

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.) 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 çalışan 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 resmi 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 Kanuna 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	✓	
18- Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekarenin aşılmaması hususu,	✓	

İşletmenin Bulunduğu Birim:

İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı

Denetimin Amacı:

Denetimin Tarihi ve Saati:

Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:

İşletme Sahibi

Rutin : ✓ | Takip..... | Şikayet | Diğer.....

20.03.2026 11:00

Azami fiyat olmaması

razmen kantinleri

ürünlerin fiyatları

başkanlığımızca belirlenen

fiyatlarla uygun olduğu

tespit edilmiştir.

İŞLETMECİ

TRABZON ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

KANTİ / KAFETERYA DENETLEME FORMU

	Uygun/ var	Uygun Değil/ Mevcut
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		
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 görüntü 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 bildirilecek 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	
18- Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekaresinin aşıp aşılmaması hususu,	X	

İşletmenin Bulunduğu Birim:	Voltfikir M.Y.O
İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı	
Denetimin Amacı:	Rutin : Takip..... Şikayet Diğer:
Denetimin Tarihi ve Saati:	24.03.2026 - 10:40
<i>Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:</i>	

İŞLETMECİ

TRABZON ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

KANTİN/ KAFETERYA DENETİLEME 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, ağız 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 bildirilecek 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	
18- Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekaresinin aşıp aşılmaması hususu,	X	

İşletmenin Bulunduğu Birim:

İzmir M.Y.O

İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı

Denetimin Amacı:

Rutin :✓

Takip.....

Şikayet

Diğer.....

Denetimin Tarihi ve Saati:

24.09.2026

11:30

Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen
eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:

ETİM EKİBİ

İŞLETMECİ

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 çalışan 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 bildirilecek 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	
18- Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekaresinin aşılmaması hususu,	X	

İşletmenin Bulunduğu Birim:	Söğütözü M.Y.O			
İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı				
Denetimin Amacı:	Rutin : ✓	Takip.....	Şikayet	Diğer.....
Denetimin Tarihi ve Saati:	24.09.2026 14:30			
Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:				

İŞLETMECİ

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 görüntür 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 bildirilecek 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	
18- Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekarenin aşıp aşılmaması hususu,	X	

İşletmenin Bulunduğu Birim:	Besiktas M.Y.O		
İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı			
Denetimin Amacı:	Rutin : ☒	Takip :	Şikayet :
Denetimin Tarihi ve Saati:	24.09.2026 - 10:00		
Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:			

TRABZON ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

KANTİN / KAFETERYA DEĞERLENDİRME 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, ağız 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 bildirilecek 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	
18-Kantin Kullanım alanının sözleşmede belirtilen metrekaresinin aşılmaması hususu,	x	

İşletmenin Bulunduğu Birim:

Cariboz M.Y.O

İşletmecinin Adı Soyadı Ünvanı

Denetimin Amacı:

Rutin : ✓

Takip.....

Şikayet

Diğer.....

Denetimin Tarihi ve Saati:

24.09.2026

09:20

Şartname ve sözleşme hükümlerine göre tespit edilen eksiklikler ilgili açıklamalar ve düşünceler:

İŞLETMECİ

ÜYE