

TEDARİKÇİ YEMEKHANE DENETİM FORMU

Mutfak Adı:

Tarih: .././....

1- GENEL		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Temizlik İş Programları aylık olarak hazırlanıp, uygulanmış.			
2	Temizlik Takip Çizelgesi ilgili bölümlerde düzenli olarak işlenmiş.			
3	Temizlik Kontrol Formu düzenli olarak işlenmiş.			
4	Gerekli ikaz levhaları ve talimatları var.			
5	İşletmede gerekli olan temizlik ve dezenfektan maddeleri (eldiven, maske, galoş, deterjan vb.) var.			
6	Haşere ve kemirgenlere karşı mutfak düzenli olarak ilaçlanıyor. İlaçlama Takip Formu kaydediliyor.			
7	İlaçlama öncesi ve sonrası tedbirler alınıyor.			
8	Kontrol esnasında mutfakta böcek, sinek, fare vb. zararlı canlılar olduğu gözlenmiştir.			
9	Mutfak personeline verilen eğitimlerin kayıtları tutulmuş.			
10	Şahit numuneler talimatlara uygun şekilde alınmış ve saklanmış.			
11	Mutfak girişinde ayak havuzu (veya galoş) mevcut ve uygun şekilde uygulanıyor.			

2- PERSONEL		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Mutfak personelinin kişisel temizliği (saç, sakal, bıyık) uygun.			
2	Personel iş kıyafeti kullanıyor ve iş kıyafeti temiz.			
3	Personelin el ve tırnakları temiz.			
4	Personel mücevher kullanmıyor.			
5	Personel üzerinde üretim ortamına uygun olmayan nesnelere (kalem, sigara) taşıyor.			
6	Personel talimata uygun şekilde eldiven takıyor.			
7	Personel ellerini gerektiğinde ve talimata uygun şekilde yıkıyor.			
8	Personel belirlenen işlerde uygun şekilde maske kullanıyor.			
9	Personelin 3 ayda bir portör kayıtları tutuluyor ve yılda 1 kez akciğer filmi çekiliyor.			
10	İşi olmayan kişiler mutfak ortamına girmiyor.			
11	Ziyaretçiler mutfağa girerken bone, önlük, ve galoş kullanıyor.			

3- MAL KABULÜ		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Mal kabulü sırasında ürünlerin etiket, sıcaklık, duyuşsal ve diğer özelliklerinin kontrolü yapılıyor.			
2	Mal kabulü yapılan ürünler hemen kabul alanından uzaklaştırılarak uygun şekilde muhafaza ediliyor.			

4- SOĞUK HAVA DEPOLARI		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Depo sıcaklıkları ölçülerek kaydediliyor.			
2	Ürünler saklama koşullarına uygun şekilde saklanıyor.			
3	Depoda bulunan tüm ürünlerin üstü kapalı.			
4	Depo kontrolünde son kullanma tarihi geçmiş olan ürün bulunmuyor.			
5	Depo kapakları açık bırakılıyor veya fan kapatılıyor.			

5- KURU GIDA DEPOSU		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Temizlik malzemeleri ile gıdalar birbirinde uzakta muhafaza ediliyor.			
2	Depoda bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunmuyor.			
3	Gıdalar sınıflandırılarak depolanıyor.			
4	Depodaki ürünlerin ağzları uygun şekilde kapatılmış.			

TEDARİKÇİ YEMEKHANE DENETİM FORMU

6- DEZENFEKSİYON İŞLEMLERİ		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Et bölümüne ait tabla ve bıçaklar talimatlara uygun şekilde dezenfekte ediliyor.			
2	Kıyma makinası talimatlara uygun şekilde dezenfekte ediliyor.			
3	Salata bıçakları talimatlara uygun şekilde dezenfekte ediliyor.			
4	Sebze doğrama makinası talimatlara uygun şekilde dezenfekte ediliyor.			
5	Ekipmanlar için hazırlanan klorlu sular temiz ve periyodik olarak değiştiriliyor.			
6	Kullanılan diğer ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri uygun şekilde yapılıyor.			
7	Çiğ tüketilecek sebze ve meyveler talimatlara uygun şekilde dezenfekte ediliyor.			

7- HAZIRLIK VE PİŞİRME		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Yemek üretimi sırasında temizlik ve hijyen kurallarına dikkat ediliyor.			
2	Hububat, bakliyat ve diğer ürünlerin ayıklanması uygun şekilde yapılıyor.			
3	Temizlik esnasında gıdalar temizlik alanından uzaklaştırılıyor veya üzerleri uygun şekilde kapatılıyor.			

8- ÜRETİM ALANI		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Üretim alanının genel temizliği uygun.			
2	Fırın ve ocaklar yeterince temiz.			
3	Davlumbazların içi temiz.			
4	Mazgallar temiz.			
5	Tezgahlar, raflar yeterince temiz.			
6	Çöp kovaları sağlam.			
7	Çöp kovalarının kapakları var ve kullanılmadığı zaman kapalı.			
8	Çöp kovaları içerisinde çöp poşeti var.			
9	Çöp kovaları temiz.			

9- YEMEK SERVİSİ		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Masa üzeri araç ve gereçleri (vazo, tuzluk, , peçetelik, sürahi, masa örtüsü, vb.) temiz ve düzenli.			
2	Servis alanındaki sandalyeler, tezgahlar, salatbarlar temiz.			
3	Yemeklerin tadına temiz kaşık ve çatlla bakılıyor.			
4	Benmari su seviyesi uygun ve temiz.			
5	Çay makineleri kullanım sonrası uygun şekilde temizleniyor.			
6	Serviste maske kullanıyor.			

10- BULAŞIKHANE		Evet	Hayır	Uygun Değil
1	Bulaşıkhanede yıkanan ekipmanlar temiz.			
2	Yıkanmış ekipmanların dizildiği raflar temiz.			
3	Yıkanmış ve yıkanmamış ekipmanlar birbirinden ayrı.			

Ana Firma Sorumlusu**Mutfak Yöneticisi**

Adı Soyadı:

Adı Soyadı:

İmzası:

İmzası: