



**T.C.**  
**KDZ.EREĞLİ KAYMAKAMLIĞI**  
**Ereğli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü**  
**MUTFAK VE MUTFAK HİZMETİ İÇ KONTROL FORMU**

Kodu:	EMTAL -F_38
Yayın Tarihi	21.10.2018
Revizyon No:	0
Revizyon Tarihi:	0
Sayfa No:	1 /5

**A.DEPOLAMA ALANLARI**

**TARİH:**

<b>I.SOĞUK DEPOLAMA</b>		<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
1.	Soğuk depo ve / veya buzdolabı var.		
2.	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 °C'nin altında tutuluyor.		
3.	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şekilde temiz.		
4.	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerleri kapak, film, folyo gibi geçlerle kapatılıyor.		
5.	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
6.	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		

<b>II. KURU DEPOLAMA</b>		<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
7.	Kuru depo/depolar veya kiler var.		
8.	Depo veya kilerin havalandırılması yeterli mi?		
9.	Depo veya kiler güneş ışıklarına karşı korunaklı mı?		
10.	Raflar bakımlı ve göle görülebilir şekilde temiz.		
11.	Depo veya kilerin zeminleri ve duvarları bakımlı(kırıksız, çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
12.	Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler(kuru gıdalar, konserve, baharat vb.)saklanıyor.		
13.	Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış.		
14.	Depo veya kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor. (Rapor görülecek)		

**B.YİYECEK VE ÜRETİM ALANLARI (HAZIRLAMA VE PİŞİRME)**

<b>I. GENEL BİLGİLER</b>		<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
1.	Zemin bakımlı (kırıksız. Çatlaksız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
2.	Zemindeki kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan mazgal/ mazgallar var.		
3.	Tavan ve duvarlar bakımlı(girintisiz, çıkıntısız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
4.	<b>Aydınlanma yeterli mi?</b>		
5.	<b>Havalandırma, termal konfor yeterli mi?</b>		
6.	<b>Elektrik Panolarında Kaçak Akım Rölelerinin çalışması kontrol ediliyor mu?</b>		Hayır, ise uygunsuzluk bildirimini yapınız
7.	<b>Acil Çıkışlar Acil durumlara uygun durumda mı?</b>		Hayır, ise uygunsuzluk veriniz
8.	<b>Yangın panoları ve yangın tüpleri rutin kontrolleri yapılıyor mu?</b>		Hayır, ise

			uygunsuzluk veriniz.
9.	Soğuk Hava deposu (varsa) ısı takibi çizelgesine işleniyor mu?		Hayır, ise uygunsuzluk veriniz
10.	Mutfak Temizlik Takibi yapılıyor ve dosyalanıyor mu?		Hayır, ise uygunsuzluk veriniz
11.	Büyük araç ve gereçlerin/fırın, tezgâh, kuzine vb. arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı.		
12.	Yemek servis tezgâhları, yemek servis alanı, zemini temiz mi?		
13.	Tezgâhlar ilgili RENK kodlu bezle mi siliniyor?		
14.	Kesme makineleri her farklı ürünün kesiminden önce dezenfekte ediliyor mu?		
15.	Üretim bölümüne koli ve ağaç türevi malzeme sokuluyor mu?		
16.	Üretim bölümüne dezenfekte edilmemiş Sebze – meyve var mı?		
17.	Hijyen bölgesine kirli kasa sokuluyor mu?		
18.	Tezgâh altlarında ağzı açık gıda maddesi var mı?		
19.	Baharatlıkların ağzı kapalı mı?		
20.	İşlenecek etler soğuk hava deposunda mı çözdürülüyor?		
21.	Çiğ yiyecekler pişmiş yiyeceklerden kapalı ve ayrı yerlerde tutuluyor mu?		
22.	Dönen yiyecekler streçlenip tarih etiketi yapıştırılıyor mu?		
23.	Büfelerde tüketilmeyen yoğurt ve süt ürünleri atılıyor mu?		
24.	Haftalık Aylık yemek menü asılı mı?		
25.			
26.			
27.	İçme Suları, depo suları tetkik ettiriliyor mu?		
28.	Su sebili varsa temiz mi, kontrolleri yapılıyor mu?		

II. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI		EVET	HAYIR
1.	Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgâh/ tezgâhlar var.		
2.	Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgâh/ tezgâhlar var.		
3.	Çalışma tezgâhları bakımlı ve temiz.		
4.	Etlerin hazırlanması için kullanılan dalaşma doğrama aracı var ve bu araçlarda sade etler hazırlanıyor.		
5.	Polemik et kütüğü arınık ediliyor.		
6.	Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkanıp duruluyor ve arınık ediliyor.		
7.	Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.		
8.	Kirli tepsi arabaları zamanında boşaltılıyor mu?		
9.	Kırık ve/veya eskimiş malzeme kullanılıyor mu?		
10.	Tezgâhlar ilgili RENK kodlu bezle mi siliniyor?		
11.			
12.			

### C.BULAŞIKHANE VE ÇÖP

BULAŞIKHANE VE ÇÖP		EVET	HAYIR
1.	Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşikhane var mı? Alan yeterli mi? Geçitler temiz ve engelsiz mi?		
2.	Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra		

	akarsu altında durulanıyor.		
3.	Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor.		
4.	Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması yeterli.		
5.	Bu alanın havalandırılması yeterli mi?		
6.	Bu alanda suların kolay akmasını sağlayan yeterli eğim var mı?		
7.	Bu alandaki mazgal ve rögarlar yeterli.		
8.	Kaygan zemin oluşuyor mu? Personel çalışması anında aceleci ve stresli davranıyor mu?		
9.	Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor.		
10.	Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor.		
11.	Genel çöplerin toplandığı çöp varilleri veya çöp odaları izole edilmiş, sızdımsız, yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş.		
12.	Çöp kovaları zamanında temizleniyor mu? Organik atık uygun toplanıyor mu? Uygur çöp poşetleri kullanılıyor mu?		
13.	Bulaşıkhaneye kirli – temiz giriş çıkışlar farklı yerlerden mi yapılıyor mu?		
14.	Bulaşıkhaneden çıkan tabakların üzerinde kimyasal ve yağ lekeleri kalıyor mu?		
15.	Yıkanmış tabak ve bardaklar ayrıca tek tek kontrol ediliyor mu?		
16.	Bulaşıkhaneden çıkan bardakların uçları kırıldıysa ayrılıyor mu?		
17.	Bulaşık makinesi fazladan deterjan ve dezenfektan kullanıyor mu?		
18.	Yıkanmış tabak ve bardaklar ayrıca tek tek kontrol ediliyor mu?		
19.	Bulaşıkhaneden çıkan bardakların uçları kırıldıysa ayrılıyor mu?		
20.	Kullanılan taşıma arabaları hem temiz, hem de kirliler için mi kullanılıyor mu?		
21.	Mutfakta herhangi bir araç ve gereçte paslanma görülüyor mu?		
22.	Azalan yiyecekler üzerine yenisi ilave ediliyor mu?		
23.	Et kıyma makinesi temizlendi mi?		
24.	Davlumbaz üstleri temizlendi mi?		
25.	Pide fırını her servisten sonra temizlendi mi?		
26.	Çöp kovaları her dökümden sonra yıkanıp tekrar poşetlendi mi?		
27.	Tüm bölümler her an gözetim altında mı?		
28.	Bıçaklar UV dolaplarında arındırılıyor mu? Çekmecesinde saklanıyor mu?		
29.			
30.			

#### D.TUVALET VE DİĞER ALANLAR

TUVALET VE DİĞER ALANLAR		EVET	HAYIR
1.	Her 10-12 kişiye 1 tuvalet düşecek şekilde, yiyecek üretim ve depolama alanından uzakta tuvalet/ tuvaletler temiz mi?		
2.	Tuvaletler bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
3.	Tuvaletlerde çalışır bas veya sifon var, çalışır durumda mı?		
4.	Tuvaletlerde lavabolar var. Temiz ve çalışır durumda mı?		
5.	Tuvaletlerde çalışır el kurutma aleti ve/ veya kâğıt havlu var mı?		
6.	Tuvaletlerde sabun var mı?		
7.	Personel için mutfak, tuvalet ve depolama alanlarından uzak mı?bir yerde temiz ve yeterli kapasitede var.		

## E. YEMEKHANE

DAĞITIM YERİ MASALAR		EVET	HAYIR
1.	Yemekhane temiz mi? (Yerler, camlar, kapı vb. kontrol edilecek)		
2.	Pencerelerde kırık, çatlak cam var mı?		
3.	Pencerelerin sineklikleri takılı mı?		
4.	Menüye uygun yemek servis ediliyor mu?		
5.			
6.	Masalar ve sandalyeler temiz mi? (2 masa ve sandalyeleri kontrol edilecek)		
7.	Masa düzeni uygun mu? (2 masadaki ekmek sepeti, peçetelik, tuz, karabiber, kürdan, sürahi kontrol edilecek)		
8.	Su bardakları temiz ve kuru mu? (En az 5 bardak kontrol edilecek)		
9.	Tepsiler temiz ve kuru mu? (En az 5 tepsi kontrol edilecek)		
10.	Tabaklar temiz mi? (En az 5 tabak kontrol edilecek)		
11.	Çatal, bıçak, kaşıklar temiz ve kuru mu? (En az 5'er adet kontrol edilecek)		
12.	Kırık ve/veya eskimiş malzeme kullanılıyor mu?		
13.	Yemek servis tezgâhları, yemek servis alanı, zemini temiz mi?		
14.	Kirli tepsi arabaları zamanında boşaltılıyor mu?		
15.	Kırık ve/veya eskimiş malzeme kullanılıyor mu?		
16.	Dolapların içi temiz ve düzenli mi?		
17.	El temizleme lavaboları günlük temizliği yapılıyor mu? Temizlik bezleri ayrı tutuluyor mu?		
18.			
19.			
20.			

## PERSONEL HİJYENİ

PERSONEL HİJYENİ		EVET	HAYIR
21.	Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu?		
22.	Grip, nezle, ishal vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor.		
23.	Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık vb. bulunan personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor.		
24.	Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor mu? Eldiven takılıyor mu?		
25.	Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.		
26.	Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.		
27.	Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable(kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor.		
28.	Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü.		
29.	Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.		
30.	Mutfakta sigara içiliyor mu?		
31.	Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz.		
32.	Yemek servisi kepçe,kevgir,maşa veya tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor.		

33.	Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.		
34.	Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 65 °C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.		
35.	Laboratuar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.		
36.	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor.		
37.	Taze sebze ve meyveler akarsu altında iyice yıkanıyor. Buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.		
38.	Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor.		
39.	Yumurta satın alınırken kırık, çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor.		
40.	Kapalı, ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş. (Ayran, yoğurt vs.)		
41.	Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş.		
42.	Bone takılıyor mu? Boneler amaca uygun olarak saçları kapatıyor mu? Eldiven takılıyor mu?		
43.	Kişisel hijyene (saç sakal, tırnaklar, takı, vb.) uyuluyor mu? Personel saat, alyans, takı kullanıyor mu?		
44.	Personel Yemekhane/ mutfak haricinde formalarını/önlükleri çıkarıyorlar mı?		
45.	Hijyen paspası var mı? Kullanılıyor mu?		
46.	Acil Çıkışlar Acil durumlara uygun durumda mı?		
47.	Personel soyunma yerleri temiz ve tertipli mi?		
48.	Personel kişisel hijyen kurallarına uyuyor mu?		
49.	Personel iş sağlığı ve güvenliği ve hijyen kurallarına, dikkat ediyor mu? Gördüğünüz aksaklıkların (uygunsuzluk) rapor ediniz?		
50.	Kontrol çizelgeleri günü gününe işleniyor mu?		
51.	Son kontrolden beri, Yemekhaneyi kullanan personel ve öğrencilerde uygunsuz durumlar oluştu mu? Uygunsuzluklar, kayıt altına alınıyor mu? Kurallara, talimatlara, tedbirlere riayet ediliyor mu?		
52.	İşleyişte takip maddeleri yeterli mi? Eksik veya düzeltilmesi istenen konu var mı? (varsa düşüncenizi yazınız)		

**Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler:**

Denetleyenin  
Adı/Soyadı  
vanı/İmzası

Adı/Soyadı  
Unvanı/İmzası

Denetleyenin  
Adı/Soyadı  
Unvanı/İmzası

Denetleyenin  
Un

Firma Yemekhane Sorumlusunun Adı/Soyadı  
Unvanı/İmzası