

	SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI FORMLAR		Doküman No	KTMU-FR-SKD-59
			İlk Yayın Tarihi	12/12/2025
			Revizyon No	00
	Doküman Adı	Kantin-Kafeterya Denetleme Formu	Revizyon Tarihi	
			Sayfa No	1/3

İşletmenin Bulunduğu Birim			
Görevli Personelin Adı Soyadı/Ünvan			
Denetim Türü	Genel Kontrol ve Denetim ☐	İtiraz/Şikâyet İncelemesi ☐	
Denetim Tarihi ve Saati	/...../.....	:	

A	Fiziki Koşullar ve Araç Gereçler	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
1	Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması			
2	Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan gider bulunması			
3	Havalandırma ve baca düzeninin, her türlü kokuyu önleyecek şekilde olması			
4	Ortamin aydınlanması ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması			
5	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri kolay temizlenebilen malzemeden yapılmış olması			
6	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, doğrama araç gereçlerinin temiz olması			
7	Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması			
8	İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması			
9	Bulaşık yıkama lavabosunun olması			
10	Ambalajsız gıda satışı varsa(tost, sandviç, simit ve benzeri) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kâğıt havlunun bulunması			
11	Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı olması			
12	Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması			
13	Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması			
14	İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması			
15	Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonun sağlanması(Mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir.)			
16	Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin içinde uygun, sağlıklı ve güvenilir bir tüketim alanının olması			

Hazırlayan	Daire Başkanı	Onaylayan	Yönetim Temsilcisi
------------	---------------	-----------	--------------------

	SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI FORMLAR		Doküman No	KTMU-FR-SKD-59
			İlk Yayın Tarihi	12/12/2025
			Revizyon No	00
	Doküman Adı	Kantin-Kafeterya Denetleme Formu	Revizyon Tarihi	
			Sayfa No	2/3

B	Gıda Hijyeni	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
1	Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması			
2	Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kâğıdının kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması			
3	Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için bir buzdolabı bulunması			
4	Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması			
5	Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi			
6	Satış yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası) ayrı olması			
7	Süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, taze sıkılmış meyve ve sebze suyu, tane ile meyve sebze satışının yapılması			
8	Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. bulunmaması			
9	El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet-donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması			
10	Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması			
11	Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (Sıcaklık, nem vb.) saklanması			
12	Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin(bardak, çatal, tabak, kaşık vs.) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması			
C	Personel Hijyeni	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
1	Personelin kantinde çalışmasını engelleyecek hastalığının olmaması			
2	Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması			
3	İş kıyafetlerinin bulunması			
4	İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması			
5	Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması			
6	Personelin soyunma dolabının olması			
7	Kantin personelinin yaka kartı bulunması			

Hazırlayan	Daire Başkanı	Onaylayan	Yönetim Temsilcisi
------------	---------------	-----------	--------------------

	SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI FORMLAR		Doküman No	KTMU-FR-SKD-59
			İlk Yayın Tarihi	12/12/2025
			Revizyon No	00
	Doküman Adı	Kantin-Kafeterya Denetleme Formu	Revizyon Tarihi	
			Sayfa No	3/3

D	İş Güvenliği	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
1	İlk Yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması			
2	Tüpgaz kullanılıyor ise emniyetinin bulunması			
3	Yangın söndürücünün bulunması			

E	Diğer Kurallar	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
1	Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesinin bulunması			
2	İlgili mevzuat ile satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması			
3	Fiyat listesinde bulunmayan ürünlerin satılmaması			

F. Görülen Diğer Eksiklikler ve Düşünceler:

Denetleyenler		
Adı Soyadı/Ünvan	Adı Soyadı/Ünvan	Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Hazırlayan	Daire Başkanı	Onaylayan	Yönetim Temsilcisi
------------	---------------	-----------	--------------------