

 KÜTAHYA SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ	T.C. KÜTAHYA SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ	Doküman No	F09
		Yayın Tarihi	02.01.2024
		Revizyon No	00
	YEMEKHANE HAFTALIK TEMİZLİK TAKİP FORMU	Revizyon Tarihi	-

	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Mutfak ve yemekhane çalışanlarının üniformaları temiz ve bakımlı mı?			
Kişisel hijyen (saç, sakal, tırnaklar, takı. vb) uyuluyor mu?			
Hijyenik el yıkama talimatına uygun eller dezenfekte ediliyor mu?			
Çöplerde uygun poşet kullanılıyor mu?			
Çöpler uygun şekilde temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
Mutfakta kullanılan araç gereçler her gün mutfak ve yemekhane de kullanılan ekipmanların temizliği talimatına uygun temizleniyor mu?			
Yemekhane zeminleri yıkanıyor mu?			
Yemekhane de kullanılan temizlik ürünleri teknik şartnameye uygun mu?			
Yemekhane de kullanılan benmari ve diğer metal aksamalar temizleniyor mu?			
Yemekhanedeki masalar her servisten sonra usulüne uygun temizleniyor mu?			
Lavabolarda sıvı sabun, kâğıt havlu var mı?			
Lavabolar her yemekten sonra temizleniyor mu?			
Zeminler her kullanımdan sonra talimata uygun temizleniyor mu?			
Camlar 15 günde bir temizleniyor mu?			
KONTROL EDEN:			

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite Koordinatörlüğü	Rektör

Önemli: Kalite Yönetim Sistemi'ne ait güncel dokümanlar https://kys.ksbu.edu.tr/_internet_sayfasinda_bulunmaktadir.
Basılan dokümanlar "Kontrolsüz Kopya" hükmündedir