



KAFETERYA AYLIK DENETİM FORMU

Tarih:..... Gün: Saat:Bölüm:

A. DEPOLAMA ALANLARI	HEDEF PUAN	EVET	HAYIR
1. GENEL			
1. ÜRÜNLERİN ÜZERLERİNDE ETİKET BİLGİSİ VAR	3		
2. SON KULLANIM TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜN YOK.	3		
3. DEPODA İSTENMEYEN YABANCI MADDELER MEVCUT DEĞİL	2		
4. GIDA VE İÇECEKLER FIFO PRENSİBİNE UYGUN OLARAK DEPOLANMAKTA VE YENİ ALINAN ÜRÜNLERE ALINDIĞI GÜNÜNÜN TARİHİ BELİRTİLMEKTEDİR. YEMEK ÜRETİM VE STOK BÖLGELERİNDE FIFO YÖNTEMİNİN SAĞLIKLI VE DOĞRU UYGULANMASI İÇİN GELEN HER YİYECEK VE İÇECEK ÜRÜNÜ, GELDİKLERİ TARİH İLE TARİHLENİR. UYGUN OLANLAR KABUL EDİLİR, UYGUN OLMAYANLAR REDDEDİLİR.	2		
2. SOĞUK DEPOLAMA			
1. SOĞUK DEPO VE/VEYA BUZDOLAPLARININ İÇ SICAKLIĞI 4-5 C'NİN ALTINDA TUTULUYOR. BUZDOLABI,SOĞUTUCU VE DERİN DONDURUCULARIN DERECELERİNİ GÖSTEREN KAYIT LİSTELERİ DOLDURULMUŞ OLMALIDIR VE GEÇMİŞ 3 AYLIK FORMLAR DOSYADADIR.(TEK-F09/00)	4		
2. SOĞUK DEPO VE/VEYA BUZDOLAPLARININ İÇ KISIMLARI BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ.	2		
3. SOĞUK DEPO VE/VEYA BUZDOLAPLARINDA SAKLANAN YEMEKLERİN ÜZERLERİ KAPAK, FİLM, FOLYO GİBİ GEREÇLERLE KAPATILIYOR	2		
4. PIŞMIŞ YİYECEKLERLE ÇİĞ YİYECEKLER AYRI MUHFAZA EDİLİYOR.	2		
3. KURU DEPOLAMA			
1. KİLERDE ÇALIŞIR TERMOMETRE VAR, GÜNLÜK KONTROL ÇİZELGESİ TAKİP EDİLİYOR. (TEK-F09/00)	1		
2. RAFLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR BİR ŞEKİLDE TEMİZ	2		
3. DEPO VEYA KİLERİN ZEMİNLERİ BAKIMLI VE GOZLE GORULUR ŞEKİLDE TEMİZ	2		
4. DUVAR VE TAVANLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ	2		
5. DEPO VE KİLERDE SADECE BU TÜR DEPOLAMAYA UYGUN YİYECEKLER (KURU GIDALAR, KONSERVELER, BAHARATLAR)SAKLANIYOR.	1		
6. DEPO VE KİLERDE TEMİZLİK MALZEMESİ VE ARAÇLARI AYRI TUTULUYOR.	2		
7. YİYECEKLER DUVAR VE ZEMİNLE TEMAS ETMİYOR.	2		
B. YİYECEK ÜRETİM ALANLARI			
1. GENEL			
1. ZEMİN BAKIMLI, GÖRÜNÜR ŞEKİLDE TEMİZ	3		
2. TAVAN VE DUVARLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ.	1		
3. BÜYÜK ARAÇ GEREÇLERİN ARKA VE ALT KISIMLARI TEMİZ VE BAKIMLI	2		
4. EL YIKAMA TALİMATI MEVCUT	1		
5. KÂĞIT HAVLU KULLANILIYOR.	1		
C. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI			
1. ORTAMDA ÜZERİ AÇIK GIDA MADDESİ YOK.	2		
2. ÇALIŞMA TEZGÂHLARI BAKIMLI VE TEMİZ	2		
3. ETLERİN HAZIRLANMASI İÇİN KULLANILAN POLYEMİT DOĞRAMA ARACI TEMİZ VE DÜZGÜN YAPIDA VE DİĞERLERİNDEN FARKLI RENKTE.	1		
4. SEBZELERİN HAZIRLANMASI İÇİN KULLANILAN POLYEMİT DOĞRAMA ARACI TEMİZ VE DÜZGÜN YAPIDA VE DİĞERLERİNDEN FARKLI RENKTE.	2		



5. TÜKETİME HAZIR YİYECEKLERE ÇIPLAK ELLE DOKUNULMAZ.	2		
D. PIŞIRMA ALANI			
1. OCAK BAŞLARINDA ÇALIŞIR DAVLUMBAZLAR VAR, TEMİZ VE BAKIMLI. PERİYODİK TEMİZLEME KAYITLARI MEVCUT.(OHZ –F98/00)	1		
2. KULLANILAN TENCERELERİN MALZEMESİ, PASLANMAZ ÇELİKTEN YAPILMIŞ, DÜZGÜN YAPIDA VE TEMİZ.	1		
3. PIŞMIŞ YİYECEKLERİN ÜSTÜ AÇIK BEKLETİLMİYOR.	2		
4. KIZARTMA YAĞI TEMİZ VE BERRAKTIR.	2		
5. TÜM GIDALAR GEREKEN İÇ SICAKLIKTAKI PIŞIRILIR. MUTFAK ÇALIŞANLARI HERBİR YEMEĞİN KENDİNE AİT ÖZEL DERECESİNİ BİLİR VE ANLAR.	2		
6. KABUKLU YUMURTALAR SADECE TEK KİŞİLİK SERVİS UYGULAMALARINDA VE 63 C ÜSTÜNDE PIŞEN YEMEKLERDE KULLANILIR.	4		
E. BULAŞIKHANE VE ÇÖP ATIMI			
1. YIKAMA VE DURULAMA BÖLMELERİ VAR, TEMİZ, BAKIMLI VE DÜZGÜN ÇALIŞIYOR.	2		
2. TEMİZ KAZAN VE BÜYÜK KAPLAR SAĞLIK KURALLARINA UYGUN ŞEKİLDE MUHAFAZA EDİLİYOR	1		
3. ÇÖP TOPLAMADA PASLANMAZ METAL VEYA PLASTİKTEN YAPILMIŞ KAPAKLI ÇÖP BİDONLARI KULLANILIYOR.	1		
4. ÇÖP BİDONLARININ İÇİNE ÇİFT ÇÖP POŞETLERİ YERLEŞTİRİLİYOR.	2		
5. ÇÖP POŞETLERİ MUTFAKTAN ÇIKARILMADAN ÖNCE ETİKETLENİYOR.	2		
6. YIKAMA SİRASINDA SAĞLIK KURALLARINA UYGUN DETERJAN KULLANILIYOR.	2		
F. PERSONEL HİJYENİ			
1. DÜZENLİ OLARAK PORTÖR MUAYENELERİ YAPILIYOR.	2		
2. ELLERİNDE YARA BERE OLAN PERSONEL GERİ HİZMETE ÇEKİLİYOR VEYA ÇALIŞTIRILMIYOR.	1		
3. PERSONEL DİSPOSABLE ELDİVEN VE BONE KULLANIYOR.	1		
4. MUTFAK PERSONELİNİN ÜNİFORMASI TEMİZ VE ÜTÜLÜ, DIŞ GÖRÜNÜMÜ DÜZGÜN (SAÇ SAKAL TRAŞI, EL VE TIRNAK BAKIMI, BAYANLARDA SAÇ VE MAKYAJ)	3		
5. YEMEK SERVİSİ KEPÇE, KEVGİR, MAŞA VE DİSPOSABLE ELDİVEN KULLANILARAK YAPILIYOR	1		
G. SATIN ALMA			
1. SEBZE VE MEYVELER SATIN ALINIRKEN, BURUŞUK, ÇÜRÜK, YARALI, BERELİ VE HAM, OLGUNLAŞMAMIŞ OLMAMASINA DİKKAT EDİLİYOR	1		
2. TÜM MALZEMELER SÖZLEŞME KAPSAMINDAKİ MARKALARDAN ALINIYOR.	3		
3. YUMURTA SATIN ALINIRKEN MARKASI BİLİNER BİR FİRMADAN ALINMASINA, KIRIK, ÇATLAK VE KİRLİ OLMAMASINA DİKKAT EDİLİYOR.	1		
4. KONSERVE SATIN ALINIRKEN, KUTULARIN BOMBELİ, PASLI VE DEFORME OLMAMASINA DİKKAT EDİLİYOR.	1		
5. ARKA BÖLÜMLER VE GİRİŞ ALANLARI BÖCEK VE HAŞERELERDEN KORUNMUŞTUR..	2		



H. YEMEK SALONU			
1. SERVİS BANKOSU TEMİZ VE DÜZENLİ	2		
2. SERVİS BANKOSU ÜRETİM ARAÇLARI TEMİZ VE BAKIMLI	1		
3. SERVİS BANKOSUNDAKİ SOĞUK DOLAPLARDA ETİKETSİZ ÜRÜN MEVCUT DEĞİL	1		
4. DOLAPLARDA YİYECEKLERLE YİYECEK DIŞI MALZEMELER BİR ARADA TUTULMUYOR.	1		
5. SUNUM ALANINDAKİ ÜRÜNLER GÜNLÜK VE ETİKETLİ	2		
6. YEMEK SALONU DÜZENLİ VE TEMİZ (OHZ-F98/00)	1		
7. SERVİS EKİPMANLARININ TEMİZLİĞİ UYGUN	1		
8. YEMEK SALONUNDA CAM, YER, DUVARLAR VS. TEMİZLİĞİ UYGUN.	1		
9. SERVİS ALANINDA SERVİS AMAÇLI KULLANILMAYAN MALZEME BULUNMUYOR	1		
I. SANİTASYON			
1. TEMİZLİK KONTROL ÇİZELGELERİ DÜZENLİ TUTULUYOR	1		
2. TEMİZLİK MADDELERİ KURALLARINA UYGUN MUHAFAZA EDİLİYOR	1		
3. MUTFAK GİRİŞİNDE DEZENFEKTANLI TEMİZ PASPAS, GALOŞ, BONE VE ZİYARETÇİ ÖNLÜĞÜ VAR VE KULLANILIYOR	2		
4. TÜM YİYECEK-İÇECEK ALANLARINDA KULLANILAN TEHLİKELİ KİMYASALLARLA İLGİLİ MSDS "MALZEME GÜVENLİK DATA BELGELERİ" DÖKÜMANLARI TÜM BİRİMLERDE MEVCUTTUR.	2		
5. SİNEK,KUŞ, KARAFATMA, DİĞER HAŞERELER,FARE SIÇAN GİBİ HAYVANLARDAN İZ YOKTUR.	2		
6. İODİNE VEYA QUATERNARY AMMONİA DEZENFEKTE EDİCİ SOLÜSYON, UYGUN YOĞUNLUKTA OLUP, ETİKETLENMİŞ VE BÜTÜN ÇALIŞMA İSTASYONLARINDA MEVCUTTUR..	2		
7. ONAYLANMIŞ TEMİZLEME BEZLERİ KULLANIMDA VE STANDARTLARA UYGUNDUR.	2		
J. GENEL DEĞERLENDİRME			
1. BİR ÖNCEKİ DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ İYİLEŞTİRMELERİ YERİNE GETİRİLMİŞ.	10		
2. PERSONEL DÜZENLİ EĞİTİM ALIYOR. (AYDA EN AZ 1 KEZ). YENİ ELEMANLAR ÖN EĞİTİMDEN GEÇİRİLİYOR.	4		
4. GEREKLİ PERSONEL, ONAYLANMIŞ SERTİFİKA EĞİTİM PROGRAMLARINA KATILMIŞTIR.	2		
5. RESMİ SAĞLIK BİRİMLERİ'NCE YAPILMIŞ SON DENETİM DOSYALANMIŞ VE EKSİKLİKLER GİDERİLMİŞTİR.	2		
6. HAŞERE İLAÇLAMA KAYIT LİSTESİ DOSYALANMIŞ, TÜM EKSİKLİKLER GİDERİLMİŞTİR.	2		
7. AYLIK OLARAK GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DENETİM PROGRAMI YAPILMAKTA VE KAYITLARI TUTULMAKTADIR.	2		
9. DEPOLAMA VE ÇALIŞMA ALANLARINDA MUTFAK PERSONELİ HERHANGİ BİR ŞEY YEMİYOR, İÇMİYOR, SAKIZ ÇİĞNEMİYOR VE SİGARA İÇMİYOR	2		
10. STANDARTLARA UYGUN OLAN LAVABOLARDA MUTFAK PERSONELİ SÜREKLİ ELLERİNİ YIKAR.	2		
11. SICAK POTENSİYEL RİSKLİ GIDALAR 65 C VE ÜSTÜNDE OLMALIDIR.	4		
12. SOĞUK POTENSİYEL RİSKLİ GIDALAR 4 C VE ALTINDA OLMALIDIR.	4		

Toplam Puan:

Adı Soyadı:

İmza: