

**İGDIR ÜNİVERSİTESİ KANTİN DENETLEME FORMU**

	Uygun	Uygun/ Mevcut Değil		Uygun	Uygun/ Mevcut Değil
Zemin, tavan, baca, duvarlar, kapılar, pencereler ve varsa perdelerin temiz ve bakımlı olması			Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için uygun sıcaklıkta çalışan bir buzdolabı bulunması		
Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması			Hazır/yarı hazır et ve et ürünlerinin (yarı hazır köfte, nugget, şinitzel, tavuk burger vb) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni olması		
Bulaşık yıkama alanının temiz olması			Hazır/ yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunması		
Lavabonun temiz olması (tıkanma, paslanma ve lekelerin bulunmaması)			Yiyeceklerin muhafaza edildiği depoların temiz, düzenli ve bakımlı olması		
Yemek pişirme ve dağıtım yerlerinin temiz olması, düzenli bir program dahilinde dezenfekte edilmesi			Depoda veya satış alanında hiçbir gıdanın yerle temasının olmaması		
Kantin salonundaki masa ve sandalyelerin temiz ve sağlam olması			Hazır / yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması		
Tost makinesi, bıçak gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin temiz ve paslanmamış olması, düzenli olarak bakımlarının yapılması			Süt, yoğurt, ayran, puding, ketçap, mayonez vb gıdaların 5°C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi		
Servis tepsisi olarak kullanılan tepsilerin sağlam ve temiz olması			Kantin işletmecisinin ve personelinin sigorta işlemlerinin ve izin belgelerinin tam olması		
Kullanılan çaydanlık, su ısıtıcısı, semaver vb. araçların iç yüzlerinde kireç ve pas olmaması			Personelin evraklarının (sağlık karnesi, zamanında yapılmış portör muayenesi, nüfus cüzdanı fotokopisi, adli sicil kaydı...) eksiksiz şekilde İdare'ye teslim edilmiş olması		
Fritözlerin sağlam ve temiz olması			Personelin kılık kıyafetinin temiz ve uygun olması		
Kullanılan temizlik maddelerinin işletmeye uygun özellikte olması ve gıdalardan uzak, kapalı alanlarda saklanması			Personelin kişisel hijyenlerinin uygun olması (saç, tırnak, sakal vb.)		
Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması			Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, önlük ve bone kullanması		
Çöplerin biriktirilmemesi, kantin içinde birikmiş çöp bulunmaması			Yangın söndürücünün bulunması		
Yasal, uygun terazi bulunması			İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
Ambalajları kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu ve küflü ürünlerin satılmaması ve kantinde bulundurulmaması			Kantin tarafından satışı yapılan tüm ürünlerin İdare tarafından onaylanmış fiyatlarını içeren listenin görünür bir şekilde asılmış olması		
Sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb) ayrı ve temiz olması			Fiyat listesindeki fiyatlara uyuluyor olması		
El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzemeler ile yapılması			Haşerelere karşı düzenli ve kayıt altına alınan bir ilaçlama programının uygulanıyor olması		
Ambalajsız ürünlerin (tost, hamburger vb.) hazırlığı ve servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması			Haşerelere karşı mücadelenin bu alanda profesyonel şirketler tarafından yapılıyor olması		
Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması			İşletmede sözleşmede belirtilen iş dışında, verilen hizmetle bağdaşmayan ürünlerin satışının yapılmaması		
Kullanılan gıda maddelerinin temizliğine özen gösterilmesi			Kantinin İdare'nin uygun gördüğü saatlerde çalışıyor olması		
Kantinde satılması mevzuat gereğince yasak olan ürünlerin bulunmaması			İşletme içinde herhangi bir etkinlik yapılacak olduğunda İdare'den izin alınıyor olması		
İşletmede bulunan gıda ürünlerinin;			Tüp gaz kullanıyor ise;		
a) Faturalı olması			a) Tüpün dışarıda olması		
b) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onaylı olması			b) Emniyetinin bulunması		
c) Son kullanma tarihinin geçmemiş olması			c) Bağlantı hortumunun bakırdan olması		

Çşletmenin Bulunduğı Birim:				
Çşletmecinin Adı Soyadı:				
Denetimin Amacı:	Rutin	Takip.....	Şikayet	Diğer.....
Denetimin Tarihi ve Saati:				
Görülen Diğer Eksiklikler ve Düşünceler:				

DENETİM EKİBİ

--