|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **KANTİN DENETLEME FORMU**  Kantin Adı : | | | | |
|  | **A)Fiziki Koşullar, Araç-Gereçler** | | **Uygun** | **Uygun Değil** |
|  | **1** | Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması |  |  |
|  | **2** | Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, çöp kovasının bulunması |  |  |
|  | **3** | İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması ( ilaçlama tutanakları ve ödeme belgesi) |  |  |
|  | **B.Gıda Hijyeni** | | | |
|  | **4** | Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bomba) yapmış, kurtlu ve küflü olmaması |  |  |
|  | **5** | Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için bir buzdolabı bulunması |  |  |
|  | **6** | Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (Sıcaklık, nem vb.) saklanması; döner, pizza vb sıcak servis yapılacak gıdaların 65 °C üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb gıdaların 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor İse dondurulmuş ürünlerin — 18 C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 C de saklanması |  |  |
|  | **C) Personel Hijyeni** | | | |
|  | **7** | Hijyen Eğitim belgelerinin ilgili mevzuat çerçevesinde zamanında yapılıyor olması |  |  |
|  | **8** | Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olunması, ellerde açıkta yara ve keşi bulunmaması, eğer var İse su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması |  |  |
|  | **9** | İş kıyafetlerinin bulunması |  |  |
|  | **10** | Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması |  |  |
|  | **11** | Kantin personelinin yaka kartı bulunması |  |  |
|  | **D) İş Güvenliği** | |  |  |
|  | **12** | İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması |  |  |
|  | **13** | Yangın söndürücünün bulunması |  |  |
|  | **E) Diğer Kurallar** | | | |
|  | **14** | Şartnamede belirtilen sayıda işçi çalıştırma |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **15** | Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi bulunması |  |  |
|  | **16** | İlgili mevzuat ile gençler için satışı yasak olan (alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması |  |  |
|  | **F)** | **Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler:** |  |  |
|  | Denetleme KOMİSYON BAŞKANI K0MİSYON ÜYESİ K0MİSYON ÜYESİ KANTİN YETKİLİSİ  Tarihi | | | |
| * *Yiyecek İçecek otomatı denetimlerinde Uzman Üye zorunlu değildir.* | | | | |