

 HGHOSPITAL Hayatınız Güvende	YEMEKHANE GENEL KONTROL FORMU	Doküman No	OH FR 08
		Yayın Tarihi	15.01.2025
		Revizyon No	0/0
		Revizyon Tarihi	0/0
		Sayfa No	1/2

PERSONEL	EVET	HAYIR
Çalışan personel çalışma saatlerinde görev yerinde bulunuyor		
Her personel kıyafet yönetmeliğine uygun olarak çalışıyor		
Personeller tüm eğitimleri aldı		
Personellerin saç,sakal,el,tırnak gibi tüm temizlikleri uygun		
Personeller el temizliğine özen gösteriyor		
Personeller kişisel bariyer kullanıyor		
Personellerin portör muayenesi takip ediliyor		
Personellerin kıyafetleri sevkiyata uygun uygun durumda		
Dışarıdan mutfağa girenler galoş ve bone kullanıyor		
Personellerin yaralanma, kaza anında işe devamlılığı uygun olup olmadığı kontrol ediliyor		
MUTFAK		
Mutfak düzenli olarak ilaçlanıyor ve kayıtları tutuluyor		
Sebze ve et tezgahları birbirinden ayrı olarak kullanılıyor		
Şahit numuneler düzenli olarak alınıyor ve kayıtları tutuluyor		
Direkt yere bırakılmış zeminle temas eden ürün mevcut değil		
Bulaşık makinesi çalışır durumda ve temizliği uygun		
Tencerelerde kireç mevcut değil		
Tüm talimatlar gerekli yerlerde asılı durumda		
Tüm ekipmanların temizlikleri uygun ve çalışır durumda		
Sebzeler sebze tezgahında yıkanıyor		
Malzeme hazırlığı zamanında yapılıyor ve hijyen kurallarına uyuluyor		
Ortamda atık mevcut		
Çöp kovaları poşetli ve ağzı kapalı şekilde kullanılıyor		
Tezgahlar temiz ve dezenfekte edilmiş		
Gıda giriş kontrolü yapılıyor		
Gıda kabulünde gelen ürünlerin tarihleri kontrol ediliyor		
Sevkiyat araçları temiz ve hijyen kurallarına uyuyor		
Uygunsuz ürünlerin (çürük, etiketsiz) alımı kabul edilmiyor		
Depo düzeninde tüm gıdalar kendi yerlerinde uygun şekilde sınıflandırılarak depolanıyor		
Ürünlerin rotasyonu (ilk giren ürün ilk,son giren ürünün son çıkması) sağlanıyor		
Dolap ve depoların günlük sıcaklık ve nem kontrolü yapılıyor		
Depodaki malzemelerin son kullanma tarihleri kontrol ediliyor		
Depoların temizliği ve düzeni hijyen kurallarına uygun		
Malzeme istemi menüye uygun olarak yeterli miktarlarda yapılıyor ve kabul edilirken miktarlar kontrol ediliyor		
Depoya yerleştirilen ürünlerin giriş tarihleri ve açılma tarihleri etiketleniyor		
TEMİZLİK		
Lavabolar temiz ve çizelgeleri dolduruluyor		
Masaların tüm menaj takımları temiz ve servise uygun		
Cam ve duvar, zemin temizlikleri düzenli olarak yapılıyor		

 YEMEKHANE GENEL KONTROL FORMU	Doküman No	OH FR 08
	Yayın Tarihi	15.01.2025
	Revizyon No	0/0
	Revizyon Tarihi	0/0
	Sayfa No	2/2

Tüm birimlerin (üretim bölümü,servis bölümü,lavabo,yemekhane) temizlik malzemeleri ayrı kullanılıyor		
Temizlikte gıdayla temas edilmiyor		

TARİH:...../...../.....

KONTROL EDEN

ONAYLAYAN