|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TARİH:…/…../2024 | **ÇORBA** | **ANA YEMEK** | | **YARDIMCI YEMEK** | **TATLI-SALATA-İÇECEK** | | | |
| **YEMEĞİN ADI** |  |  | |  |  | | | |
| **ÜRETİM MİKTARI** |  |  | |  |  | | | |
| **DEPOLAR** | | | | | UYGUN | | UYGUN DEĞİL | |
| 1-Depo Sıcaklıkları (Kuru Gıda)(+4 °C, -18°C)\* İstif Yüksekliği | | | | |  | |  | |
| 2-Ambalajsız, Etiketsiz, Son Kullanma Tarihi Geçmiş Ürün Yok | | | | |  | |  | |
| 3-Yemek hazırlamada kullanılan hammaddelerin kalitesi | | | | |  | |  | |
| 4-Günlük Ürünler (et, tavuk, vb) veteriner onaylı rapor ve/veya mikrobiyolojik analiz belgeli | | | | |  | |  | |
| 5-Mutfak şartlarının yapımına el vermediği ürünler (tatlı, börek, çiğ köfte gibi) | | | | |  | |  | |
| 6-Farklı özellikli ürünlerin birlikte depolanmaması (et-sebze, pişmiş-pişmemiş ürünler) | | | | |  | |  | |
| 7-Depo temizlik ve düzeni | | | | |  | |  | |
| **MUTFAK-MAL KABUL** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Hazırlık bölmelerinde zemin, tavan, duvar, alet ekipman temiz ve çalışır durumda | | | | |  | |  | |
| 2-Hazırlık, üretim, depo alanları ile salon ve mutfakta fiziksel tehlike yaratacak yabancı madde bulunmamaktadır (personel kişisel eşyaları, kırık cam, çivi vb.). | | | | |  | |  | |
| 3-Mutfak temiz ve düzeni, çöpler bekletilmeden uzaklaştırılıyor. | | | | |  | |  | |
| 4-Yerle temas eden gıda hammaddesi, yardımcı maddesi vb. yok | | | | |  | |  | |
| 5-Atık yağ yönetimi | | | | |  | |  | |
| 6-Sebze ve meyve dezenfektasyonu | | | | |  | |  | |
| **PERSONEL** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Personel kılık, kıyafet, saç ve sakal tıraşı, tırnak kesimi, | | | | |  | |  | |
| 2-Personel sayısı | | | | |  | |  | |
| **GÜNLÜK YEMEK ÜRETİMİ** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Yemek porsiyonlama (gramaja uygunluk) | | | | |  | |  | |
| 2-Yemek lezzet ve görüntü | | | | |  | |  | |
| 3-Yemek servis sıcaklığı (65°C-70°C) | | | | |  | |  | |
| 4- Numune alımı | | | | |  | |  |  |
| **DIŞ BİRİMLER YEMEK GÖNDERİMİ** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Dış yemekhanelere gönderilen yemek sayıları ve menü uygunluğu | | | | |  | |  | |
| **SALONLAR** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Yemek servis saatleri | | | | |  | |  | |
| 2-Servis ekipmanları işe uygun, temiz, sağlam, eksiksiz | | | | |  | |  | |
| 3-Servis sarf malzeme eksiksiz | | | | |  | |  | |
| 4-Salon temizlik ve düzeni | | | | |  | |  | |
| **DİĞER** | | | |  |  |  |  |  |
| 1-Yağ tutucu temizliği | | | | |  | |  | |
| 2-Aylık menüye uygun olarak üretim (Günlük) | | | | |  | |  | |
| 3-İlaçlama (Ayda bir) | | | | |  | |  | |
| 4-Yemek dağıtımında kullanılan termo box kaplar | | | | |  | |  | |
| 5-Yemek dağıtımında kullanılan 3 aracın temizlik ve hijyeni | | | | |  | |  | |
| 6-Memnunuyet Anketi (belirlenen takvim) | | | | |  | |  | |
| 7-Mutfakta kullanılan suyun analizi (ayda bir) | | | | |  | |  | |
| 8-Kırmızı et için iki ayda bir analiz | | | | |  | |  | |
| 9-Güz ve bahar dönem başlarında personele hizmet içi eğitim | | | | |  | |  | |
| **AÇIKLAMA/ÖNERİ/UYARI/DEĞİŞİM TALEPLERİ** | | | |  |  | |  | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |

**KONTROL KOMİSYONU FİRMA YETKİLİSİ**

**İMZA İMZA**