**KARABÜK ÜNİVERSİTESİ YEMEKHANE DENETLEME FORMU**

**YEMEKHANE ADI:**

**A.DEPOLAMA ALANLARI**

**TARİH:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I.SOĞUK DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Soğuk depo ve / veya buzdolabı var. |  |  |
| 2- | Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 oC’nin altında tutuluyor. |  |  |
| 3- | Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şeklinde temiz. |  |  |
| 4- | Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerileri kapak, film,folyo gibi geçlerle kapatılıyor. |  |  |
| 5- | Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |  |
| 6- | Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında et,tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II.KURU DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Kuru depo/depolar veya kiler var. |  |  |
| 2- | Depo veya kilerin havalandırılması yeterli. |  |  |
| 3- | Depo veya kiler güneş ışıklarına karşı korunaklı. |  |  |
| 4- | Raflar bakımlı ve göle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| 5- | Depo veya kilerin zeminleri ve duvarları bakımlı(kırıksız,çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| 6- | Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler(kuru gıdalar,konserve,baharat vb.)saklanıyor. |  |  |
| 7- | Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış. |  |  |
| 8- | Depo veya kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor.(Rapor görülecek) |  |  |

**B.YİYECEK VE ÜRETİM ALANLARI (HAZIRLAMA VE PİŞİRME)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I. GENEL BİLGİLER** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Zemin bakımlı(kırıksız.çatlaksız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| 2- | Zemindeki kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan mazgal/ mazgallar var. |  |  |
| 3- | Tavan ve duvarlar bakımlı(girintisiz,çıkıntısız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| 4- | Aydınlanma yeterli. |  |  |
| 5- | Havalandırma yeterli. |  |  |
| 6- | Büyük araç ve gereçlerin/fırın,tezgah,kuzine vb. arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgah/ tezgahlar var. |  |  |
| 2- | Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgah/ tezgahlar var. |  |  |
| 3- | Çalışma tezgahları bakımlı ve temiz. |  |  |
| 4- | Etlerin hazırlanması için kullanılan polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sade etler hazırlanıyor. |  |  |
| 5- | Polyemit et kütüğü dezenfekte ediliyor. |  |  |
| 6- | Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor. |  |  |
| 7- | Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz. |  |  |

**C.BULAŞIKHANE VE ÇÖP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BULAŞIKHANE VE ÇÖP** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhane var. |  |  |
| 2- | Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akar su altında durulanıyor. |  |  |
| 4- | Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor. |  |  |
| 5- | Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması yeterli. |  |  |
| 6- | Bu alanın havalandırılması yeterli. |  |  |
| 7- | Bu alanda suların kolay akmasını sağlayan yeterli eğim var. |  |  |
| 8- | Bu alandaki mazgal ve rogarlar yeterli. |  |  |
| 10- | Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor. |  |  |
| 11- | Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor. |  |  |
| 12- | Genel çöplerin toplandığı çöp varilleri veya çöp odaları izole edilmiş, sızıntısız,yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş. |  |  |

**D.TUVALET VE DİĞER ALANLAR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TUVALET VE DİĞER ALANLAR** | | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Her 10-12 kişiye 1 tuvalet düşecek şekilde, yiyecek üretim ve depolama alanından uzakta tuvalet/ tuvaletler var. |  |  |
| 2- | Tuvaletler bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| 3- | Tuvaletlerde çalışır bas veya sifon var. |  |  |
| 4- | Tuvaletlerde lavabolar var. |  |  |
| 5- | Tuvaletlerde çalışır el kurutma aleti ve/ veya kağıt havlu var. |  |  |
| 6- | Tuvaletlerde sabun var. |  |  |
| 7 | Personel için mutfak,tuvalet ve depolama alanlarından uzak bir yerde temiz ve yeterli kapasitede soyunma yerleri var. |  |  |

**PERSONEL HİJYENİ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL HİJYENİ** | | **EVET** | **HAYIR** | |
| 1- | Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu ? |  |  | |
| 3- | Grip,nezle.ishal vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  | |
| 4- | Ellerinde cerahatlı yara,bere,yanık vb. bulunan personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  | |
| 5- | Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  | |
| 6- | Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  | |
| 7- | Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz. |  |  | |
| 8- | Mutfak personeli temiz,ütülü veya disposable(kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor. |  |  | |
| 9- | Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü. |  |  | |
| 10- | Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor. |  |  | |
| 11- | Mutfakta sigara içilmiyor. |  |  | |
| 12- | Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  | |
| 13- | Yemek servisi kepçe,kevgir,maşa veya tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor. |  |  | |
| 14- | Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor. |  |  | |
| 15- | Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 65 0C ve üzerinde tutulması sağlanıyor. |  |  | |
| 16- | Laboratuar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor. |  |  | |
| 17- | İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor. |  |  | |
| 18- | Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkanıyor. Buruşuk,çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  | |
| 19- | Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor. |  |  | |
| 20- | Yumurta satın alınırken kırık,çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  | |
| 21- | Kapalı,ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş.(Ayran,yoğurt vs.) |  |  | |
| 22- | Çalışan personel,yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş. |  |  | |
| **Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler:** | | | |

**Denetleyenin Adı/Soyadı    Denetleyenin Adı/Soyadı     Denetleyenin Adı/Soyadı       Unvanı/İmzası                  Unvanı/İmzası                          Unvanı/İmzası**

**Firma Yemekhane Sorumlusunun Adı/Soyadı**

**Unvanı/İmzası**