



YALOVA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
YEMEKHANE HİZMETLERİ KONTROL FORMU

Doküman Kodu: KU. FR.30

Yayın Tarihi: 03.11.2020

Revizyon Tarihi: --

Revizyon no: 00

Sayfa No:1/2

**TARİH:**

FAALİYET		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu?			
2	Genel temizlik iş akış yönü ve kullanılan teçhizatların yerleşimi uygun mu?			
3	Zeminde yeterli kapasite ve uygun yapıda su toplama kanalları var mı?			
4	Yer, duvar, tavan ve rafların temizliği temizlik talimatına uygun yapılıyor mu?			
5	Havalandırma yeterli mi?			
6	Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve şahit numuneler buzdolabında 72 saat muhafaza ediliyor mu?			
DEPOLAMA ALANLARI (SOĞUK DEPOLAMA/KURU DEPOLAMA)		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Soğuk depo yada buzdolabı var mı, temiz mi?			
2	Soğuk depo veya buzdolabının derecesi 4-5 C ° altında tutuluyor mu?			
3	Kuru depo veya kiler var mı?			
4	Depo veya kilerin havalandırması yeterli mi?			
5	Depo veya kiler güneş ışığına karşı korunaklı mı?			
6	Raflar bakımlı ve temiz mi?			
7	Depo veya kilerdeki malzemelerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış mı?			
8	Depo veya kilerin zeminleri veya duvarları bakımlı (kırıksız, çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz mi?			
9	Depo veya kilerde ilaçlama düzenli olarak yapılıyor mu?			
BULAŞIKHANE VE ÇÖP		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Bulaşıkhanede tencelerin yıkanması için ayrı bir bölme var mı?			
2	Tencereler sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akarsu altında durulanıyor mu?			
3	Bu alanda suların kolay akmasını sağlayan yeterli eğim var mı?			
4	Bu alanda mazgal yeterli mi?			
5	Yemek tepsileri dezenfekte ediliyor mu?			
6	Bulaşık makinesinin temizliği yapılıyor mu?			
7	Çöp toplamada plastik kapaklı çöp bidonları kullanılıyor mu?			
8	Çöp bidonlarının içine uygun renkte çöp poşeti yerleştiriliyor mu?			
9	Genel çöplerin toplandığı çöp varilleri sızıntısız yeterli kapasitede ve taşınması kolay şekilde düzenlenmiş mi?			



YALOVA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
YEMEKHANE HİZMETLERİ KONTROL FORMU

Doküman Kodu: KU. FR.30

Yayın Tarihi: 03.11.2020

Revizyon Tarihi: --

Revizyon no: 00

Sayfa No:2/2

PERSONEL HİJYENİ		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Grip ve gastroenterit hastalıklarında personel geri hizmete çekiliyor mu?			
2	Ellerinde yara yanık vb bulunan personel geri hizmete çekiliyor mu?			
3	Personel her işin başında öksürük hapşırıktan sigara içtikten ve tuvaletten sonra ellerini yıkıyor mu?			
4	Personelin tırnakları kısa ve temiz mi?			
5	Personel temiz ütülü önlük, tek kullanımlık eldiven bone kullanıyor.			
6	Personelin iş giysileri şartnameye uygun mu?			
7	Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabı ile mutfağa giriliyor mu?			
8	Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunuluyor mu?			
GENEL DÜZEN		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Yemekhanenin bütün alanlarında sigara içiliyor mu?			
2	Yemekhane kullanılan temizlik bezleri tutaç gibi gereçler gözle görülebilir şekilde temiz mi?			
3	Yemek servisinde kullanılan kepçe maşa gibi gereçler eldiven kullanılarak mı yapılıyor?			
4	Servis edinilene kadar sıcak yemekler 60° C ve üzerinde tutulması sağlanıyor mu?			
5	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor mu?			
6	Kapalı ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmiş mi?(Yoğurt, ayran)			
7	Çalışan personel yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitim verilmiş mi?			
8	Personelin yılda 2 kez sağlık taraması yapılıyor mu?			