



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



1. Amaç:

Bu prosedürün amacı, ASÜ 'de yiyecek ve içecek yüklenici firma tarafından sağlanan yemek ve servis hizmetlerinin hijyen kurallarına uygun olarak hazırlanması ve sunulmasını ve ayrıca yüklenici firma bünyesinde çalışan personelin iş sağlığı ve iş güvenliğini denetlemektir.

2. Kapsam:

Bu prosedür, ASÜ'de yiyecek ve içecek yüklenici firma tarafından sağlanan yemek ve servis hizmetlerinin gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlanması ve sunulmasına ve yüklenici firma bünyesinde çalışan personelin iş sağlığı ve iş güvenliğine ait tüm uygulamaları kapsar.

3. Sorumlular:

ASÜ'de Beslenme ve Diyetetik Hizmetlerinden sorumlu olarak çalışan Diyetisyen, ASÜ SKSDB ve yüklenici firma sorumlusu ve bütün çalışanları.

4. Tanımlar:

Yüklenici Firma (YF): Yemek ve Servis Hizmetlerini Yüklenen Firma

Hijyen Kuralları: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin yer aldığı kurallardır.

Sağlık Kontrolleri: Geçiş riski taşıyan etkenler açısından çalışanların muayene ve laboratuvar tetkikleridir.

Hijyen Eğitimi: 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş hijyen eğitimi yönetmeliğine uygun alınan eğitimidir.

Dezenfeksiyon: Fiziksel ve kimyasal yöntemler kullanarak patojen mikroorganizmaların öldürülmesi veya üremelerinin durdurulması işlemidir.

Dezenfektan: Patojen mikroorganizmaların yok edilmesini sağlayan kimyasal ajanlardır.

Temizlik : Yüzey üzerindeki her türlü kirin ortamdan uzaklaştırılmasıdır.

Deterjan : Suyu eklendiğinde temizliğe yardım eden kimyasal ajanlardır.

5. İlgili Dokümanlar:

5.1. Dış Kaynaklar

Dökümanlar

- YF Servis Öncesi Kontrol Formu Öğrenci Yemekhanesi
- YF Servis Öncesi Kontrol Formu Personel Yemekhanesi
- YF Yemekhane Periyodik Temizlik Haftalık Kontrol Formu
- YF Malzeme Kontrol Formu
- YF Depo Sıcaklık Kontrol Formu
- YF İlaçlama Servis Tutanağı
- YF Sağlık kontrolleri Raporları
- Muayene Kabul Komisyon Tutanağı
- Uygun Koşullarda Numune Alımı
- T.C Sağlık Bakanlığı, İç İşleri Bakanlığı ve Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 05.07.2013 tarihinde (R.G.:28698) yayımlanmış ve yürürlüğe girmiş Hijyen Eğitimi Yönetmeliği
- 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ve kararnameye dayanılarak hazırlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri hakkındaki yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- Gıda Maddeleri Tüzüğü

5.2. İç Dokümanlar:

(HSYS-PR-002- Revizyon Tarihi:...../...../.....; Revizyon No:00)



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



- **Teknik Şartname Madde 93 -108** Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 26-36** Taşıma, Depolama ve Saklama İle İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 62** Yemek ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 37-61** Mutfak ve Yemek Servisi ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 79-92** Personel ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 50** Numune Alma ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 64-78** Yemeklerde Kullanılacak Malzeme Nitelikleri
- **Teknik Şartname Madde 6** Gıda Isı Kontrolü ile İlgili Hükümler
- **Teknik Şartname Madde 109-110** Zararlı Mücadele ile İlgili Hükümler
- Servis Öncesi Kontrol Formu Öğrenci Yemekhanesi
- Servis Öncesi Kontrol Formu Personel Yemekhanesi
- Yemekhane Periyodik Temizlik Haftalık Kontrol Formu
- Malzeme Kontrol Formu
- Depo Sıcaklık Kontrol Formu



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



	FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
1	ASÜ ve Yüklenici Firmanın görev ve yetki tanımlarının yapılması	- ASÜ yiyecek içecek hizmetlerini, yüklenici yemek firması Aksaray Üniversitesi Sosyal Tesisler Mutfağında yürütmektedir. - ASÜ merkez kampüs , Sosyal Bilimler Yüksekokulu, Teknik bilimler Meslek Yüksekokulu, Güzelyurt –Eskil-Sultanhanı-Ortaköy Meslek Yüksekokullarında yemek hizmeti verir. - Aylık yemek menüsü, ASÜ Diyetisyeni tarafından TEKNİK ŞARTNAME belirtilen ilkelere göre aylık olarak hazırlanır. - Hazırlanan menü servis öncesinde duyuşal olarak kontrol edilir. - Menü listeleri Yüklenici yemek firması sorumlusuna aylık olarak teslim edilir. Yüklenici yemek firması tarafından “Günlük Yemek Menüsü” duyuru panolarında ve internet sayfasında personelin bilgisine sunulur. - ASÜ öğrenci ve personeline vermiş olduğu yiyecek içecek hizmeti kapsamı içinde hazırlanan tüm yemek ve servis hizmetinin temizlik ve hijyen kurallarına uygun sunulmasına önem verir. - Mutfaklar ve yemekhanenin tüm temizlik ve hijyen planları, bu planlamanın uygulamalarının sorumluluğu yüklenici yemek firmasına aittir. - ASÜ adına hijyen denetimi yapmak ASÜ Diyetisyenine aittir. - Personelin hijyen eğitimi ise; yemek firması sorumlusu ve ASÜ diyetisyeni ile birlikte verilir.	Diyetisyen Yüklenici Firma Sorumlusu
2	Mutfak hijyeninin sağlanması	- Yüklenici yemek firması tarafından hijyenik kaliteyi sağlamak amacıyla bölümlerin ve ekipmanların temizlik işlemleri Teknik Şartname Madde 93 -108 Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon ile ilgili hükümlere göre yapılır. Teknik Şartname Madde 93 -108; temizlenecek yüzeyi, ne ile, hangi dozajda ve sıklıkta, kim tarafından temizleneceğini ve temizliğin kim tarafından kontrol edileceği aşamalarını içerir.	Diyetisyen Yüklenici Firma Sorumlusu



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



	FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
2		- Tüm bölümler için Yemekhane Periyodik Temizlik Kontrol Formu kullanılarak kontrol yapılır ve kayıtlar saklanır. - Temizlik kontrol onayı, Uzman diyetisyen tarafından Temizlik ve Hijyen Planı'nda belirtilen yüzey ve ekipmanlar tek tek kontrol edildikten sonra verilir. - ASÜ Diyetisyeni merkez mutfak ve yemekhaneyi günlük olarak denetler ve Servis Öncesi Kontrol Formunu, haftalık olarak Mutfak Periyodik Temizlik Formunu onaylar. - Temizlik ekipmanları ve kimyasalları mutfak içinde Teknik Şartname Madde 93-108 Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon ile ilgili hükümlere göre kullanılır ve depolanır. - Depoların hijyeni ve yerleşimi Teknik Şartname Madde 26-36 Taşım Depolama ve Saklama koşullarına göre yapılır. - Yüklenici yemek firması,Teknik Şartname Madde 109-110 Zararlı Mücadele ile ilgili hükümlere göre ayda bir ilaçlama firmasına, ilaçlatır. - Bu ilaçlama sonuçları ilaçlama firması tarafından yemek firmasına iletilir. - Tüm ilaçlama notlarının bir nüshası ASÜ Diyetisyenine gönderilir.	
3	Personelin çalışabilirliği ve hijyeninin sağlanması	- İşe alınan personelden işe alınmadan önce bulaşıcı enfeksiyon içermediğini (verem, zatürre gibi üst solunum yolları enfeksiyonu) kanıtlayan akciğer filmi, sağlık raporu, Hepatit A tahlilleri istenir. - Tüm personelin Hepatit A ve akciğer filmi takipleri ve sağlık raporlarının bir nüshası ASÜ Diyetisyenine gönderilir ve yüklenici firmanın personel dosyasında tutularak firma sorumlusu tarafından takip edilir. - Tüm personelden Hijyen Eğitimi Belgesi talep edilir. - Tüm personelinin hijyeni, eldiven, maske bone kullanımı ve	Diyetisyen Yüklenici Firma Sorumlusu



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



	FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
3		el yıkama kontrolü Teknik Şartname 79-92 Personel ile ilgili Hükümlere göre yapılır.	
4	Makine kullanım ve bakımının sağlanması	- Tesiste kullanılan tüm araç ve gereçlerin kullanımı temizliği , dezenfeksiyonu ve bakımı YF'ya aittir. - Tüm araç ve gereçlerin arızalanması durumunda YF en kısa sürede onarımını yaptırmakla yükümlüdür.	Yüklenici Firma Sorumlusu
5	Personel eğitiminin sağlanması	- Mutfak personeli yüklenici yemek firmasının sorumluluğunda temizlik ve dezenfeksiyon işlerinde kullanılması gerekli deterjan ve dezenfektanlar konusunda eğitici kurum veya kişilerden belirli aralıklarla eğitim alır. Teknik Şartnameye göre dezenfeksiyon yapılır. Yeni alınan personelin eğitimi firmanın işletme sorumlusu tarafından verilir. - YF İŞ Güvenliği VE Sağlığı Uzmanı tarafından iş güvenliği konusunda tüm personele eğitim verir.	Diyetisyen YF İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Yüklenici Firma Sorumlusu



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



	FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
5		- Yüklenici yemek firmasına ait çalışan personel Teknik Şartnamede belirtilen Mutfak ve Yemekhanelerde Çalıştırılması Gereken Personel Listesinde bulunan personel sayısından az olmaz ve işe uygun kalifiye elemanlardan oluşur. - Yüklenici firma, personelinin iş sağlığı ve iş güvenliğinin gereklerini yerine getirir ve ASÜ tarafından denetlenir. - Tüm personel Teknik Şartnamede belirtilene göre çalışma alanına uygun olacak şekilde (Aşçı, Garson vb.)giyinir.	
6	Mutfak işleyişinin sağlanması	- Gıdaların hijyenik açıdan uygunluk kontrolü Teknik Şartname madde 64-78 Yemeklerde Kullanılacak Malzeme Niteliklerine göre uygun ürün alımı ile başlar. - Her gıda grubu Taşıma Depolama ve Saklama koşullarına göre uygun olacak şekilde yüklenici yemek firması sorumlusu ve ASÜ Diyetisyeni tarafından kontrol edilir. - Kabul kriterlerinden biri olumsuz ise gerekli durumlarda firma sorumlusu tarafından YF Uygun Olmayan Ürün tutanağı doldurulur ve ürün iade edilir. - YF yemek ile birlikte vermiş olduğu su; 200 cc'lik bardak şeklindeki bir defadan fazla kullanılmayan kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretler Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde Firma adı, Adresi, Net ağırlığı, Parti seri numarası, Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.	Diyetisyen Yüklenici Firma Sorumlusu



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
6	- Günlük menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin gramajları Teknik Şartnamede verilen gramaj listesine göre yüklenici firma gıda mühendisi tarafından hesaplanır ve malzeme kontrol formu ile ASÜ Diyetisyeni tarafından denetlenir. - Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi Teknik Şartname 37-61 Mutfak ve Yemek Servisi ile İlgili Hükümlere ve ASÜ diyetisyeni tarafından belirtilen menüye göre yapılır. - Hazırlanan yemekler mutfaktan yemekhaneye taşıma koşullarına uygun şekilde, zamanında ve düzenli olarak yapılır. Dış birimlere gönderilen yemekler termobox ile taşınır. - Yiyecek içecek hizmetinde kullanılacak hammaddeleri ve üretilen yiyecekleri kontrol etmek amacıyla Türk Gıda Kodeksine uygun numunelerinin alınması sağlanır. - ASÜ gerekli gördüğü zamanlarda,YF İl kontrol laboratuvarlarında numuneleri tetkik ettirerek raporlarını alır ve ASÜ diyetisyenine verir. - Yemeklerin uygun sıcaklıkta olup olmadığı servis öncesinde kontrol edilir ve servis öncesi kontrol formunda belirtilir.	



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



	FAALİYET	AÇIKLAM A	SORUMLULAR
6		- Servis sırasında gözlenen problemler ASÜ diyetisyeni tarafından YF'ya bildirilir ve takibi yapılır. - Yemek arabaları yemekhanedeki bulaşık yıkama kısmına getirilerek atıklardan arındırılır ve temizliği sağlanır. - Bulaşıkların yıkanması ve dezenfeksiyonu Teknik Şartnameye uygun şekilde yapılır. - Mutfaktan ve yemekhaneden çöplerin toplanması ve taşınması Teknik Şartname Madde 102 de belirtildiği gibi yapılır. - Yüklenici yemek firması çevre temizliğine önem verir ve ASÜ diyetisyeni tarafından denetlenir.	
7	Mutfak İşleyiş ve Hijyenin değerlendirilmesi	- Yüklenici firma işe başlamadan önce prosedür, talimat, form ve çizelgelerini ASÜ Diyetisyenine değerlendirmelidir. - Mutfak ve servis hizmetinde kalite müşteri memnuniyetinin de sürekliliğini sağlayabilmek için hijyen ve işleyiş denetimleri günlük periyotlarla ASÜ diyetisyeni tarafından yapılır ve Servis Öncesi Kontrol Formu Mutfak Periyodik Kontrol Formu ile değerlendirilir. - Mutfağın gerçek seviyesini belirlemek amacıyla denetimler üretimin devam ettiği saatlerde yapılır.	Diyetisyen



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



6. Gözden Geçirme ve Onaylama:

Süreç sahibinin gözden geçirmesi:

Yönetim temsilcisinin gözden geçirmesi:

Yönetimin onayı:

: _____

Tarih : _____



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



MALZEME KONTROL FORMU

Tarih : .../.../.....

ASÜ SOSYAL TESİSLER (Merkez Yemekhane)

1. Grup Yemek (Çorbalar)	Üretilen Yemek Sayısı	2. Grup Yemek (Ana Yemek)	Üretilen Yemek Sayısı
3. Grup Yemek (Yardımcı Yemek)	Üretilen Yemek Sayısı	4. Grup Yemek (Tatlı, Salata, vs...)	Üretilen Yemek Sayısı

Sıra No	MALZEMENİN CİNSİ	BİRİMİ	FİRMA TARAFINDAN KULLANILAN MİKTARI	T.ŞARTNAMEYE GÖRE KULLANILMASI GEREKEN MİKTAR
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Yüklenici Firma Sorumluları

Yemeklerin hazırlanmasında Yüklenici Firma tarafından önerilen miktarların, İdare tarafından Teknik Şartnamede belirtilen yemek gramajlarına uygunluğu kontrol edilmiş onaylanan miktarlardaki malzemelerin depo çıkışları İdaremiz tarafından kontrol edilerek
(HSYS-PR-002- Revizyon Tarihi:...../...../.....; Revizyon No:00)



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



yapılmıştır.

İDARE YETKİLİLERİ

**AKSARAY ÜNİVERSİTESİ SOSYAL TESİSLER
SERVİS ÖNCESİ KONTROL FORMU**

Servis Yeri: Salon- 3-4 Öğrenci Yemekhaneleri

Tarih:...../...../.....

	E	H	AÇIKLAMA
PERSONEL			
Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü?			
Personelin saç ve sakal tıraşı uygun mu?			
Personelin ayakkabıları temiz mi?			
Personelin tırnakları kısa kesilmiş mi?			
Personelin elleri temiz mi?			
MÖNÜ			
Mönüde yazılı olandan eksik var mı?			
Yemek sıcaklıkları uygun mu?			
Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu?			
SERVİS EKİPMANLARI			
Tabldot tepsiler temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar küverlere düzgün yerleştirilmiş mi?			
Serviste peçete var mı?			
Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi?			
Personel servis eldiveni kullanıyor mu ?			
Servis arabaları temiz ve yeterli sayıda mı?			
Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi?			
Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi?			
Benmari suyu seviyesi yeterli mi?			
Benmari suyu sıcaklığı 80 derecenin üzerinde mi?			
SERVİS SALONU			
Servis salonunun yerleri, masa ve sandalyeler temiz mi?			
Masa ve sandalyeler düzgün olarak yerleştirilmiş mi?			
Masaların tamamında tuzluk ve karabiberlik var mı?			
Tuzluk ve karabiberlikler temiz ve dolu mu?			
Limon suyu ve yağ şişeleri temiz mi?			

KONTROL EDENİN ADI:

ONAY:

KONTROL EDENİN GÖREVİ:

(HSYS-PR-002- Revizyon Tarihi:...../...../.....; Revizyon No:00)



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



İMZA:

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ SOSYAL TESİSLER SERVİS ÖNCESİ KONTROL FORMU

Servis Yeri: Salon 1- 2 Personel Yemekhaneleri

Tarih:...../...../.....

	E	H	AÇIKLAMA
PERSONEL			
Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü?			
Personelin saç ve sakal tıraşı uygun mu?			
Personelin ayakkabıları temiz mi?			
Personelin tırnakları kısa kesilmiş mi?			
Personelin elleri temiz mi?			
MÖNÜ			
Mönüde yazılı olandan eksik var mı?			
Yemek sıcaklıkları uygun mu?			
Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu?			
SERVİS EKİPMANLARI			
Tabak ve kaseler temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar masalara düzgün yerleştirilmiş mi?			
Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi?			
Personel servis eldiveni kullanıyor mu?			
Servis arabaları temiz ve yeterli sayıda mı?			
Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi?			
Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi?			
Benmari suyu seviyesi yeterli mi?			
Benmari suyu sıcaklığı 80 derecenin üzerinde mi?			
SERVİS SALONU			
Servis salonunun yerleri temiz mi?			
Masa ve sandalyeler düzgün olarak yerleştirilmiş mi?			
Masaların tamamında tuzluk ve karabiberlik var mı?			
Tuzluk ve karabiberlikler temiz ve dolu mu?			
Peçetelikler temiz ve dolu mu?			
Ekmek kapları temiz mi?			
Ekmek kapları doldurulmuş mu?			
Limonsuyu ve yağ şişeleri temiz mi?			
Masa örtüleri temiz ve düzenli mi?			



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



KONTROL EDENİN ADI:

ONAY:

KONTROL EDENİN GÖREVİ:

İMZA:

YEMEKHANE PERİYODİK TEMİZLİK KONTROL FORMU

	EVET	HAYIR
ÜRETİM (İMALAT) BÖLÜMÜ		
Mikser temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Hamur yoğurma makinesi /rende- doğrama makinesi temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Ön hazırlık ünitesi temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Fırın temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Tezgâh yüzeyleri temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Dolap içleri temiz ve düzenli mi?		
Dolap kapakları temizlenmiş mi?		
Ocak temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Temiz kazanlar uygun ve düzenli yerleştirilmiş mi?		
Davlumbazların periyodik temizliği yapılmış mı?		
Fırınlardan kullanımdan sonra temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Yer ocakları kullanımdan sonra temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Kaynatma kazanları temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Kullanılan tavalardan temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?		
Tezgah üstleri temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun halde bırakılmış mı?		
Fırınlardan temizlenmiş ve bir sonraki kullanıma uygun halde bırakılmış mı?		
Buzdolaplarının içi ve dışı temiz mi ?		
Dolapların içleri temiz ve düzenli mi?		
Dolap kapakları ve üstleri temizlenmiş mi?		
Lavaboların temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmış mı?		
Lavaboların kenarındaki sıvı sabunluklar dezenfektanlı deterjanla dolu mu?		
Sabunlukların dış yüzeyleri temiz mi?		
Kağıt havlular var mı?		
Çöp kutuları temizlenmiş mi?		
Çöp kutularına poşet geçirilmiş mi?		
Zeminler temiz mi?		
Giderler temiz mi?		
Duvarlar, süpürgelikler ve kenar bölgeler temiz mi?		
Taşıma arabaları ve diğer arabalar temiz mi ve uygun yerlerine bırakılmış mı?		
Bone ve galoş kutuları temiz ve dolu mu?		
Yerde yabancı bir madde veya cisim var mı?		
Bulaşıkhanesinin bölümünün zemin ve tezgahları temiz mi?		
Temiz bulaşıkların bulunduğu odanın zemin,duvar,dolap ve rafları temiz mi?		



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK İŞLEYİŞ ve HİJYEN PROSEDÜRÜ



SERVİSLER		
1. Servis tezgâhı temizlenmiş mi?		
2. Servis tezgâhının altı temizlenmiş mi?		
3. Servis tezgâhındaki benmariler temiz mi?		
4. Serviste gıda, yabancı madde vb. var mı?		
SOĞUK ODALAR		
Soğuk oda kapıları temiz mi?		
Soğuk odaların sıcaklıkları uygun ve iyi çalışıyor mu?		
Soğuk odalarda gıdalar uygun şekilde yerleştirilmiş mi, açıkta yiyecek var mı?		
Soğuk odaların rafları temiz mi?		
Soğuk odaların duvarları temiz mi?		
Soğuk odaların yerleri/zemin temiz mi?		
GENEL DEĞERLENDİRME VE DÜŞÜNCELER:		

KONTROL TARİHİ :

KONTROL EDEN :

UNVANI :

İMZA :