



ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
YEMEKHANE DENETİM FORMU

Kontrol Edilen Birim			
Tarih			
Birimde Görevli Personeller			
Kontrolde Görevli Personeller			
Denetleme Kriterleri	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
Personelin Çalışma Saatlerine Uyumu			
Yemekhane Çevre Temizliği ve Düzeni			
Yemekhane Alanının Temizliği ve Düzeni			
Yemekhane Zemin Temizliği			
Kapı ve Camların Temizliği			
Lavabo ve Tuvaletlerin Temizliği			
Bulaşıkhanenin Düzeni ve Temizliği			
Geri Dönüşüm Kutularının temizliği			
Benmari Su Miktarı			
Benmari Temizliği			
Benmari Sıcaklığı			
Porselen Tabakların Temizliği			
Tabldot ve Tepsilerin Temizliği			
Tepsi Arabalarının Temizliği			
Masa Örtülerinin Temizliği			
Çatal ve Kaşıkların Temizliği			
Tuz/Biber/Kürdan/Peçeteliklerin Temizliği			
Tuz/Biber/Kürdan/Peçeteliklerin Doluluğu			

Not:

- 1) Yemekhanelerde yapılan kontroller sonucu oluşturulan tutanakların bir nüshası ilgili birimde, diğer nüshası amirinde bulunacak ve arşivlenecektir.
- 2) Her kontrolde, bir önceki eksikliklerin düzeltilmiş olması gerekmektedir.