

 KÜTAHYA SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ	T.C. KÜTAHYA SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	F13
		Yayın Tarihi	02.01.2024
		Revizyon No	
	GÜNLÜK YEMEK KONTROL DENETLEME FORMU	Revizyon Tarihi	

TARİH				
BİRİM		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?				
Yemekler zamanında geldi mi ve servise başlandı mı?				
Gelen yemek miktarı rezervasyon sayısı için yeterli mi?				
Tat, koku, lezzet açısından uygun mu?				
Her yemekten şahit numune alınıp soğutucuda muhafaza ediliyor mu?				
Yemeklerin sıcaklığın 65 °C ve üzeri ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 °C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?				
TARİH				
BİRİM		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?				
Yemekler zamanında geldi mi ve servise başlandı mı?				
Gelen yemek miktarı rezervasyon sayısı için yeterli mi?				
Tat, koku, lezzet açısından uygun mu?				
Her yemekten şahit numune alınıp soğutucuda muhafaza ediliyor mu?				
Yemeklerin sıcaklığın 65 °C ve üzeri ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 °C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?				
TARİH				
BİRİM		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?				
Yemekler zamanında geldi mi ve servise başlandı mı?				
Gelen yemek miktarı rezervasyon sayısı için yeterli mi?				
Tat, koku, lezzet açısından uygun mu?				
Her yemekten şahit numune alınıp soğutucuda muhafaza ediliyor mu?				
Yemeklerin sıcaklığın 65 °C ve üzeri ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 °C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?				
TARİH				
BİRİM		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?				
Yemekler zamanında geldi mi ve servise başlandı mı?				
Gelen yemek miktarı rezervasyon sayısı için yeterli mi?				
Tat, koku, lezzet açısından uygun mu?				
Her yemekten şahit numune alınıp soğutucuda muhafaza ediliyor mu?				
Yemeklerin sıcaklığın 65 °C ve üzeri ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 °C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?				
TARİH				
BİRİM		EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Gelen yemekler taşıma şartlarına uygun araç ve yemek kaplarında getiriliyor mu?				
Yemekler zamanında geldi mi ve servise başlandı mı?				
Gelen yemek miktarı rezervasyon sayısı için yeterli mi?				
Tat, koku, lezzet açısından uygun mu?				
Her yemekten şahit numune alınıp soğutucuda muhafaza ediliyor mu?				
Yemeklerin sıcaklığın 65 °C ve üzeri ve üzerinde tutulması, soğuk verilmesi gereken yemekler ve içeceklerin 4 °C-10 °C aralığında tutulması sağlanıyor mu?				

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Koordinatörlüğü	Rektör