**İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİNE AİT YEMEKHANELERİN**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİRİM/OKUL:**    **…………………………………………………………………………………………………** | | **PAZARTESİ** | | **SALI** | | **ÇARŞAMBA** | | **PERŞEMBE** | | **CUMA** | |
| **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** | **E** | **H** |
| **1** | Yemekler idarece belirlenmiş olan günlük menüye uygun mu? **(Teknik Şartname 2. Maddenin 6.bendi, T.Ş. 3. Maddenin 4.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Dağıtılan yemeklerin (Et, tavuk, balık, sucuk ve ciğer) pişmiş halde ki gramajları uygun mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 5.bendi, T.Ş. 3. Maddenin 5.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Dağıtılan yemeklerin servis gramajı uygun mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 5.bendi, T.Ş. 3. Maddenin 5.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Hazırlanan sıcak yemekler ile soğuk yemek ve içecekler teknik şartnamede belirtilen uygun ısılarda servis ediliyor mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 18.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Yemekler zamanında getirilip servise başlandı mı?(cevabınız hayır ise servise başlama saatini açıklamalar kısmına yazınız.) **(T.Ş. 2. Maddenin 3.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Yemekhane personeli hijyen kurallarına uygun kıyafetler ile (bone veya kep, eldiven, ağız maskesi, terlik, vb.) çalışıyor mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 43.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Yemekhanede görevli personellerin çalışma kıyafetleri teknik şartnamedeki kriterlere uygun mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 9.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Yemek servisinde kullanılan çatal, kaşık, bıçak ve ekmek uygun şekilde paketlenerek servise sunulmuş mu? |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Paketlenmiş olarak servise sunulan ürünler (Ekmek, ayran, su, tahin helvası ve yoğurt) teknik şartname ile belirlenen kriterlere uygun mu? **(T.Ş. 3. Maddenin 1.bendi)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Yemekhane ve mutfaklarda kullanılan demirbaş malzemelerin muhafazası, aylık periyodik bakımı ve onarımı yapılıyor mu? **(T.Ş. 2. Maddenin 13.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**