

 KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ Farabi Hastanesi	KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi (Farabi Hastanesi) Başhekimliği			
	MUTFAK HİZMETLERİ DIŞ KAYNAK YOLU İLE ALINAN HİZMET DEĞERLENDİRME FORMU			
Dok. Kod: DK.YD.02	Yayın Tarihi:01.11.2022	Revizyon No:00	Revizyon Tarihi:00	Sayfa Sayısı:1

HİZMET ADI	MALZEMELİ YEMEK PİŞİRME DAĞITIMI VE SONRASI HİZMET ALIMI		
YIL		AY	
KONTROL EDİLECEK KONULAR		EVET	HAYIR
1. Personelin tanıtıcı resimli yaka kartı var mı? Kullanıyor mu?			
2. Personel iş kıyafeti giyiyor mu?			
3. Personelin temizliği ve kıyafeti uygun mu?			
4. Çalışanların mesai takibi yapılıyor mu? İmza föyü tutuluyor mu?			
5. Çalışanların yıllık izin, rapor kayıtları tutuluyor mu?			
6. Personelle ilgili özlük dosyaları tutuluyor mu?			
7. Personele periyodik eğitim veriliyor mu?			
8. İşe yeni başlayan personele oryantasyon eğitimi veriliyor mu?			
9. Çalışan personel, hastanedeki diğer kadrolu yetkililerle koordineli bir biçimde ve kontrol teşkilatının talimatları doğrultusunda çalışıyor mu?			
10. Yemek pişirme işinde kullanılan aletlerin ve cihazların temizliği, bakım ve onarımı yüklenici firma tarafından yapılıyor mu?			
11. İlaçlama ayda iki kere yapılıyor mu? Belgelendiriliyor mu?			
12. Mutfak formları dolduruluyor mu? Kontrolü yapılıyor mu?			
13. Gelen hammaddelerin faturalarının kontrolü yapılıyor mu?			
<u>TESPİT EDİLEN AKSAKLIKLAR:</u>			
<u>YAPILAN İŞLEMLER:</u>			