**İŞLETMENİN BULUNDUĞU BİRİM :………………………………………………**

**İŞLETMECİNİN ADI SOY ADI :………………………………………………**

**DENETLEME TARİHİ /SAATİ :………………………………………………**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | EVET | HAYIR |
| **1** | Salonlar temiz ve düzenli mi? |  |  |
| **2** | Masa ve sandalyeler temiz mi? |  |  |
| **3** | Depolar ve depolardaki malzemeler tertipli ve düzenli mi? |  |  |
| **4** | Kapı, pencere ve camlar temiz mi? |  |  |
| **5** | Yemek hazırlama, pişirme bölümleri ile hazırlık- servis sırasında kullanılan araç-gereç ve ekipmanlar temiz mi? |  |  |
| **6** | Satışı ve kullanımı mevzuata aykırı ürünler var mı? |  |  |
| **7** | Yemek çeşitleri yeterli mi? |  |  |
| **8** | Yemek dağıtım yerlerinin temizlik tertip ve düzeni iyi mi? |  |  |
| **9** | Kullanılan gıda maddelerinin temizliğine dikkat ediliyor mu? |  |  |
| **10** | Çatal, kaşık, bıçak ve tepsiler temiz mi? |  |  |
| **11** | Bulaşık yıkama yerleri temiz mi? |  |  |
| **12** | Onaylanmış fiyat listesi asılmış mı? |  |  |
| **13** | Yasal gereğine uygun terazi var mı? |  |  |
| **14** | Yeterli büyüklük ve sayıda çöp kutusu var mı? Birikmiş çöp var mı ? |  |  |
| **15** | Çöp bidonlarının ağzı kapalı mı? İçlerinde poşet var mı? |  |  |
| **16** | Haşerelere karşı mücadele yeterli mi? |  |  |
| **17** | Haşerelere karşı mücadelede kim tarafından yapılıyor ? Kayıt tutuluyor mu ? |  |  |
| **18** | Tüpgaz kullanma talimatına uygun olarak |  |  |
|  | a) Tüpler dışarda mı? |  |  |
|  | b) Muhafazası var mı? |  |  |
|  | c) Bağlantı hortumu bakırdan mı? |  |  |
| **19** | Personelin portör muayenesi yapılı mı? |  |  |
| **20** | Personelin kılık kıyafeti yeterli ve hijyen kurallarına uygun mu? |  |  |
| **21** | İşletici ve çalışan personelin evrakları tamam mı? |  |  |
| **22** | Kira zamanında ödeniyor mu ? |  |  |
| **23** | İşletmede çalışanların nüfus cüzdan fotokopileri ve sabıkasızlık belgesi İdareye teslim edilmiş mi? |  |  |
| **24** | Fiyat Listeleri alıcıların görebileceği şekilde en az 2 yerde asılmış mı ? |  |  |
| **25** | Satışa sunulan ürünlerin fiyat listeleri kurum yönetimince onaylı mı ? |  |  |
| **26** | Fiyat listesinde bulunmayan ürünler satılıyor mu ? |  |  |
| **27** | Çalışanların sigortalılık işlemleri ve izin belgeleri var mı ? |  |  |
| **28** | Kantin idarenin istediği saatlerde çalışıyor mu ? |  |  |
| **29** | İşletmede herhangi bir etkinlik yapılıyor ise idareden izin alıyor mu ? |  |  |
| **30** | İşletmede sözleşmede belirlenen iş dışında, verdiği hizmetle bağdaşmayan ürün satıyor mu ? |  |  |
| **31** | İşletmeye alınan gıda ürünleri faturalı ve Tarım Bakanlığınca onaylı mı ? |  |  |
| **32** | Kullanılan temizlik malzemeleri gıda işletmesi için uygun mu ? |  |  |
| **33** | Dezenfekte işlemi yapılıyor mu ? |  |  |
| **34** | Personel bone, maske ve eldiven kullanıyor mu ? |  |  |
| **35** | Personelin sağlık sorunları var mı ? |  |  |
| **36** | Personel genel bakımı uygun mu ? (sakal, tırnak ve saçları uygunluğu) |  |  |
| **37** | Personel görev alanlarında giyimi temiz ve uygun mu ? |  |  |
| **38** | Yerlerde gıda malzemeleri veya ürünleri var mı ? |  |  |
| **39** | Ambalajı yırtık, kirli, bombe yapmış, tat-koku-görünüm bakımından bozuk ürünler, SKT’i geçmiş ürünler var mı? |  |  |
| **40** | İlgili resmi kurumlardan alınması gereken izin ve belgeler tam mı? (İşletme ruhsatı, Vergi levhası vs.) |  |  |

**DENETLEME TARİHİ :………./………/2024**