



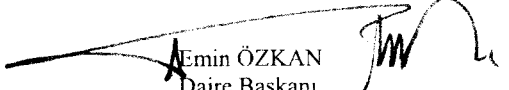
T.C.
ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 50303140/840/154
Konu : Görevlendirme

21/09/2016

REKTÖRLÜK MAKAMINA

01 Mayıs 2016-30 Nisan 2017 tarihleri arasında Merkez Yerleşke, Fakülte ve Yüksekokul yemekhanelerinde verilen yemek hizmetinin sözleşme ve teknik şartnamede yer alan hususlar çerçevesinde düzenli olarak yürütülebilmesi için yönetim, denetim ve kontrolünü yapmak üzere 02.10.2015 tarih ve 206 sayılı Rektörlük Oluru ile oluşturulan Yemekhane / Mutfak Kontrol Teşkilatları ile Muayene ve Kabul Komisyonunun görev ve unvan değişiklikleri nedeniyle aşağıda belirtilen üyelerden yeniden oluşturulmasını olurlarınıza arz ederim.

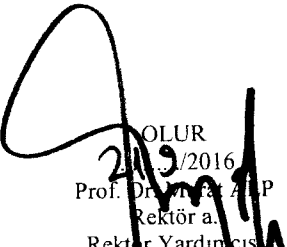

Emin ÖZKAN
Daire Başkanı

	ASİL ÜYELER	YEDEK ÜYELER
Muayene ve Kabul Komisyonu	Komisyon Başkanı : İrfan SARIGÜLLÜ Üye : Gülay ÖZDEMİR Üye : İslam KARAGÖZ	Hayriye Nuran DÖNMEZ Hilmi KÜÇÜKKAHRAMAN Ayşegül ÜNÜVAR
Merkez Yerleşke Mutfak Kontrol Teşkilatı	Komisyon Başkanı : Tülay GÜLTEKİN Üye : Hasan DEMİR Üye : Mustafa ÇELİK	Nalan YAVUZER Mualla YEŞİLDAL Özgül KOYUN
Merkez Yerleşke Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Komisyon Başkanı : Prof.Dr. Saffet AYASUN Üye : Levent ŞENEL Üye : Fatma ŞENER Üye : Mesure ACER Üye : Musa YİĞİT	Mazlume VURAN Nuray DEMİR Kemal ÖKSÜZOĞLU Tahsin DEMİR Yeşim AKDOĞAN
Niğde Sosyal Bilimler M.Y. O. Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Komisyon Başkanı : Yrd. Doç. Dr. H. Hüseyin TÜRKMEN Üye : Yrd. Doç. Dr. Taner DEMİRKOL Üye : Kıvanç SENİR	Öğr. Gör. Yılmaz UZUN Öğr. Gör. Aytekin KAYA Hüdaverdi ERTUĞ
Zübeyde Han. Sağ. Y.O + Zübeyde Han. Sağlık Hiz. M.Y. O + Niğde Teknik Bilimler M.Y. O Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Başkan : Doç. Dr. Semra KOCAÖZ Üye : Yrd. Doç. Dr. Nalan GÖRDELES BEŞER Üye : Yrd. Doç. Dr. Mehmet DEMİRALP Üye : Nilüfer GÜNDOĞDU Üye : Osman KILINÇ	Yrd. Doç. Dr. Hanife ÖZÇELİK Öğr. Gör. Keziban BAĞCI Öğr. Gör. İ. Çağrı KILIÇ Gökhan ABACI Mine KARA
Bor Meslek Yüksekokulu Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Başkan : Prof. Dr. Sedat SERÇE Üye : Öğr. Gör. Hakan KOCA Üye : Nadire AYHAN	Yrd. Doç. Dr. Şahin ÜNLÜER Öğr. Gör. Mustafa MUTLU Hürriyet GÜRLEK
Bor Halil Zöhre ATAMAN MYO Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Başkan : Yrd. Doç. Dr. Durmuş DAĞHAN Üye : Öğr. Gör. H. Tuba KIZILKAYA Üye : Tuna ÖZTÜRK	Öğr. Gör. Ergün ÇEVİK Öğr. Gör. Menekşe SAKARYA Emre AKSOY
Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu Yemekhane Kontrol Teşkilatı	Başkan : Doç. Dr. Serkan HAZAR Üye : Yrd. Doç. Dr. Cemal Berkan ALPAY Üye : Nihal DEMİRCİ	Doç. Dr. Serkan İBİŞ Öğr. Gör. Kâmil CESUR Serpil SEÇEN
Ulukışla Meslek Yüksekokulu Yemekhane ve Mutfak Kontrol Teşkilatı	Başkan : Doç. Dr. Ayhan CEYHAN Üye : Öğr. Gör. Oğuzhan MENTİŞ Üye : Şahin KARATEKİN	Öğr. Gör. Hilal DURUMEL Öğr. Gör. Ebru KARATAŞ Hüseyin ÖZEN

Uygun görüş arz ederim.

21/09/2016

Batuhan TAŞMAZ
Genel Sekreter


OLUR
21/09/2016
Prof. Dr. Mehmet ALP
Rektör a.
Rektör Yardımcısı

YEMEKHANESİ KONTROL TEŞKİLATI

2017

YEMEKHANESİ GÜNLÜK DENETİM FORMU

GÜNLER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
E: evet - H: hayır	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	E	H	
Yemek servisi için gerekli olan ekipman (kaşık, çatal, peçete vb.) mevcut mu?																															
Yemek porsiyon gramajı uygun mu?																															
Yemekhane alanı (masa, zemin...) temiz mi?																															
Servis ekipmanları temiz mi?																															
Bain mariler temiz mi?																															
Bain marilerin sıcaklığı servis için uygun mu?																															
Aylık menüye uyuluyor mu?																															
Yemek servisi zamanında yapılıyor mu?																															
Yemek servisi yapan personel sayısı yeterli mi?																															
Servis elemanları temizlik kurallarına uyuyor mu?																															
Servis elemanlarının kıyafetleri temiz mi?																															
Servis elemanlarının eldiven, bone, maskesi var mı?																															

AÇIKLAMALAR: (Uygun görülmeyen hususlar burada değerlendirilecektir.)

YEMEKHANESİ KONTROL TEŞKİLATI

Başkan

Üye

Üye

T.C.
ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
YEMEKHANE, KANTİN, KAFE, KAFETERYA, RESTAURANT KAFE, ÇAY OCAĞI
VB. İŞYERLERİNE AİT DENETİM VE KONTROL FORMU

İşyerinin bulunduğu bina/yer:

İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER		DENETİM VE KONTROL TARİHİ:	
Yemekhane() Kantin() Kafeterya()		DENETİM VE KONTROLÜN AMACI	
Restaurant Kafe () Çayocağı ()		RUTİN DENETİM VE KONTROL.	
İŞLETME SAHİBİNİN/YETKİLİSİNİN ADI SOYADI:		İHBAR VE ŞİKAYET	
ADRESİ:			
TELEFON NO :			
		EVET	HAYIR
1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunuyor mu?			
2. Yemek yapımında kullanılan malzemeler hijyen kurallarına uygun mu?*			
3. Pişirme alanı ve ekipmanları temizlik kurallarına uygun mu?*			
4. Mutfakta kullanılan malzemeler uygun depolarda muhafaza ediliyor mu?*			
5. Depolar temiz ve düzenli mi?*			
6. Depolama sıcaklığı uygun mu?*			
7. Yemek dağıtımını yapan araçlar hijyen kurallarına uygun mu?*			
8. Depolarda ürünlerin üstü hijyen kurallarına uygun kapatılmış mı?*			
9. Atıklar ortamda bekletilmeden uzaklaştırılıyor mu?*			
10. Mutfakta bulunan çöp kovaları temiz mi?*			
11. Tuvalet ve lavabolartemiz mi?*			
12. Lavabolarda bulunan sıvı sabunluklar dolu mu?*			
13. Yemek servisi için gerekli olan ekipman (kaşık, çatal, bıçak, peçete vb.) mevcut mu?*			
14. Yemekhane alanı (masa, zemin...) temiz mi?*			
15. Servis ekipmanları temiz mi?*			
16. Bainmariler temiz mi?*			
17. Servis elemanları temizlik kurallarına uyuyor mu?*			
18. Servis elemanlarının kıyafetleri temiz mi?*			
19. Servis elemanlarının eldiven, bone, maskesi var mı?*			
20. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon düzenli olarak yapılıyor mu?*			
21. Temizlik kontrolünden sorumlu personel var mı?*			
22. Gıda işletmesinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılıyor mu?*			

	EVET	HAYIR
23. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunuyor mu?*		
24. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler üretimde kullanılıyor mu?*		
25. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunuyor mu?		
26. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küllü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunuluyor mu?		
27. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunuyor mu?		
28. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?		
29. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmış mı?		
30. Ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanıyor mu?		
31. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları var mı?		
32. Periyodik muayeneleri yapıyor mu?		
33. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetleri, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven kullanıyor mu?		
34. İlk yardım malzemesi var mı?		
35. Kirli, kırık, pashı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılıyor mu?		
36. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, temiz mi?		
37. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman eldiven kullanılarak yapılıyor mu?		
38. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulunduruluyor mu?		
39. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılıyor mu?		
40. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılıyor mu?		

	EVET	HAYIR
41. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunuyor mu?		
42. Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı mı?		
43. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunuyor mu?***		
44. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulunuyor mu?		
45. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmış mı?		
46. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo var mı? Lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı		
47. Lavabolarda temizlik sağlanıyor mu?		
48. Ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanıyor mu?		
49. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmış mı?		
50. Çalışan personelin, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmesi ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanıyor mu?		

(*) Bu hükümler yemekhane ve mutfaklar da uygulanacaktır.

(**) bakkal, market, kuruyemişiçi, gibi iş yerlerinde zorunlu değildir.

Not: Bu form işletmeler için iki nüsha doldurulacak bir nüshası iş yeri sahibine/sorumlusuna verilecektir.

GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Denetim ve Kontrol Tarihi:	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	İşyeri Sahibinin/Sorumlusununun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası