|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KONTROLÜ YAPILAN YEMEKHANE** | | | |
| **☐** | Ağdacı Kampüsü Öğrenci Yemekhanesi | **☐** | Ağdacı Kampüsü İdari Personel Yemekhanesi |
| **☐** | Ağdacı Kampüsü Akademik Personel Yemekhanesi | **☐** | Ulus Yerleşkesi Yemekhanesi |
| **☐** | Kutlubey Kampüsü Öğrenci Yemekhanesi | **☐** | Kutlubey Kampüsü Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL** | | | |
| **KONTROL KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMA** |
| Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü? |  |  |  |
| Personelin saç ve sakal tıraşı uygun mu? |  |  |  |
| Personel bone/kep, eldiven kullanıyor mu? |  |  |  |
| Personel takı, saat kullanıyor mu? |  |  |  |
| Personelin ayakkabıları temiz mi? |  |  |  |
| Personelin tırnakları kısa kesilmiş mi? |  |  |  |
| Personelin elleri temiz mi? |  |  |  |
| Personelin gıda ile temasta olabilecek herhangi bir açık yarası var mı, varsa su geçirmez bir bant ile kapatılmış mı? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MENÜ** | | | |
| **KONTROL KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMA** |
| Menüde yazılı olandan eksik var mı? |  |  |  |
| Menü levhası yazılı mı? |  |  |  |
| Yemek sıcaklıkları uygun mu?  Sıcak servis edilecek yiyecekler sıcak (65˚C ve üzeri), soğuk servis edilecek yiyecekler soğuk (4˚C ve altı) şekilde bekletildi mi? |  |  |  |
| Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu? |  |  |  |
| Baharat çeşitleri yeterli mi? |  |  |  |
| Baharat ambalajları sağlam ve temiz mi? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SERVİS EKİPMANLARI** | | | |
| **KONTROL KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMA** |
| Tepsi alma rafı temiz mi? |  |  |  |
| Tepsiler temiz mi? |  |  |  |
| Tabak ve kâseler temiz mi? |  |  |  |
| Çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi? |  |  |  |
| Çatal, kaşık ve bıçaklar kılıf içerisine yerleştirilmiş mi? |  |  |  |
| Çatal, kaşık ve bıçak kılıfları temiz mi? |  |  |  |
| Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi? |  |  |  |
| Steril eldiven var mı? |  |  |  |
| Tepsi arabaları temiz ve yeterli sayıda mı? |  |  |  |
| Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi? |  |  |  |
| Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi? |  |  |  |
| Benmari suyu seviyesi yeterli mi? |  |  |  |
| Benmari suyu sıcaklığı 70 derecenin üzerinde mi? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SERVİS EKİPMANLARI** | | | |
| **KONTROL KRİTERLERİ** | **E** | **H** | **AÇIKLAMA** |
| Servis salonunun yerleri temiz mi? |  |  |  |
| Masa ve sandalyeler düzgün olarak yerleştirilmiş mi? |  |  |  |
| Masa ve sandalye üzerleri temiz mi? |  |  |  |
| Servis bankosunda paket tuz, pul biber ve karabiber var mı? |  |  |  |
| Çatal, kaşık kılıflar içerisine yerleştirilmiş mi? |  |  |  |
| Çatal, kaşık kılıfları içerisine peçete konulmuş mu? |  |  |  |
| Ekmek kapları temiz mi? |  |  |  |
| Ekmek kapları doldurulmuş mu? |  |  |  |
| Yeterli bardak su var mı? |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KONTROL EDENİN** | | | |
| **Adı Soyadı** | **Görevi** | **Kontrol Tarihi** | **İmza** |
|  |  | … / … / 20… |  |