
 <b>MANİSA</b> <b>CELAL BAYAR</b> <b>ÜNİVERSİTESİ</b>	<b>T.C</b> <b>MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI</b>		
	<b>AYLIK MUTFAK-DEPO DENETLEME KONTROL</b> <b>FORMU</b>	Doküman No	206.FRM.005
		İlk Yayın Tarihi	21/04/2025
		Revizyon Tarihi	-----
		Revizyon No	-----
	Sayfa No	01	

<b>DEPOLAR</b>		<b>✓ X</b>
1.	Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının sıcaklığı ve nem oranı kontrol formu tutuluyor.	
2.	Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve temiz.	
3.	Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında saklanan yiyecekler kapalı kaplar veya ambalajlar içinde tutuluyor.	
4.	Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.	
5.	Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.	
6.	Soğuk hava depolarında klimaların altında ürün depolanıyor. Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu göz önüne alınıyor.	
7.	Bir kez çözdürülen gıda hemen kullanılıyor, tekrar dondurulmuyor. Yiyeceği çözündürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde buzdolabında yapılıyor.	
8.	Kuru deponun havalandırması yeterli.	
9.	Kuru deponun kapısının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanıyor.	
10.	Kuru deponun rafları, zeminleri ve duvarları bakımlı ve temiz.	
11.	Kuru depoda sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor.	
12.	Kuru depoda saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanıyor.	
13.	Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi “FİFO”-“İlk-giren ürün ilk-çıkıyor.” Kuralına göre yapılıyor.	
<b>YİYECEK HAZIRLAMA ve PİŞİRME ALANLARI</b>		<b>✓ X</b>
14.	Zemin, tavan ve duvarlar bakımlı ve temiz.	
15.	Aydınlatma ve havalandırma yeterli.	
16.	Büyük araç ve gereçlerin (fırın, tezgâh, kuzine vb.) arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı.	
17.	Etlerin ve sebzelerin hazırlandığı tezgahlar ayrı.	
18.	Etlerin hazırlanması için kullanılan doğrama aracı etlerin cinsine göre (et, balık, tavuk gibi) ayrı ayrı var ve bu araçlarda sadece cinsine uygun etler hazırlanıyor.	

 <b>MANİSA</b> <b>CELAL BAYAR</b> <b>ÜNİVERSİTESİ</b>	<b>T.C</b> <b>MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI</b>		
	<b>AYLIK MUTFAK-DEPO DENETLEME KONTROL</b> <b>FORMU</b>	Doküman No	206.FRM.005
		İlk Yayın Tarihi	21/04/2025
		Revizyon Tarihi	-----
		Revizyon No	-----
	Sayfa No	02	

19.	Et kütükleri ise dezenfekte ediliyor.	
20.	Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkayıp duruluyor ve dezenfekte ediliyor.	
21.	Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.	
<b>BULAŞIKHANE VE ÇÖP</b>		✓ X
22.	Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akar su altında duruluyor.	
23.	Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor.	
24.	Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması ve havalandırması yeterli.	
25.	Servis sonrası bulaşık tepsi, tabak, bardak, çatal, kaşık ve bıçaklar makinede yıkıyor. Su sıcaklığı yıkamada en az 60°C, durulamada 70°C ila 80°C aralığında. Bulaşık makinesinin içi, borular dâhil, düzenli olarak temizleniyor.	
26.	Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor. Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor.	
27.	Çöpler ayrıştırılıyor.	
28.	Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim ediliyor.	
<b>PERSONEL VE PERSONEL HİJYENİ</b>		✓ X
29.	Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor.	
30.	Personellerin portör muayeneleri ve hijyen eğitimleri tam.	
31.	Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.	
32.	Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırıktan ve/veya sigara içtikten ve her tuvaletten çıkışında sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.	
33.	Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.	
34.	Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable kep veya bone, eldiven kullanıyor.	
35.	Mutfak personelinin iş giysileri temiz ve ütülü. Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.	
36.	Personellerin yaka kartı mevcut.	

 <b>MANİSA</b> <b>CELAL BAYAR</b> <b>ÜNİVERSİTESİ</b>	<b>T.C</b> <b>MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI</b>			
	<b>AYLIK MUTFAK-DEPO DENETLEME KONTROL</b> <b>FORMU</b>		Doküman No	206.FRM.005
			İlk Yayın Tarihi	21/04/2025
			Revizyon Tarihi	-----
			Revizyon No	-----
		Sayfa No	03	

<b>DİĞER</b>		<b>✓ X</b>
37.	Mutfakta kullanılan el bezleri gibi gereçler temiz.	
38.	Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa ve tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor.	
39.	Servis sırasında personeller güler yüzlü davranıyor ve maske, bone, eldivenleri ve kolluklarıyla servis yapıyor.	
40.	Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.	
41.	Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.	
42.	Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.	
43.	İçinde yemek bulunan kaplar kapalı tutuluyor.	
44.	Benmari sıcaklıkları kontrol ediliyor. Benmari suyu en az 80 C olacak şekilde ısıtılıyor.	
<b>ÜRÜN NİTELİKLERİ</b>		<b>✓ X</b>
45.	Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkıyor, dezenfekte ediliyor. Buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.	
46.	Gelen karkas etlerin her parçasında mühür buluyor.	
47.	Karkas etin yağ kalınlığı, lif yapısı, rengi, kokusu vb. özellikleri istenilen şartlara uygun.	
48.	Et, tavuk ve hindi etleri teslim edilirken kesim belgeleri ve tipi, sınıfı, kesim tarihi, son kullanma tarihi, teslim tarihi, firma adı, adresi, veteriner hekim onayını gösterir raporu var.	
49.	Et, tavuk, hindi, balık gibi yiyecekler soğuk zincir bozulmadan frigorifik araçlarla soğuk depoya ulaşıyor. Araca yükleme yapılmadan önce arabaların sterilizasyonunun yapıldığının raporu bulunuyor.	
50.	Satın alınan balıklar tazeliğini koruyor. (Gözler parlak ve bombeli, pullar deriye yapışık, solungaçlar kapalı, solungaç rengi koyu pembe/kırmızı, eti esnek, kokusu normal gibi) Satın alınan balıkların içi temizlenmiş.	
51.	Yumurtaların şekli düzgün. Yumurtaların dış yüzeyi yıkanmamış, çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmayan şekilde paketlenmiş.	
52.	Kuru baklagillerin tane büyüklükleri yaklaşık olarak aynı ve homojen şekilde pişiyor.	
53.	Paketli ürünlerin üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi, gramajı, firma adı, adresi yazılı ve kontrol ediliyor.	
54.	Mutfakta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor.	

 <b>MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ</b>	<b>T.C MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI</b>		
	<b>AYLIK MUTFAK-DEPO DENETLEME KONTROL FORMU</b>	Doküman No	206.FRM.005
		İlk Yayın Tarihi	21/04/2025
		Revizyon Tarihi	-----
		Revizyon No	-----
	Sayfa No	04	

(Varsa) Uygunsuzluklar için açıklama, Uyarı ve Öneriler	Adı Soyadı / İmza

<b>KONTROL TEŞKİLATI</b>		
Adı Soyadı	Unvan	İmza