



YEMEKHANE KONTROL FORMU

Doküman No	FR 0139
İlk Yayın Tarihi	04.04.2022
Revizyon Tarihi	15.11.2024
Revizyon No	01
Sayfa No	1/2

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?	...	
İzinsiz dondurulmuş ürün kullanılıyor mu?		...
Servise sunulan yemeklerin ve yardımcı ürünlerin içinden herhangi bir yabancı madde, böcek ve haşerenin çıkması gibi durumlar yaşanıyor mu?		...
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?		...
Porsiyon miktarlarının ölçülebilmesi için hassas terazi temin edildi mi?	...	
Yemek porsiyonları uygun miktarlarda servis ediliyor mu?	...	
Servise sunulan yemeklerden her gün ikişer adet "Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün Numune Alma Esaslarına" ve mevzuata uygun şekilde numune alınıyor mu?	...	
Numunelerin biri idareye teslim ediliyor mu?	...	
Yemekler, ısı muhafazalı özel kutular (termobox) ile taşınıyor 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 suyu servis ediliyor mu?	...	
Ekmeğin; en az 50 gramlık ambalajlarda, miktarı kişi başı ortalama iki adet sunuluyor mu?	...	



YEMEKHANE KONTROL FORMU

Doküman No	FR 0139
İlk Yayın Tarihi	04.04.2022
Revizyon Tarihi	15.11.2024
Revizyon No	01
Sayfa No	2/2

Konu	Evet	Hayır
Servise sunulan ekmek; beyaz ekmek ve kepekli ekmek olarak verilmiş mi?	...	
Servise sunulan ekmekler; yapısal özellikleri bozulmuş, ambalajı açık, hava almış, sertleşmiş durumda mı?		...
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 konteynirlerine 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?	...	
Tüm işçilerin iş sırasında giydiği kıyafetleri tek tip mi?	...	
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:

Not: Firma İşçilerinin isim bilgilerinin formun ekine eklenmesi gerekmektedir.