



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki
Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 92
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/12

Denetim Türü	Periyodik Denetim <input type="checkbox"/> Uygunsuzluğun Tespitinden Sonraki Denetim <input type="checkbox"/>			
Dosya No				
İl Adı		İlçe Adı		
Okul/Kurum Adı				
Pansiyon Durumu	Var <input type="checkbox"/>	Yok <input type="checkbox"/>		
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			
<input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Tespit Edilmedi			
<input type="checkbox"/> Küçük Uygunsuzluk Tespit Edildi (KU)Adet		
<input type="checkbox"/> 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 gerçekleştirilmiştir. 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.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 92
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	2/12

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: (*Pansiyon yemekhanesi dâhil)		*Yemekhane <input type="checkbox"/>		Kantin /Kooperatif <input type="checkbox"/>		Kafeterya <input type="checkbox"/>		Çay Ocağı <input type="checkbox"/>		Büfe <input type="checkbox"/>	
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 bildirim yapılmış mı?										
3 BU	Okul Denetim formu ile varsa tespit edilen küçük uygunsuzluklar 3 (üç) iş günü içinde İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne bildirim 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.										



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 92
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	3/12

İŞLETME (SAHA) DENETİMİ

(Bu Form sahada yapılacak denetime göre doldurulacaktır.)

Denetim Tarihi	
<input type="checkbox"/> Uygunsuzluk Tespit Edilmedi	
<input type="checkbox"/> Küçük Uygunsuzluk Tespit Edildi (KU)Adet
<input type="checkbox"/> Büyük Uygunsuzluk Tespit Edildi (BU)Adet

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: (*Pansiyon yemekhanesi dâhil)		*Yemekhane <input type="checkbox"/>		Kantin /Kooperatif <input type="checkbox"/>		Kafeterya <input type="checkbox"/>		Çay Ocağı <input type="checkbox"/>		Büfe <input type="checkbox"/>		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:		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 92
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	6/12

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: (*Pansiyon yemekhanesi dâhil)	*Yemekhane <input type="checkbox"/>		Kantin /Kooperatif <input type="checkbox"/>		Kafeterya <input type="checkbox"/>		Çay Ocağı <input type="checkbox"/>		Büfe <input type="checkbox"/>		AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
	UYGUN	UYGUN DEĞİL	UYGUN	UYGUN DEĞİL	UYGUN	UYGUN DEĞİL	UYGUN	UYGUN DEĞİL	UYGUN	UYGUN DEĞİL	
9 BU	İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, FIFO “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?										



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü
İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi

Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin
Hijyen Yönünden İlçe Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 92
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	8/12

Okulda Bulunan Gıda İşletmeleri: (*Pansiyon yemekhanesi dâhil)	*Yemekhane <input type="checkbox"/>		Kantin /Kooperatif <input type="checkbox"/>		Kafeterya <input type="checkbox"/>		Çay Ocağı <input type="checkbox"/>		Büfe <input type="checkbox"/>		AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
	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 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdaların ise 8°C'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?										

