**YEMEKHANE DENETİM TUTANAĞI**

**Tarih:** .../.../..... **Saat:** **Yer:** (Yemekhane Adı/Lokasyonu)

**Denetleyen:**

* Adı Soyadı:
* Ünvanı:
* İmza:

**Denetlenen:**

* İşletme Adı:
* Yetkili Adı Soyadı:
* İmza:

**Denetlenen Alanlar:**

* Genel Hijyen:
  + Mutfak temizliği
  + Ekipman temizliği
  + Personel hijyeni
  + Çöp ve atık yönetimi
* Gıda Güvenliği:
  + Gıda saklama koşulları
  + Gıda hazırlama ve pişirme süreçleri
  + Gıda dağıtımı
  + Alerjen bilgilendirme
* Yemekhane Ortamı:
  + Masa ve sandalye temizliği
  + Havalandırma
  + Aydınlatma
  + Tuvalet temizliği

**Tespit Edilen Uygunsuzluklar:**

(Denetlenen alanlarda tespit edilen uygunsuzluklar maddeler halinde listelenir.)

* ...
* ...
* ...

**Alınması Gereken Önlemler:**

(Tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi için alınması gereken önlemler belirtilir.)

* ...
* ...
* ...

**Sonuç:**

(Denetleme sonucunda yemekhane hakkında genel bir değerlendirme yapılır. Uygun görüldüğü takdirde faaliyetine devam etmesine izin verilir.)

**Ek Bilgiler:**

(Gerekli görüldüğü takdirde denetimle ilgili fotoğraflar, numune analiz sonuçları vb. eklenir.)

**Önemli Notlar:**

* Bu tutanak örneği genel bir format sunmaktadır. İşletmenizin veya ilgili mevzuatın belirlediği özel prosedürlere göre tutanak içeriği değişebilir.
* Tutanakta yer alan bilgilerin doğruluğundan emin olunmalı ve tutanağın tüm taraflarca imzalanması sağlanmalıdır.

Umarım bu örnek tutanak, yemekhane denetimlerinizde size yardımcı olur.