



ANKARA YILDIRIM BEYAZIT ÜNİVERSİTESİ
DİŞ HEKİMLİĞİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
YEMEK HİZMETİ ALINAN BİRİMİN DENETİM KONTROL FORMU

Doküman Kodu
DOH. FR.07

Yayın Tarihi
25.12.2024

Revizyon Tarihi

Revizyon No
00

Sayfa Sayısı
1 / 2

FİZİKSEL ŞARTLAR	UYGUN	UYGUN DEĞİL	TESPİT EDİLEN AKSAKLIKLAR
Tavan , nem oluşmayan, boyalı Bir yapıda olmalıdır.			
Zemin , kolay temizlenebilir, leke tutmayan yapıda olmalıdır.			
Duvarlar , kolay temizlenebilir, leke tutmayan yapıda olmalıdır. Fayanslarda çatlak, kırık olmamalıdır.			
Camlarda sineklik takılı olmalıdır.			
Havalandırma ve aspirasyon yeterli olmalıdır.			
Aydınlatma yeterli olmalıdır. Lambaların dışı muhafazalı olmalıdır.			
Tuvaletler yemek üretim yerinden uzakta olmalıdır.			
Soğuk hava deposu iş yeri kapasitesine göre yeterli ve hijyenik olmalıdır.			
Depo (ambalajlı gıdalar için) raflı sistemde malzemenin saklanma koşullarına uygun şekilde muhafaza edilmelidir.			
Çuval içerisinde bulunan şeker, un gibi gıdaların hijyeni için çuvallar direk zemine konulmamalı, ızgara sistemi bulunmalıdır.			
Sebze ve meyve kasaları da ızgara sistemi üzerine konulmalıdır.			
İşletmede yeterli sıcak- soğuk su bulunmalıdır.			
İşçi soyunma- giyinme odası mevcut olmalıdır.			
Yiyecek depolarının ısı, ışık, nem kontrolü yapılmalıdır. Kayıtları tutulmalıdır.			
Yemek yapımında kullanılan tüm alet ve ekipmanlar paslanmaz çelik ve krom kaplama olmalıdır.			
Yemek yapılan tezgâhlar çelik veya mermer olmalıdır.			
Malzeme dolapları çelik olmalıdır.			
Ambalajlı gıdaların son kullanma tarihleri geçmemelidir.			
Soğuk havada muhafaza edilmesi gereken gıdalar soğutucuda bulunmalıdır			
Ambalajlı gıdaların muhafazası önerilen şartlarda yapılmalıdır.			



ANKARA YILDIRIM BEYAZIT ÜNİVERSİTESİ
DİŞ HEKİMLİĞİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
YEMEK HİZMETİ ALINAN BİRİMİN DENETİM KONTROL FORMU

Doküman Kodu
DOH. FR.07

Yayın Tarihi
25.12.2024

Revizyon Tarihi

Revizyon No
00

Sayfa Sayısı
2 / 2

BULAŞIKHANE	UYGUN	UYGUN DEĞİL	TESPİT EDİLEN AKSAKLIKLAR
Dolaplar ve raflar lavabo ve tezgâhlar çelik veya krom kaplama olmalıdır.			
Ünite çalışanlarının önlük, bone, maske, eldiven kullanmalıdır.			
Yılda bir kez akciğer ve diğer benzer muayeneleri yapılmalıdır.			
21 günde bir halk sağlığına uygun ilaçlama yapılmalı ve kontrol edilmelidir.			
İş yeri üretim ve çalışma izni bulunmalıdır.			

YEMEKLER	UYGUN	UYGUN DEĞİL	TESPİT EDİLEN AKSAKLIKLAR
Görevli gıda mühendisi tarafından denetlenmelidir.			
Yemekler günlük olarak diyetisyen tarafından belirlenen besin miktarlarına göre hazırlanmalıdır.			

TARİH:

KONTROL EDEN YETKİLİ

ADI- SOYADI:

İMZA: