

**YEMEK HİZMETİ SUNULAN BİRİM YEMEKHANELERİNDE GÜNLÜK
KONTROL FORMU**

A.YEMEKHANE DÜZENİ VE HİZMETİN SUNUMU

TARİH:

		EVET	HAYIR
1-	Yemekhaneye aylık yemek listesi asılmış mı?		
2-	Mutfakta gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?		
3-	Yemek salonu temiz ve düzenli mi?		
4-	Yemekhanelerdeki masa ve sandalyeler temiz mi?		
5-	Masalara sürahi,tuzluk,biberlik,ekmek sepeti konulmuş mu?		
6-	Su sebilleri temiz mi?		
7-	Yemek servisinde kullanılan banko,tepsi,tabak,çatal,kaşık ve bıçaklar temiz mi?		
8-	Yemekler zamanında gelmiş ve servise başlanmış mı?		
9-	Yemek servisinde kepçe,kevgir gibi araç-gereçler kullanılıyor veya eldivenle servis yapılıyor mu?		
10-	Gerektiğinde kontrol için her yemekten numune alınıyor ve soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor mu?		
11-	Kapalı ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş mi(yoğurt,ayran vs.)?		
12-	Bulaşık yıkaniyorsa, yıkama yeri uygun,temiz mi?		
13-	Bulaşık için sıcak su tesisatı varmı?		
14-	Bulaşıklar uygun şartlarda,temiz yıkanmış mı?		

B.PERSONEL HİJYENİ

		EVET	HAYIR
1-	Yemek servisinde yeterli personel çalışıyor mu?		
2-	Servis personeli hijyen kurallarına uygun çalışıyor mu?		
3-	Personelin çalışma kıyafetleri açık renkli,temiz ve ütülü mü?		
4-	Ayakkabı ve terlikler uygun ve temiz mi?		
5-	Personel serviste bone veya kep,eldiven ve ağız maskesi kullanıyor mu?		
6-	Personelin el ve tırnak temizlikleri uygun mu?		

KONTROL TEŞKİLATI/MUAYENE KOMİSYONU

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE