**İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİNE AİT MUTFAKLARIN**

**…../…../20…. .- ……./…../20….. TARİHLERİ ARASI HAFTALIK KONTROL FORMU**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİRİM/OKUL:** **…………………………………………………………………………………………………**  | **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
| **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** |
| **1**  | Mutfak personeli hijyen kurallarına uygun kıyafetler ile (bone veya kep, eldiven, ağız maskesi, terlik, vb.) çalışıyor mu? **(Teknik Şartname 2. Maddenin 43.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **2**  | Mutfakta görevli personellerin çalışma kıyafetleri teknik şartnamedeki kriterlere uygun mu ?**(T. Ş. 2. Maddenin 9.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **3**  | Mutfakta görevli uzman ve yardımcı personel sayısı teknik şartnameye uygun mu? **(T. Ş. 2. Maddenin 57.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **4**  | Yemek yapımında kullanılan hammaddeler ve diğer ürünler teknik şartnamede belirtilen evsafa uygun mu?**(T.Ş. 4.Madde)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **5**  | Laboratuvar kontrolü için her yemekten tek kullanımlık özel steril kaplara numune alınıyor ve bu numuneler teknik şartname hükümlerine göre muhafaza ediliyor mu? **(T. Ş. 2. Maddenin 28.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **6**  | Mutfakta pişirilen yemekler diğer birim yemekhanelerine uygun araç ve kaplarda taşınıyor mu ? **(T. Ş. 1. Maddenin d.bendi, T. Ş. 3. Maddenin 5.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **7**  | Mutfaklara ait depolarda bulunan gıda maddeleri teknik şartname hükümlerine uygun teslim alınıp, muhafaza ediliyor mu ? **( T. Ş. 2. Maddenin 19., 46. ve 54.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **8**  | Mutfakta her türlü zararlı böcek ve haşerata karşı gerekli tedbirler alınmış mı ? **(T. Ş. 2. Maddenin 27.bendi)**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ***Yukarıda belirtilen eksiklikler dışında, işin yürümesini engelleyen aksaklıklar var ise açıklamalar kısmında belirtiniz.***  |

**Notlar:**

1-Öğlen ve akşam yemeği verilen birimlerde yapılacak olan denetimler, kontrol teşkilatları tarafından aynı form üzerinde

yapılacak olup, tespit edilen farklılıklar ve Teknik Şartnameye göre yüklenicinin sorumlu olduğu, yapması gerektiği halde yapmadığı aykırılıklar açıklamalar bölümünde madde numaraları ve mümkünse delile dayalı (fotoğraf vb.) olarak belirtilecektir.

2- Kontrol formları firma yetkilisine firma kaşesi vurdurularak imzalattırılacak, firma yetkilisi kontrol formunu imzalamaz ise açıklama kısmına “Firma yetkilisi imzadan imtina etmiştir” ibaresi yazılacaktır.

3-Hafta içi asil komisyon üyesinin izinli, raporlu, görevli vb. olması halinde yedek komisyon üyesinin denetleme yaptığı günler açıklama veya imza kısmında belirtilecektir.

 **KONTROL TEŞKİLATI/MUAYENE KOMİSYONU**

|  |
| --- |
| **Açıklamalar:**  |

 **FİRMA YETKİLİSİ BAŞKAN ÜYE ÜYE**