



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
YEMEKHANE SERVİS ÖNCESİ KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: GN.FR-073

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 1 / 2

KONTROLÜ YAPILAN YEMEKHANE  
REKTÖRLÜK YERLEŞKESİ YEMEKHANESİ

PERSONEL

KONTROL KRİTERLERİ	E	H	AÇIKLAMA
Personelin kıyafeti temiz ve düzgün mü?			
Personelin saç ve sakal tıraşı uygun mu?			
Personelin ayakkabıları temiz mi?			
Personelin tırnakları kısa kesilmiş mi?			
Personelin elleri temiz mi?			

MENÜ

KONTROL KRİTERLERİ	E	H	AÇIKLAMA
Menüde yazılı olandan eksik var mı?			
Menü levhası yazılı mı?			
Yemek sıcaklıkları uygun mu?			
Meyveler taze ve temiz, porsiyonlar uygun mu?			
Baharat çeşitleri yeterli mi?			
Baharat kapları temiz mi?			

SERVİS EKİPMANLARI

KONTROL KRİTERLERİ	E	H	AÇIKLAMA
Tepsi alma rafı temiz mi?			
Tepsiler temiz mi?			
Tabak ve kâseler temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi?			
Çatal, kaşık ve bıçaklar kılıf içerisine yerleştirilmiş mi?			
Çatal, kaşık ve bıçak kılıfları temiz mi?			
Servis kaşık, kepçe, kevgir ve maşaları temiz mi?			
Steril eldiven var mı?			
Tepsi arabaları temiz ve yeterli sayıda mı?			
Benmarinin dış yüzeyleri temiz mi?			
Benmari suyu değiştirilip temizlenmiş mi?			
Benmari suyu seviyesi yeterli mi?			
Benmari suyu sıcaklığı 70 derecenin üzerinde mi?			

SERVİS EKİPMANLARI

KONTROL KRİTERLERİ	E	H	AÇIKLAMA
Servis salonunun yerleri temiz mi?			



T.C  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
YEMEKHANE SERVİS ÖNCESİ KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: GN.FR-073

YAYIN TARİHİ:13.08.2021

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ: --

SAYFA NO 2 / 2

Masa ve sandalyeler düzgün olarak yerleştirilmiş mi?			
Teşhir masası temiz, düzgün ve eksiksiz mi?			
Masaların tamamında tuzluk ve karabiberler var mı?			
Tuzluk ve karabiberler temiz ve dolu mu?			
Peçetelikler temiz ve dolu mu?			
Ekmek kapları temiz mi?			
Ekmek kapları doldurulmuş mu?			
Masa örtüleri temiz ve düzenli mi?			
Yeterli bardak su var mı?			

KONTROL EDENİN

Adı Soyadı	Görevi	Kontrol Tarihi	İmza
		... / ... / 20...	