



TC
TRABZON ÜNİVERSİTESİ
BEŞİKDÜZÜ MESLEK YÜKSEKOKULU
TOPLANTI TUTANAĞI



Tarih: 19.02.2025	Saat: 12.50	Yer: Beşikdüzü MYO Toplantı salonu	Toplantı Sayısı: 1
Toplantı Konusu:	Rutin kantin denetimi		
Raportör:	Erol ERTÜRK	Alınan Toplam Karar Sayısı: 1	
Gündem			
1- TRÜ Beşikdüzü Meslek Yüksekokulu yerleşkesinde hizmet veren kantin denetiminin yapılması			
Kararlar			
1. Denetleme sonucunda ekte yer alan kantin denetleme formundaki maddelerde yazılı olan kurallar doğrultusunda yapılan denetlemede eksiklik görülmedi.			
2. Kantin havalandırma bacasının çıkış yeri olan pencerenin camının kırık olduğu dolayısıyla en kısa zamanda yapılması öngörüldü.			

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

İşletmenin Bulunduğu Birim:	Besiktüzü MYO		
İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı	Bediye GÜNDOĞDU		
Denetimin Amacı:	Rutin :	Takip...X	Şikayet Diğer.....
Denetimin Tarihi ve Saati:	19.02.2025 - 12.50		
Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:	Herhangi bir eksiklik görülmedi. 19.02.2025 12:50		

DENETİM EKİBİ

İŞLETMECİ

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

Bediye GÜNDOĞDU

Ali ŞEN

1 Sadıje OKUTAN
Öğr. Gör.

Erşin BARNIAZ
Doç. Dr.