TC
TRABZON ÜNİVERSİTESİ
BEŞİKDÜZÜ MESLEK YÜKSEKOKULU
KANTİN DENETLEME KOMİSYONU
TOPLANTI TUTANAĞI

Tarih: 26.03.2026	**Saat: 12.50**	**Yer: Beşikdüzü MYO Toplantı salonu**	**Toplantı Sayısı:2026/2**
Toplantı Konusu:	**Rutin kantin denetimi**		
Raportör:	**Ali ŞEN**	**Alınan Toplam Karar Sayısı: 6**	

Gündem

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

Kararlar

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 gözlendi.

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.

Toplantıya Katılanlar			
	Ad / Soyad		**İmza**
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, ağzı 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.) Sırasında eldiven 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	Turan ÖZEN
Denetimin Amacı:	Rutin: X Takip ..... Şikâyet ..... Diğer...
Denetimin Tarihi ve Saati:	03.11.2026
Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:	Herhangi bir eksiklik Görülmedi 03.11.2026 11:30

DENETİM EKİBİ

İŞLETMECİ	BAŞKAN	ÜYE	ÜYE
Bediye GÜNDOĞDU	Yüksekokul Sekreteri Ali ŞEN	Doç. Dr. Ersin BURNAZ	Öğr. Gör. Şadiye OKUTAN