|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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**