürün” mü? |  | … |
| Yemeklerin taşınmasından sonra; kalitesi, lezzeti, görüntüsü ve sağlık şartları uygun mu? | … |  |
| Servis sırasında yemeğin bozulması, servisten kaldırılması gibi durumlar yaşanıyor mu? |  | … |
| Firma diyetisyeni/gıda mühendisi/aşçısı; kendi işçilerine düzenli olarak her gün servise sunulacak her grup yemek için porsiyonlama ile ilgili görsel bilgi veriyor mu? | … |  |
| Servise sunulan yemeklerden her gün ikişer adet “Gıda Maddeleri Tüzüğünün Numune Alma Esaslarına” ve mevzuata uygun şekilde numune alınıyor mu? | … |  |
| Numunelerin biri idareye teslim ediliyor mu? | … |  |
| Yemek taşıyan motorlu araçlar hijyen kurallarına uygun temizlenip temiz tutuluyor mu? | … |  |
| Yemek taşıyan motorlu araç içerisinde yemek taşınan alanda yemek haricinde başka bir nesne veya kişi taşınıyor mu? |  | … |
| Servis alanında herhangi yabancı biri bulunuyor mu? |  | … |
| Firma; yemek servisi öncesi, sırası ve sonrasında; en az bir görevli işçisini bulunduruyor mu? | … |  |
| Yemek dağıtım ünitelerinin benmari bölümündeki suyun sıcaklığını her zaman kontrol ediliyor mu? | … |  |
| İşçiler çalışma/servis sırasında özel şapka/bone, maske ve eldiven kullanıyor mu? | … |  |
| İşçiler, servis sırasında yemek yemek, sakız çiğnemek, içecek içmek, sigara içmek gibi eylemlerde bulunuyor mu? |  | … |
| Yemek servisi self servis şeklinde yapılıyor mu? | … |  |
| Hazırlanan yemekler uygun sıcaklıkta servis ediliyor mu? | … |  |
| Yemek kaşığı, çatalı ve bıçağı firma tarafından sağlanacak olup birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış mı? | … |  |
| Servis malzemelerinin yetersizliğinden kaynaklı iş aksaklığı yaşanıyor mu? |  | … |
| Firma, tüm yemekhanelerde ön hazırlık yapılabilecek hijyenik bir alan oluşturabiliyor mu? | … |  |
| Zeytinyağı ve limon sosu servis ediliyor mu? | … |  |
| Ekmek; en az 50 gramlık ambalajlarda, miktarı kişi başı ortalama iki adet sunuluyor mu? | … |  |
| Servise sunulan ekmek; beyaz ekmek ve kepekli ekmek olarak verilmiş mi? | … |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Konu** | **Evet** | **Hayır** |
| Su; en az 180 mililitrelik kapalı plastik bardaklarda, miktarı kişi başı ortalama iki adet sunuluyor mu? | … |  |
| Yoğurt; en az 150 gramlık kapalı ambalajlı bir porsiyonluk olarak sunuluyor mu? | … |  |
| Tuz; en çok 2 gramlık ambalajlı iyotlu tuz olarak sunuluyor mu?  | … |  |
| Karabiber, pulbiber, kuru nane, kuru kekik gibi baharatlar; ortalama 2 gramlık ambalajlı olarak sunuluyor mu? | … |  |
| Peçete; yemekhanede herkesin ulaşabileceği bir noktadan peçetelikler içinde sunuluyor mu? | … |  |
| Yemek masalarına masa örtüsü, tuzluk, karabiberlik, pulbiberlik, peçetelik gibi herhangi bir malzeme bulundurulmayacak şekilde boş mu? | … |  |
| Yardımcı gıda malzemeleri yemek dağıtım ünitesine yakın uygun bir yerde konumlandırılmış mı? (Zeytinyağı, çeşitli soslar, porsiyonlanmış ketçap, mayonez, baharatlar, tuz, ekmek, su gibi) | … |  |
| Tüm servis hazırlık bölümü, yemekhane ve bu alanlardaki demirbaş malzemeleri uygun olarak temizleniyor mu? | … |  |
| Temizlik malzemelerinin üzerindeki etiketler rahat okunuyor mu?  | … |  |
| Yemekhanelerin temizliği her gün yemek servisinden önce ve sonra yapılıp eller ile sık dokunulan yüzeyler sık sık temizleniyor mu? | … |  |
| Bulaşıkhanelerde ön yıkama işlemi sıcak su ile yapılıyor mu? | … |  |
| Yemek atıkları ve çöpler çöp poşetleri içerisinde ağzı kapalı olarak çöp konteynırlarına ulaşması sağlanıyor mu? | … |  |
| İşçiler; tecrübeli, güvenilir, özenli, tavır ve davranışı Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi’ne uygun kişiler mi? | … |  |
| İşçiler; iş arkadaşlarına ve hizmet verdiği tüm kişilere görgü kuralları çerçevesinde davranıp saygılı ve güler yüzlü mü? | … |  |
| Yemekhanelerde çalışan işçiler iş kıyafetleri ile sorumluluk alanları dışında dolaşıyorlar mı? |  | … |
| Yemekhanede hizmetlerin rahat sürmesini sağlayacak sayıda işçi çalışıyor mu? | … |  |
| Yemekhanede çalışan işçilerin isimleri, çalışma yerleri ve görevlerini gösterir liste teslim edildi mi? (Liste bu formun ekine ilave edilecektir.) | … |  |
| Tüm işçilerin iş sırasında giydiği kıyafetleri tek tip mi? (Açık renkli, şapkalı/bandana başlıklı) | … |  |
| Tüm işçiler açık renk kaymaz ve su geçirmez ayakkabı giyiyorlar mı? | … |  |
| İşçilere ait şahsi malzemeler yemekhane alanları içinde açıkta bulunduruluyor mu? |  | … |
| Tüm işçiler kişisel temizlik konusunda özenli ve titiz davranıyor mu? | … |  |
| Yemekhaneye ayda en az bir kez düzenli olarak ilaçlama yaptırılıyor mu? | … |  |

Kontrolü Yapan: Firma Temsilcisi: