



YEMEK VE MUTFAK HİZMETLERİ DENETLEME FORMU

Dokuman No	MUT.FR.05
Yayın Tarihi	11.05.2016
Rev.No	00
Rev.Tarihi	
Sayfa No	2/1

TARİH

Sıra No	İŞLEYİŞ	DEĞERLENDİRME	UYGUNLUK		
			E	K	H
1	Giriş çıkışlar kontrollü mü, kapılar kapalı tutuluyor mu?				
2	Sadece yetkili kişilerin gireceği alanlar ve kuralları belirlenmiş mi / Bu kurallara uyuluyor mu?				
3	Duvarlar; Temizlik Planında belirlenen periyotlarda siliniyor ve ya yıkanıyor mu?				
4	Kapılar, Temizlik Planında belirlenen periyotlarda siliniyor ve ya yıkanıyor mu?				
5	Zemin; Özel Çevre Hastanesi tarafından belirlenen temizlik malzemesiyle ve Temizlik planına uygun zaman aralıklarında temizleniyor ve Kaydediliyor mu?				
6	Havalandırma; duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini engelleyecek şekilde mi düzenlenmiş? Davlumbaz yemek pişirme esnasında açılıyor ve Temizlik Planında belirlenen zaman aralıklarında temizleniyor mu?				
7	Enfeksiyon kontrol komitesinin tanımladığı atık yönetimine uyuluyor ve çöp toplama için belirlenen kaplar temizlik planında belirlenen zaman aralıklarında temizleniyor mu?				
8	İçme suyu analizleri ve kontrolü belirlenen zaman aralıkları ile yapılıyor ve kayıtları Enfeksiyon Kontrol komitesine bildiriliyor mu?				
9	İşletme içerisinde uyarıcı yazılar var mı? (ellerini yıka, bone giy, maske tak vb.)				
10	Lavaboların temizliği temizlik planında belirlenen kriterlere uygun düzenli yapılıyor mu?				
11	Mutfak tezgah temizliği temizlik planında belirlendiği şekilde yapılıyor mu?				
12	Hasta ve Çalışanlardan gelen şikayetler değerlendiriliyor ve etkin çözümlere ulaşıyor mu?				
13	Hasta yemek hizmetlerinin kesintisiz verilmesi sağlanıyor mu?				
14	Personel Yemek Hizmetlerinin kesintisiz ve taleplere uygun olarak yapılandırılması sağlanıyor mu?				
15	Hastaların diyet yemekleri Özel Mecidiyeköy Çevre Hastanesi Diyetisyeninin planlamalarına uygun olarak hazırlanıyor ve servis ediliyor mu?				
16	Yemekhane ve mutfak servis elemanları Özel Çevre Hastanesi Vizyon ve Misyonuna uygun olarak tavır ve davranışlarını düzenliyor mu?				
17	Mutfağa hammadde kabul saatleri belirlenmiş mi?(Yemek dağıtımı ve/veya pişirme saatleri içinde olmamalı)				
18	Hammaddeler, hijyenik koşullarda depolanıyor mu?				
19	Depolarda ilk giren ilk çıkar ilkesine uyuluyor mu? Gıdalar etiketleniyor mu?				
20	Kuru depolara temizlik malzemesi ve araç-gereç konuluyor mu?				



YEMEK VE MUTFAK HİZMETLERİ DENETLEME FORMU

Dokuman No	MUT.FR.05
Yayın Tarihi	11.05.2016
Rev.No	00
Rev.Tarihi	
Sayfa No	2/2

TARİH

Sıra No	DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	DEĞERLENDİRME	UYGUNLUK		
			E	K	H
	ALET EKİPMAN				
21	Kullanılan alet-ekipmanlar kolay temizlenebilir özellikte mi? (Bıçaklar ahşap saplı olmayacak) Temizlik planında belirlenen malzeme ve yöntem ile temizlenmeli				
22	Meyve ve sebzeler yıkama için belirlenen zaman aralığında (sirkeli) suda bırakılıyor mu?				
23	Hasta servis tepsileri ve gastronomların belirlenen zaman aralıklarıyla ve uygun deterjan ile temizliği yapılıyor mu?				
	PERSONEL				
24	Personeller hijyen eğitimi almış mı?El ve tırnak kontrolleri yapılıyor mu?				
25	Personel için planlanmış eğitimler mevcut ve uygulanıyor mu?				
26	Sağlık açısından uygun olmayan personelin gıda sahasında çalıştırılmaması sağlanmış mı?				
27	Giriş, çıkış protokollerine uygun hareket ediyor mu?Çalışılırken; bone,işçi kıyafeti, eldiven vs. giyiliyor mu?				
28	Personele ait kişisel eşyalar ve giysilerin gıdaların işlendiği alana konulmaması sağlanmış mı?				
29	Özel Çevre Hastanesi Kıyafet Yönetmeliği uygulanıyor mu?				
30	Gıda işleme yerinde sigara içmek, yemek yemek yasaklanmış mı?				
31	Ellerinde yara olan kişiler gıdayla temas ediyor mu?Elinde yara olan personelin yarası renkli bantla kapatılmış mı?				
	PAKETLEME VE DEPOLAMA				
32	Depo sıcaklık kontrolleri yapılıyor ve kayıt ediliyor mu?				
33	Depo koşulları sağlanmış mı?Ürünler etiketli, son kullanım tarihlerine göre sıralanmış mı?Kayıtları tutuluyor mu?				
34	Gıda için kullanılan kaplar bu iş için uygun mu?				
35	Depo düzeni yeterli mi? (Raflar duvara bitişik değil, yerde malzeme yok)				
36	Depo temizliği belirlenen temizlik yöntemi le yapılıyor ve kayıt ediliyor mu?				
37	Pişmiş yemeklerden alınan şahit numuneler uygun koşullarda saklanıyor mu?				
38	Alınan personelin gereklilikleri karşılaması sağlanmış mı?(Ahçı istenen niteliklerde mi)				

DENETİM EKİBİ / AD SOYAD /İMZA