

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.