

	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	FR/SKS/29
	Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	İlk yayın tarihi	11.09.2025
	YEMEKHANE GÜNLÜK DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	1/3

KONTROL MADDELERİ	UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
GÜNLÜK KONTROL MADDELERİ			
Personel görevi esnasında önlük, eldiven, bone ve maske takmış mı?			
Servise hazır yiyecekler en az 65 C bir sistemde bekletiliyor ve bu sıcaklıkta servis ediliyor mu?			
Masalarda; tuz (tek kullanımlık), biber, kürdan ve peçete (dispanser peçetelikte) var mı? Temiz ve uygun mu?			
Soğuk verilmesi gereken yemekler ve içecekler 4-10 °C aralığında tutuluyor mu?			
Yemek servisinde normal ekmek ve kepekli ekmek olmak üzere iki çeşit, poşetlenmiş roll ekmek var mı?			
Yemek servisinde kullanılan banko, tepsi, tabak, çatal, kaşık ve bıçakların temizliği sağlanmış mı?			
Yemekler zamanında getirilip servise başlandı mı? (cevabınız hayır ise Servise başlama saatini açıklamalara yazınız.)			
Yemek servisinde yeterli personel çalışıyor mu?			
Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü?			
Personelin saç ve sakalı hijyen şartlarına uygun mu?			
Mönü eksiksiz olarak hazırlanmış mı?			
Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu?			
Yemek porsiyonları uygun mu?			
Kapalı ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi uygun mu?(yoğurt, ayran vs.)			
Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi? Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi?			

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Mevcut Elektronik İmzalar

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.



	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	FR/SKS/29
	Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	İlk yayın tarihi	11.09.2025
	YEMEKHANE GÜNLÜK DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	2/3

Benmari suyu seviyesi yeterli mi ve su sıcaklığı 80 derecenin üzerinde mi?			
Bulaşıklar uygun şartlarda, temiz yıkanmış mı?			
Bulaşık makinesinin iç ve dış yüzeyleri temiz mi?			
Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temizliği uygun şekilde sağlanıyor mu?			
Lavaboların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmış mı? Çöp kutuları temizlenmiş mi?			
Lavaboların kenarındaki sıvı sabunluklar dezenfektanlı deterjanla dolu mu?			
Zeminler temiz mi?			
Duyusal değerlendirmeler (renk, koku, tat, görünüş) iyi mi?			
Mönüdeki gramajlar şartnameye uygun mu?			
Artan yemek var mı? (popülaritesi düşük öğünleri açıklamalara yazınız.)			

Maddelerle ilgili belirtmek istediğiniz hususları açıklamalara yazınız.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Mevcut Elektronik İmzalar

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	FR/SKS/29
		İlk yayın tarihi	11.09.2025
	YEMEKHANE GÜNLÜK DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	3/3

Açıklamalar:

Denetim Tarihi :

Kontrol Teşkilatı :

Başkan

Emmar SİFİL(Şube Müdürü)

Üye

Şükrü KOÇ (Tekniker)

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Mevcut Elektronik İmzalar

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.