



## YEMEKHANE İÇ DENETİM SORU LİSTESİ

Doküman No	YÖN.LS.33
Yayın Tarihi	01.12.2009
Rev. No	00
Rev. Tarihi	
Sayfa No	1/1

Tetkik Tarihi:...../...../.....

SORULAR	STANDART MADDE	AÇIKLAMA	SONUÇ
1) Birim dokümanları güncel mi, kalite dokümanlarına nasıl ulaşıyor? Dokümanlarınızda değişiklik yapmak istediğinizde ne yaparsınız?	4.2.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
2) Dış kaynaklı dokümanlar belirlenmiş mi ? Dış kaynaklı dokümanların takibi ve kullanıcı birimlere dağıtım ile ilgili sistem tanımlanmış mı? Birim çalışanları kendileri ile ilgili dış kaynaklı dokümanları biliyorlar mı ve takip ediyorlar mı?	4.2.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
3)Kalite YönetimTemsilcisi kimdir?	5.5.2		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
4) Politika ve hedefleriniz nelerdir? Bu hedeflerinizi nasıl gerçekleştirirsiniz?	5.3, 5.4		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
5)Bölümünüze ait kalite kayıtları nelerdir? Nasıl ve nerede muhafaza edilmektedir? Ne kadar süre muhafaza edilmektedir?	4.2.4		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
6)Bölümünüzün iş akışını özetleyebilir misiniz? Prosedürünüzle uyumludur?	4.2		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
7)Bölümünüzde bulunan kadrolar nelerdir? Görev yetki ve sorumluluklarını görebilirmiyiz?	4.2.4, 5.5.1		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
9)Çalışan tüm personelin yaka kartları mevcut mudur?	4.2.1		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
10) Hastane içerisinde iç iletişimi nasıl sağlıyorsunuz?	4.2.4 , 5.5.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
11)Bölümünüzde atık ayrımı nasıl yapılmaktadır? Buna dair eğitim aldınız mı?	6.2.2		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
12)El yıkama tekniği nasıldır? Buna dair eğitim aldınız mı?	6.2.2		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
13)Bölümünüzdeki acil çıkışlar nerelerdir? Yangın söndürücülere erişim kolay mı, kontrolleri düzenli olarak yapılıyor mu ?	6.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
14)Personel ve ortamın hijyen kurallarına uygun mu?	6.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
15)Temizlik ve dezenfeksiyon kurallarına uyuluyor mu?	6.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
16)Yemek listeleri diyetisyenin onayından geçmiş mi?	6.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
17)Mutfak, yemekhane personelinin portör muayeneleri düzenli olarak gerçekleştiriliyor mu?	6.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
18)Ürünler uygun şartlarda saklanıyor mu? Isı takibi yapılarak kayıt altına alınıyor mu?	6.4		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
19) Uygunsuzlukla karşılaştığınızda ne yaparsınız? Uygunsuzluk tespit formu biliniyor mu?	8.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>
20) Düzeltme ve iyileştirme faaliyeti yapmak istediğinizde ne yaparsınız? Düzeltici Önleyici Faaliyet İstek Formu biliniyor mu?	8.5.2 '8.5.3		Uygunsuzluk Var <input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Yok <input type="checkbox"/>

REVİZYON KAPSAMI:

İç Tetkikçi

İç Tetkikçi