



**TC**  
**TRABZON ÜNİVERSİTESİ**  
**BEŞİKDÜZÜ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**KANTİN DENETLEME KOMİSYONU**  
**TOPLANTI TUTANAĞI**



<b>Tarih: 26.03.2026</b>	<b>Saat: 12.50</b>	<b>Yer: Beşikdüzü MYO Toplantı salonu</b>	<b>Toplantı Sayısı: 1</b>
<b>Toplantı Konusu:</b>	<b>Rutin kantin denetimi</b>		
<b>Raportör:</b>	<b>Ali ŞEN</b>	<b>Alınan Toplam Karar Sayısı: 6</b>	
<b>Gündem</b>			
1- TRÜ Beşikdüzü Meslek Yüksekokulu yerleşkesinde hizmet veren kantin denetiminin yapılması			
2- Bir önceki denetim sonuçlarının değerlendirilmesi			
3- Eksikliklerin giderilip giderilmediğinin incelenmesi			
4- Onaylı fiyat listesinin görünür yerde asılı olup olmadığı			
5- Gıda Güvenliği ve Sağlık Kurallarına Uygunluk			
6- Fiziksel koşulların değerlendirilmesi			
<b>Kararlar</b>			
1- Denetleme sonucunda ekte yer alan kantin denetleme formundaki maddelerde yazılı olan kurallar doğrultusunda yapılan denetlemede eksiklik görülmedi.			
2- Önceki denetimde tespit edilen küçük temizlik eksikliklerinin giderildiği görüldü.			
3- Onaylı fiyat listesinin görünür yerde asılı olduğu gözlemlendi.			
4- Menü çeşitliliğinin artırılması önerilmiştir.			
5- Satışta bulunan tüm ürünlerin son kullanma tarihleri kontrol edilmiş, uygunsuzluk tespit edilmemiştir.			
6- Fiziksel koşullar genel olarak uygun, masalarda iyileştirme gereklidir.			

<b>Toplantıya Katılanlar</b>			<b>İmza</b>
	<b>Ad / Soyad</b>		
1-	Ali ŞEN	Başkan	
2-	Öğr. Gör. Şadiye OKUTAN	Üye	
3-	Doç. Dr. Ersin BURNAZ	Üye	

TRABZON ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

KANTİN/ KAFETERYA DENETLEME FORMU

	Uygun/ var	Uygun Değil/ Mevcut Değil
1- Tavan, baca, duvarlar, kapılar, pencereler ve varsa perdelerin, temiz, boyalı düzenli ve bakımlı olması	✓	
2-Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması	✓	
3-Salondaki masa ve sandalyelerin temiz ve sağlam olması	✓	
4-Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız kapalı, çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması	✓	
5-Ambalajları kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu, küflü ve son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin satılmaması ve kantinde bulundurulmaması	✓	
6-El ile temas etme zorunluluğu olan (tost, hamburger vb.) gıda maddelerinin satış ve servisi sırasında eldiven ve bone kullanılması	✓	
7-Satılması mevzuat gereğince yasak olan ürünlerin bulunmaması (alkol, sigara vb.)	✓	
8-Depo ve satış alanında hiçbir gıdanın yerle temasının olmaması	✓	
9-İdare tarafından izin veya onayı olmayan hiçbir ilan, resim ve el broşürünün asılmaması.	✓	
10-Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için uygun sıcaklıkta çalışır bir buzdolabı bulunması	✓	
11-Personelin kılık kıyafetinin temiz ve uygun olması	✓	
12-Personelin kişisel hijyeninin uygun olması (saç, tırnak, sakal vb.)	✓	
13-Yangın söndürücü ve sigara yasağı ikaz levhalarının bulunması	✓	
14-İlgili resmî kurumlardan alınması gereken izin ve belgelerin tam olması (Vergi Levhası, İşletme Ruhsatı vb.)	✓	
15-İdarenin belirleyeceği azami fiyat listesinin herkesin rahatça okuyabileceği şekilde görünür bir yere asılması ve fiyat tarifesine uyulması	✓	
16- İşyerinde çalışan personelin Sosyal Güvenlik kaydının olup olmaması. Sosyal güvenlik kaydı yapılmayan personel Sosyal Güvenlik Kurumuna bildirilecek olup,5510 Sayılı Kanun'a göre cezai müeyyide uygulanacaktır.	✓	
17- İşletmede bulunan gıda ürünlerinin;	✓	
a) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onaylı olması	✓	
b) Faturalı olması	✓	
c) Son kullanma tarihinin geçmemiş olması	✓	

İşletmenin Bulunduğu Birim:	Beşikdüzü MYO			
İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı				
Denetimin Amacı:	Rutin:	Takip .....	Şikâyet .....	Diğer...
Denetimin Tarihi ve Saati:				
<i>Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:</i>				

DENETİM EKİBİ

İŞLETMECİ  
Bediye GÜNDOĞDU

BAŞKAN  
Yüksekokul Sekreteri  
Ali ŞEN

ÜYE  
Doç. Dr.  
Ersin BURNAZ

ÜYE  
Öğr. Gör.  
Şadiye OKUTAN