**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.