Denetim Türü	Periyodik Denetim ☐		Uygunsuzluğun Tespitinden Sonraki Denetim ☐	
Dosya No				
İl Adı			**İlçe Adı**	
Okul/Kurum Adı				
Pansiyon Durumu	Var ☐	Yok ☐		
Kurum Kodu				
Adresi				
İletişim Bilgileri	**Tel:**		**Web:**	
	Faks:		**E-mail:**	
Okul/Kurum Müdürü			**İmza:**	

İŞLETME (MASABAŞI) DENETİMİ (Bu Form Okul Müdürü ile yapılacak görüşmeye göre doldurulacaktır.)	
Denetim Tarihi	
☐ **Uygunsuzluk Tespit Edilmedi**	
☐ **Küçük Uygunsuzluk Tespit Edildi (KU)**	……..……Adet
☐ **Büyük Uygunsuzluk Tespit Edildi (BU)**	……Adet

DENETİM EKİBİ		
DENETİM EKİBİ	**ADI DOYADI**	**İMZA**
Ekip Başkanı		
Ekip Üyesi		
Ekip Üyesi		

*Bu değerlendirme raporu, 2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Genelgesi esas alınarak, tarafsız, objektif ve gizlilik ilkeleri doğrultusunda; ahlaki davranış, adil temsil, profesyonel özen, bağımsızlık, sosyal sorumluluk, mesleki etik davranış prensiplerine riayet edilerek gerçekleşmiştir. Bu rapordaki uygunsuzluklar örnekleme dayalı olarak gerçekleştirildiğinden denetim sonucunda bakılmayan örneklerde uygunsuzluk olmayacağını göstermez.

*Bu raporun içeriğinde yer alan hususlarda, denetim ekibi ile okul/kurum idaresi ve gıda işletmesi arasında sağlığın korunması ve geliştirilmesi amacıyla tanınır bir belge olarak kabul edilecektir.

*Bu raporda yer alan hususlar gerekli görülmesi halinde Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve ilgili diğer kamu idareleri ile görev yetki sorumluluklar bakımından izleme, değerlendirme ve düzeltici işlem yapılmasını talep etmek üzere paylaşılır.

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐	
İşletmenin Adı											
İşletmenin Adresi											
İşletmenin Telefon Numarası											
İşletme Sahibinin Adı-Soyadı											
İşletme Kayıt Numarası											
Çalışan Sayısı											
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır
1 BU	Okul Denetim Formu var mı?										
	Form sayısını belirtiniz.										
	Eksik form sayısını belirtiniz.										
2 BU	Okul Denetim formu ile varsa tespit edilen büyük uygunsuzluklar **aynı gün içerisinde** İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne bildirimi yapılmış mı?										
3 BU	Okul Denetim formu ile varsa tespit edilen küçük uygunsuzluklar **3 (üç) iş günü içinde** İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne bildirimi yapılmış mı?										
4 BU	Gıda işletmesinde okul denetiminde tespit edilen uygunsuzluklar bir sonraki denetimde giderilmiş mi?										
5 BU	Okul önlerinde yiyecek satılmasını engelleyici tedbirler alınmış mı?										
	Evet, ise alınan tedbiri belirtiniz.										

İŞLETME (SAHA) DENETİMİ (Bu Form sahada yapılacak denetime göre doldurulacaktır.)	
Denetim Tarihi	
☐ **Uygunsuzluk Tespit Edilmedi**	
☐ **Küçük Uygunsuzluk Tespit Edildi (KU)**	……..…Adet
☐ **Büyük Uygunsuzluk Tespit Edildi (BU)**	……Adet

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
A. GIDA İŞLETMELERİ İLE İLGİLİ GENEL HUSUSLAR:												
1 BU	Gıda işletmesi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yükümlülüklerini (Risk değerlendirmesi, güvenlik ve uyarı işaretlemeleri, acil durum önlemleri vb.) yerine getiriyor mu?											
2 BU	Gıda işletmeleri çalışanlarının mevzuatlarda belirtilen ve yaptıkları işe özgü eğitimleri almaları sağlanıyor mu?											
3 BU	Gıda işletmelerinde İlk Yardım Yönetmeliği'ne göre uygun sayıda ilk yardımcı belgesine sahip çalışan bulunuyor mu?											
4 BU	Gıda işletmesinin mevzuat gereğince alması gereken kayıt belgesi mevcut mu?											
5 BU	Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Eğitimi "ne katılımları sağlanmış mı?	Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		
		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		
		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
6 KU	Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışanların yaka kartı takmaları sağlanıyor mu?											
7 KU	Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlar, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranıyorlar mı?											
8 KU	Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişleri görünür yerlere asılmış mı?											
9 KU	Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerine yönelik okul/kurul yönetimi tarafından onaylanmış afiş, poster, broşür vb. materyaller bulunuyor mu?											
10 KU	Öğrenciler tarafından tüketilmesi önerilmeyen gıdaların tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin bulundurulması engellenmiş mi?											
11 KU	Gıda işletmelerinde öğrenci/kursiyerlerin yemek dağıtımı ve benzeri işlerde görevlendirilmesi engellenmiş mi?											
12 KU	Gıda işletmesinde satılan gıdaların fiyatları işletmenin görünür bir yerinde ilan ediliyor mu?											
13 BU	Gıda işletmelerinde mevzuata uygun olarak ecza dolabı ve ilk yardım malzemeleri eksiksiz bulunduruluyor mu?											
14 BU	Gıda işletmelerinde çalışanların SGK'ya kayıt ve bildirgeleri iletiliyor mu?											
B- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE BESLENME:												

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
1 BU	Fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddelerinin satışı engellenmiş mi?											
2 BU	Okul yemekhanelerinde üretilen yemeklerin her çeşidinden yeterli miktarda numune alınarak, hijyenik kaplarda 72 saat, uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) muhafaza ediliyor mu?											
3 BU	Depolanan, satışa ve tüketime sunulan her türlü gıda üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda ambalajında ilgili mevzuata uygun olmak kaydıyla Okul gıdası logosu ve zorunlu etiket bilgileri yer alıyor mu?											
4 BU	Gıda maddeleri, kimyasal maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?											
5 BU	Gıdaların taşınmasında kullanılan malzemeler gıdanın muhafaza edilmesini, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona imkân verecek şekilde kullanılıyor mu?											
6 BU	Hazır ambalajlı olmayan (dökme ürünler dâhil) gıdalar gıda ile teması uygun kaplarda muhafaza ediliyor mu?											
7 BU	Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde (soğukta muhafaza edilen gıdalar 0-4°C arasında, dondurulmuş gıdalar -18°C) muhafaza ediliyor mu?											
8 BU	Gıdalar temizlik ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda haşere ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza ediliyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
9 BU	İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, FİFO "ilk giren ilk çıkar ilkesine" uygun hareket ediliyor mu?											
10 BU	Hazırlık ve üretim alanlarında gıda depolanmaması ile ilgili önlemler alınmış mı?											
11 BU	Depolarda gıda taşınmasına uygun, plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun yükseklikte paletler kullanılıyor mu?											
12 BU	Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olacak şekilde konumlandırılmış mı?											
13 BU	Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olacak şekilde konumlandırılmış mı?											
14 BU	Depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılması kontrol altına alınmış mı?											
15 BU	Depo sıcaklığı ve nem değerleri günlük olarak sürekli kontrol ediliyor ve kayıt altına alınıyor mu?											
16 BU	Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıdaların ayrı alanlarda muhafaza edilerek, ayrı ekipmanlarla işlenmesi ve taşınması sağlanıyor mu?											
17 BU	Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda bulundurulmamasına yönelik gerekli önlemler alınmış mı?											
18 BU	Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanıyor ve uygulanıyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
19 BU	Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında gıdanın merkez sıcaklığının en az 72°C olması ve 15 saniye süresince bu sıcaklığa maruz kalması sağlanıyor mu?											
20 BU	Dondurulan gıdalar, uygun koşullarda ve kapalı kaplarda muhafaza ediliyor ve dondurma işlemine uygun ambalajlar kullanılıyor mu?											
21 BU	Dondurulan gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştiriliyor mu?											
22 BU	Dondurulan gıdaların etiketlerinde, gıdanın dondurulma tarih bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmiş mi?											
23 BU	Çözündürme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde +4 °C buzdolabı sıcaklığında yapılıyor mu?											
24 BU	Çözündürme işlemi sırasında risk oluşturabilecek sıvı akıntısı, insan sağlığının korunması ve güvenilir gıdaya erişim için uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılıyor mu?											
25 BU	Gıda, tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığının 63°C'nin üzerinde olması sağlanıyor mu?											
26 BU	Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşı önleyecek nitelikte muhafaza ediliyor, sergileniyor ve tüketime sunuluyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
27 BU	Self-servis şeklinde tüketime sunulan gıdalar, bulaştan etkin bir şekilde korunması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılıyor mu?											
28 BU	Hazır ambalajlı olmayan gıdaların satışı ve tüketime sunumu personel gözetim ve denetiminde gerçekleştiriliyor mu?											
29 BU	Sıcak servis edilen gıdaların 63ºC'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdaların ise 8ºC'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmesi sağlanıyor mu? Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılması kontrol altına alınmış mı?											
30 BU	Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü bulunuyor mu?											
31 BU	Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutuluyor mu? Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılıyor ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılıyor mu?											
32 BU	Kriterleri karşılaması hâlinde satışına izin verilen hazır ambalajlı gıdalarda okul gıdası logosu bulunuyor mu?											
33 BU	Gıda işletmesinde oyuncak olarak kullanılması muhtemel olan madde ve malzemelerin gıda ambalajı olarak kullanımı ve satışı yasaklarına uyuluyor mu?											
34 BU	Eğitim kurumlarında gıda maddelerinin satışı **http://merkezisgb.meb.gov.tr/www/gida-isletmeleri-denetimi/dosya/40** adresinde yer alan "Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı" kriterlerine uygun olarak yapılıyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
36 BU	**Kılavuzun ekinde yer alan Ek-x teki "Bilim Kurulu Karar Tutanağı" kriterlerine göre eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan gıda ve içecekler bulunuyor mu? Bulunuyorsa işaretleyiniz.**											
	Enerji içecekleri ☐	Gazlı içecekler ☐		Aromalı içecekler (soğuk çay, ice tea vb.) ☐		Kolalı içecekler ☐						
	Aromalı doğal mineralli içecek ☐	Aromalı şurup ☐		Aromalı içecek tozu ☐		Aromalı su ☐						
	Meyveli içecek ☐	Meyveli içecek tozu ☐		Meyveli doğal mineralli içecek ☐		Yapay soda ☐						
	Meyveli şurup ☐	Sporcu içeceği (karbonhidrat- elektrolit içeceği) ☐		Meyve nektarı ☐		Meyve suyu konsantresi ☐						
	Siyah ve yeşil çay (liseler hariç) ☐	Bitki çayları ☐		Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler ☐		Krema, Hindistan cevizi sütü ve kreması ☐						
	Kızartmalar ☐	Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.) ☐		Gevrek çerezler ☐		Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dâhil) ☐						
	Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli kek, bisküvi ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.) ☐	Kafeinli ürünler (tüm kafeinli yiyecek ve içecekler, kahve tarzı ürünler, mocca, latte, capuccino vb.) ☐		Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil) ☐		Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgusuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.) ☐						
	Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler ☐	Gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.) ☐		Çiğ köfte ☐								
C.HİJYEN ŞARTLARI İLE İLGİLİ HUSUSLAR:												
1 BU	Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat işyeri sahiplerinin ve işletenlerinin çalışmaları durumunda hijyen eğitimi belgeleri bulunuyor mu?	Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		Çalışan Sayısı:		
		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		Belgesi Olan:		
		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		Belgesi Olmayan:		
2 BU	Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin işe özgü KKD'ler (önlük, maske, bone, kolluk, eldiven vb.) kullanması sağlanıyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
3 BU	Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışanların bilezik, yüzük vb. takıların, takma tırnaklar ile tırnak ürünlerinin (oje, cila vb.) çıkartılması, tırnakların temiz ve kısa olması, makyaj malzemesi kullanılmaması sağlanıyor mu?											
4 BU	Gıdalarla taşınması muhtemel bir hastalığı bulunan veya bulaşıcı deri enfeksiyonları, yara ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin veriliyor mu? Normal koşullarda eldiven kullanımı sağlanıyor mu?											
5 BU	Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personel hijyen kuralları konusunda eğitilmiş ve kurallar ile ilgili farkındalık sağlanmış mı?											
6 BU	Yetkili personel dışında, depolama, üretim ve hazırlık alanlarına girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanıyor mu?											
7 BU	Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde alkol bazlı el antiseptiği ve hijyen paspası bulunduruluyor mu? Paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılıyor mu?											
8 BU	Kullanılan tüm ekipmanların bakımları, kalibrasyonları plan/program çerçevesinde yapılıyor mu? Belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulunduruluyor mu?											
9 BU	Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmaması ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kapların, başka amaçlar için kullanılmaması sağlanıyor mu?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
10 BU	Gıda işletmelerinde kullanılan bıçakların saplarının plastik malzemeden olması, bıçakların kullanılmadıkları zaman kilitli bir dolap içinde muhafaza edilmesi ve bunların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması sağlanıyor mu?											
11 BU	Gıdaların hazırlanmasında kullanılan alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir plastik malzemeden üretilmiş mi?											
12 BU	Alet ve ekipman çalışır ve bakımı yapılmış durumda bulunduruluyor mu? Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş mi?											
13 BU	Kimyasal maddelerin kullanılması durumunda gerekli önlemler belirlenmiş ve uygulanıyor mu?											
14 BU	Gıda işletmesinde bütün alanların, her türlü malzeme ve ekipmanın, hijyenik koşullarda bulundurulmasına yönelik temizlik plan/programları oluşturulmuş mu? Plan/Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi?											
15 BU	Tuvaletlerin, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmaması ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhalarının bulundurulması sağlanmış mı?											
16 BU	Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkan veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?											

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: **(*Pansiyon yemekhanesi dâhil)**		*Yemekhane ☐		Kantin /Kooperatif ☐		Kafeterya ☐		Çay Ocağı ☐		Büfe ☐		**AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)**
ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	**UYGUN**	**UYGUN DEĞİL**	
17 BU	İşletme ve işletme çevresinde zararlı (haşere ve kemirgen) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemesi ve oluşan atıkların en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılması sağlanıyor mu?											
18 BU	İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşı engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde bulunuyor mu?											
19 BU	Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmış mı?											
20 BU	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip mi?											
21 BU	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte mi?											
22 BU	Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıkları ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozu uygun şekilde ayarlanıyor mu?											
I.İZLENEBİLİRLİK												
1 BU	Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip ediliyor mu?											