(Logonuz Burada)

Demo Sağlık Tesisi (Prokalite.Com)
MUTFAK VE YEMEKHANE DIŞ KAYNAK HİZMET ALIMI
DENETLEME ÇİZELGESİ

Doküman Kodu: OYİ.FR.001	Yayın Tarihi: 28.11.2026	Revizyon Tarihi: -	Revizyon No: 0	Sayfa: 1 / 1

YIL:	1. Dönem	2.Dönem	3.Dönem	4.Dönem
Mutfak zemini en az günde 1 kez veya her kirlendiğinde Temizleniyor mu?				
Kesme tahtaları, tezgah yüzeyleri vb. iş bitiminde su/sabun/klorlu ürünler ile temizlenip kurulanıyor mu?				
Zemin ıslak paspas ile siliniyor mu?				
Buzdolabı temizliği ayda bir ve/veya kirlendikçe yapılıyor mu?Soğuk depo var mı?				
Bulaşık makinesi kendisini temizlemesi için 15 günde bir boş bırakılıp çalıştırılıyor mu?				
Yer, duvar, tavan ve raflar daima temiz tutuluyor mu?				
Yemekler servislere kapalı arabalarla taşınıp, yedek arabaları günlük olarak temizlenip dezenfekte ediliyor mu?				
Çalışırken maske, bone, eldiven ve galoş giyiliyor mu?				
Cerrahi eldiven 2 saatte bir veya gerektiğinde değişiyor mu?				
Her yemek sonrasında maslar siliniyor mu?				
Masalarda temiz sürahi ve su bulunuyor mu?				
Cam veya tek kullanımlık bardak bulunuyor mu?				
Mutfak temizliği için kullanılan paspaslar gün sonunda yıkanıyor mu?Kirlendikçe yenisiyle değiştiriliyor mu?				
Mutfak bölümüne görevli personel harici giriş kısıtlanıyor mu?				
Yemek saatleri dışında yemekhane girişleri kısıtlanıyor mu?				
Gün sonunda paspas arabaları yıkanıp kuru olarak muhafaza ediliyor mu?				
Gıda yıkamada kullanılan lavabolar amacına yönelik kullanılıyor mu?				
Bu tür lavabolarda temizlikte kullanılan malzemeler yıkanıyor mu?				
Mutfakta ortam sıcaklık takibi yapılıyor mu?				
Soğukta saklanan gıdalar <5 C, donmuş ürünler ≤18 C'de saklanıyor mu? Isı dereceleri kontrol ediliyor mu?				
Personel portör muayenesi yapılmış mı?				
Kızartma yapılan bitkisel yağlar biriktiriliyor mu?				
Aylık yemek listesine uyuluyor mu?				
Yemek numunesi alınıp saklanıyor mu?				
Alınan numune max.4 C'lik numune dolabında 72 saat muhafaza ediliyor mu?				
Temizlik için kullanılan araç gereç mutfağa özel mi?Ayrı bir temizlik ofisinde muhafaza ediliyor mu?				
Mutfakta haşere ve kemirici hayvanların barınmasını önlemek amacıyla ilaçlama yapılıyor mu, ne sıklıkta?				
Çöplerin uzaklaştırılması hastane ''Atık Yönetim Talimatı''na göre yapılıyor mu?				
Çiğ ve pişmiş gıdalar birbirinden ayrılarak saklanıyor mu?				
Aynı soğutucu kullanılacaksa, her zaman pişmiş gıdalar çiğ gıdaların üstündeki bölmelerde tutuluyor mu?				
Tüm kuru gıda, nem almayacak, tozlanmayacak, haşere ve kemiricilerden korunacak şekilde saklanıyor mu?				
Gastroenterit semptomları olan personel var mı?(Diyare-kusma) İşten uzaklaştırılıp EKH bildiriliyor mu?				
Hastalara yemek dağıtan personel, hasta izolasyonuna ilişkin kartları gördüklerinde kurallara uyuyor mu?Bu durumda uygun giysiler ve servis hemşiresine başvurulup, hastaya tek kullanımlık malzeme veriliyor mu?				
Çalışanlar saat, yüzük, bilezik gibi takılar kullanıyor mu?				

Diyetisyen/Yemekhane Sorumlusu

Ad Soyad
İMİM Yrd.