



T.C.
YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : E-80987959-136-64510527
Konu : Okul/Kurumlardaki Gıda İşletmelerinin
Kontrol ve Denetimi

29.11.2022

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : İl Milli Eğitim Müdürlüğünün 22.11.2022 tarihli ve 64029408 sayılı yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmî ve özel okul/kurumlarda öğrenim gören öğrenciler, kursiyerler beslenme ihtiyaçlarını okul/kurumların yemekhane, kantin, kafeterya, büfe çay ocağı vb. yerlerden karşılamaktadırlar. Sağlıklı beslenme ortamlarının oluşturulması, yeterli ve dengeli beslenmenin teşvik edilmesi ile doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılması, güvenilir gıdaya erişim sağlanarak olabilecek gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar ile yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalıkların önlenmesi (obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları vb.) amaç edinilmiştir.

2022-2023 eğitim öğretim yılı okul/kurumlarımızda bulunan kantin, yemekhane, büfe, çay ocağı, vb. yerlerin denetimi ile ilgili yapılacak çalışmalar kapsamında, İl Milli Eğitim Müdürlüğü İSGB tarafından oluşturulan *İl Gıda İşletmeleri Denetim Komisyonu Üye Havuzu* listesi ve Valilik Onayı ekte gönderilmiştir.

Müdürlüğümüze bağlı okul/kurumların kantin ve yemekhanelerin denetim ve kontrolleri Müdürlüğümüz bünyesinde oluşturulan İlçe Denetim Komisyonu tarafından Aralık 2022 tarihi itibarıyla başlayacak olup, yılda bir kez olmak üzere yapılacaktır.

Bu nedenle, Kantinlerde Ek-3 Bilim Kurulu Karar Tutanağına uygun gıdaların satışı dikkate alınarak Ek-4 Kontrol ve Denetim Formu kullanılarak aylık kantin, yemekhane iç denetimlerinin yapılması ve formlarının muhafaza edilmesi, İlçe Milli Eğitim Denetim Ekibinin ziyareti esnasında denetim ekibine sunulması hususunda;

Gereğini rica ederim.

Murat KAZAN
Müdür a.
Şube Müdürü

Ekler :

- 1-İl Gıda İşletmeleri Denetim Komisyonu Üye Havuzu Lis.
- 2-Valilik Oluru (3 sayfa)
- 3-Bilim Kurulu Karar Karar Tutanağı
- 4-Okul Denetim Formu

Dağıtım:

Tüm Resmî/Özel Okul/Kurum Müdürlüklerine

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.



Güvenevler Mah.1.cad.No:118/A Yenişehir/MERSİN

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

in No : 0 (324) 325 43 25
ta: yenisehir33@meb.gov.tr
adres: meb@hs01.kep.tr

İnternet Adresi: www.yenisehir.meb.gov.tr

Bilgi için: Şerife YALDIZ
Unvan :VHKİ
Faks:3243254327

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden **dc3d-4c04-3e44-aa46-786d** kodu ile teyit edilebilir.



T.C.
MERSİN VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : E-63163830-136-63596865
Konu : İl Gıda İşletmeleri Denetim
Komisyonu Üye Havuzu

15/11/2022

VALİLİK MAKAMINA

İlgi : a) 2020/8 Sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi Konulu Genelge.
b) MEB Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğünün 02.12.2020 tarihli ve 24301423-136- E.17587188 sayılı yazısı.

Bakanlığımıza bağlı okul/kurumlarda bulunan kantin, yemekhane, büfe, çay ocağı ve benzeri yerler ile gıda satışlarının hijyen yönünden denetimleri İlgi (a) Genelge'ye göre yürütülmektedir.

Bu kapsamda; gıda işletmelerinde Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tavsiye kararlarına uygun olarak belirlenen okul gıdası kriterlerine uyum sağlanması, güvenilir gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel, ekipman, ham madde, ortam hijyeni vb.) oluşturulması, üretim ve servis aşaması da dâhil olmak üzere öğrencilerin sağlığı açısından risk oluşturabilecek nedenlerin ortadan kaldırılması amacıyla ilgi (b) yazı ekinde yer alan "Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu"nda belirtilen esaslara göre denetim, gözetim ve sistem yönetimi uygun görülmektedir.

İlgi (a) Genelge'nin A maddesinin 3'üncü bendinin (c), (ç) ve (d) alt bendi gereği; İlçe Millî Eğitim Müdürlüklerinin denetim faaliyetlerini yürütmek üzere İl/İlçe Denetim ekiplerinde yer alacak, denetim komisyonu üye havuzu oluşturulacaktır.

İlimizde yürütülecek 2022-2023 eğitim öğretim yılı çalışmaları kapsamında, Müdürlüğümüz İSGB tarafından oluşturulan ekli listede iletişim bilgileri yer alan kişilerden *İl Gıda İşletmeleri Denetim Komisyonu Üye Havuzu* oluşturulması ve denetimin yapılacağı tarihlerde görevli izinli sayılmaları uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde olurlarınıza arz ederim.

Adem KOCA
İl Millî Eğitim Müdürü

Ek : İl Gıda İşletmeleri Denetim Komisyonu
Üye Havuzu Listesi (3 sayfa)

OLUR
Alp Eren YILMAZ
Vali a.
Vali Yardımcısı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.



: GMK Bulvarı Dumlupınar Mah.33130 Yenişehir/Mersin
Sağlık ve Güvenlik Birimi (Okul Sağlığı)
ın No : 0 (324) 329 14 81
ta: saglik33@meb.gov.tr
adres: meb@hs01.kep.tr

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>
Bilgi için: Zehra ERGÜLER Dahili: 307
Unvan : VHKİ
Faks:3243273518
İnternet Adresi: mersin.meb.gov.tr

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 8841-db78-3fc4-a3ca-21ff kodu ile teyit edilebilir.

SAĞLIK BAKANLIĞI BİLİM KURULU KARAR TUTANAĞI

1. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olmayan Gıda ve İçecekler;

- Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler (soğuk çay, ice tea), kolalı içecekler, aromalı doğal mineralli içecek, aromalı şurup, aromalı içecek tozu, aromalı su, meyveli içecek, meyveli içecek tozu, meyveli doğal mineralli içecek, yapay soda, meyveli şurup, sporcu içeceği (karbonhidrat- elektrolit içeceği), meyve nektarı, meyve suyu konsantresi
- Kızartmalar
- Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.), gevrek çerezler
- Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil), gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.)
- Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgunsuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.)
- Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli kek, bisküvi ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.)
- Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dahil)
- Çiğ köfte
- Siyah ve yeşil çay (liseler hariç)
- Bitki çayları
- Kafeinli ürünler (tüm kafeinli yiyecek ve içecekler, kahve tarzı ürünler, mocca, latte, capuccino vb.)
- Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler
- Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler
- Krema, Hindistan cevizi sütü ve kreması

2. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olan Gıda ve İçecekler;

- Meyveler, çiğ tüketilebilen sebzeler (mevsimine uygun olarak), salatalar (zeytinyağı ve limon eklenebilir)
- Kuru meyveler (en fazla 30g, ambalajlı, kaplamasız ve şeker katkısız – incir, kayısı, üzüm vb.)
- Kuruyemişler (30g, ambalajlı, soslanmamış, tuzsuz, kabuksuz – ceviz, fındık vb.)
- Taze sıkılmış meyve ve sebze suyu (şeker ilavesiz olmalı, en fazla 250 mL)
- İçme sütü (en fazla 240mL, UHT/pastörize süt)
- Yoğurt (en fazla 200g, paketli)
- Ayran (en fazla 250mL, paketli)
- Peynir (eritme peynirler ve krema ilave edilmiş peynirler hariç, pastörize süttten üretilen, en fazla 30g)
- Günlük haşlanmış yumurta
- Çeşnili ekmekler (çeşnisi; sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, baharat olan ekmekler)
- Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, karışık tahıllı ekmek vb. ürünlerden yapılan aşağıdakileri içeren yağ eklenmemiş sandviçler;
 - Yumurta veya peynir
 - Turşu hariç taze domates, havuç, marul, biber vb. sebzeler
- İçme suyu (şeker veya tatlandırıcı eklenmemiş)
- Doğal mineralli su
- Doğal kaynak suyu
- Şekersiz sakızlar (tatlandırıcı sakızlar hariç)

3. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Ambalajlı Gıdalar

- Kek, bisküvi, kraker, kahvaltılık tahıllar, patlamış mısır vb. kriterleri
 - Ürünün toplam enerji içeriği ≤ 200 kkal'ı aşmamalıdır.
 - Ürünün yağdan gelen enerjisi toplam enerjisinin %35'ini aşmamalıdır.
 - Ürünün doymuş yağdan gelen enerjisi, toplam enerjisinin %10'unu aşmamalıdır.
 - Doğal ve eklenmiş şekerden gelen enerji toplam enerjisinin %35'ini aşmamalıdır.
 - Ürünün sodyum içeriği ≤ 200 mg'ı aşmamalıdır.
- Dondurma, yenilebilir buzlu ürünler, buzlu içecekler vb. kriterleri
 - Dondurma, sütlü buz, bitkisel yağlı sütlü buz, sütlü tatlılar da ürünün enerjisi ≤ 150 kkal ve doymuş yağ ≤ 3 g'ı aşmamalıdır.
 - Yenilebilir buzlu ürünler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 125mL'den az olmalıdır.
 - Ezilmiş/kırılmış buzlu içecekler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 200mL den az olmalıdır.
- Çeşnili/aromalı yoğurtlar, çeşnili/aromalı sütler, meyve ve sebze suları, çay kriterleri
 - Üretiminde şeker kullanılan, çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinde; eklenmiş şeker ≤ 5 g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker) ≤ 9.5 g/100mL olmalıdır.
 - Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda; toplam şeker miktarı ≤ 12.5 g/100g olmalıdır.
 - Meyve ve sebze suları: %100 meyve ve sebze suyu olmalı, ilave şeker içermemeli, 250mL'den büyük olmamalıdır.
 - Liselerde çay en fazla 375mL olmalıdır.
- Bal (%100 doğal bal, en fazla 10 gramlık paket)
- Reçel ve marmelat (ekstra geleneksel reçel ve geleneksel marmelat (en az %45 meyve oranı), en fazla 10 gramlık paket)
- Tereyağı (en fazla 10 gramlık paket)
- Şalgam suyu (acılı/acısız, en fazla 150 mL), 100mL'de; 0.3-0.75g tuz, 120-300mg sodyum olmalıdır.

4. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Atıştırılabilir (aperatif) Hazırlanan Gıda Maddeleri

- Poğaç (1 büyük boy=75g), tost (15g kaşar peynirli veya 30g beyaz peynirli), simit (1 küçük boy=90g) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Sade kek (ev yapımı/pastane; 1 büyük dilim=60g) enerji içeriği ≤ 240 kkal ve doymuş yağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

5. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Sıcak ve İşlenmiş Gıda Maddeleri (100g için)

- Tuzlu hamur işleri, börekler, sandviçler, makarnalar, pizzalar, pideler, fırınlanmış patates ürünleri, pilav ve spagettiler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Et ürünleri (burgerler, köfteler, nuggetlar, konserve balık ürünleri, konserve hindi ürünleri vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 500 mg olmalıdır.
- İşlenmiş etler (salamlar, pastirmalar, sucuklar, sosisler vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 750 mg olmalıdır.

Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren; kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak tüm gıdaların "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ve Yönetmeliğe bağlı ikincil mevzuata uygun olması gereklidir. Söz konusu işletmelerin "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği"ne uygun hizmet vermesi gereklidir.

	T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi	Doküman No	05.04.FR. 91
		İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
		Revizyon Tarihi	-
	Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Okul Denetim Formu	Revizyon No	00
		Sayfa No	1/7

Denetim Türü	Genel Kontrol ve Denetim <input type="checkbox"/>	İtiraz/Şikâyet İncelemesi <input type="checkbox"/>		
İşletme Türü (*Pansiyon yemekhanesi dâhil)	*Yemekhane <input type="checkbox"/>	Büfe <input type="checkbox"/>	Kafeterya <input type="checkbox"/>	
	Çay Ocağı <input type="checkbox"/>	Kantin/Kooperatif <input type="checkbox"/>		
Kayıt No				
İşyerinin Unvanı				
Adresi				
İletişim Bilgileri	Tel:		Web:	
	Faks:		E-mail:	
İşletme Yetkilisi			İmza	
Okul/Kurum Müdürü			İmza	

İŞLETME DENETİMİ		
Denetim Tarihi		
Uygunsuzluk Tespit Edilmedi <input type="checkbox"/>		
Küçük Uygunsuzluk Tespit Edildi (KU) <input type="checkbox"/>	Adet
Büyük Uygunsuzluk Tespit Edildi (BU) <input type="checkbox"/>	Adet
DENETİM EKİBİ	ADI SOYADI	İMZA
Ekip Başkanı		
Ekip Üyesi		
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 hususlar, 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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	2/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
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: Belgesi Olan: Belgesi Olmayan:
6 KU	Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmelerinde çalışanların yaka kartı takmaları sağlanıyor mu?			
7 KU	Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlar, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranıyorlar mı?			
8 KU	Gıda işletmeleri tarafından Tarım ve Orman Bakanlığına ait Alo 174 Gıda Hattı ile ilgili bilgilendirme afişleri görünür yerlere asılmış mı?			
9 KU	Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerine yönelik okul/kurul yönetimi tarafından onaylanmış afiş, poster, broşür vb. materyaller bulunuyor mu?			
10 KU	Öğrenciler tarafından tüketilmesi önerilmeyen gıdaların tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyallerin bulundurulması engellenmiş mi?			
11 KU	Gıda işletmelerinde öğrenci/kursiyerlerin yemek dağıtımı ve benzeri işlerde görevlendirilmesi engellenmiş mi?			
12 KU	Gıda işletmesinde satılan gıdaların fiyatları işletmenin görünür bir yerinde ilan ediliyor mu?			
13 BU	Gıda işletmelerinde mevzuata uygun olarak ecza dolabı ve ilk yardım malzemeleri eksiksiz bulunduruluyor mu?			
14 BU	Gıda işletmelerinde çalışanların SGK'ya kayıt ve bildirelileri iletiliyor 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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	3/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
B- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE BESLENME:				
1 BU	Fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddelerinin satışı engellenmiş mi?			
2 BU	Okul yemekhanelerinde üretilen yemeklerin her çeşidinden yeterli miktarda numune alınarak, hijyenik kaplarda 72 saat, uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) muhafaza ediliyor mu?			
3 BU	Depolanan, satışa ve tüketime sunulan her türlü gıda üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda ambalajında ilgili mevzuata uygun olmak kaydıyla Okul gıdası logosu ve zorunlu etiket bilgileri yer alıyor mu?			
4 BU	Gıda maddeleri, kimyasal maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?			
5 BU	Gıdaların taşınmasında kullanılan malzemeler gıdanın muhafaza edilmesini, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona imkân verecek şekilde kullanılıyor mu?			
6 BU	Hazır ambalajlı olmayan (dökme ürünler dâhil) gıdalar gıda ile teması uygun kaplarda muhafaza ediliyor mu?			
7 BU	Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde (soğukta muhafaza edilen gıdalar 0-4°C arasında, dondurulmuş gıdalar -18°C) muhafaza ediliyor mu?			
8 BU	Gıdalar temizlik ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda haşere ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza ediliyor mu?			
9 BU	İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, FİFO “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?			



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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	4/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
18 BU	Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanıyor ve uygulanıyor mu?			
19 BU	Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında gıdanın merkez sıcaklığının en az 72°C olması ve 15 saniye süresince bu sıcaklığa maruz kalması sağlanıyor mu?			
20 BU	Dondurulan gıdalar, uygun koşullarda ve kapalı kaplarda muhafaza ediliyor ve dondurma işlemine uygun ambalajlar kullanılıyor mu?			
21 BU	Dondurulan gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştiriliyor mu?			
22 BU	Dondurulan gıdaların etiketlerinde, gıdanın dondurulma tarih bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmiş mi?			
23 BU	Çözündürme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde +4 °C buzdolabı sıcaklığında yapılıyor mu?			
24 BU	Çözündürme işlemi sırasında risk oluşturabilecek sıvı akıntısı, insan sağlığının korunması ve güvenilir gıdaya erişim için uygun bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılıyor mu?			
25 BU	Gıda, tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığının 63°C'nin üzerinde olması sağlanıyor mu?			
26 BU	Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaş önleyecek nitelikte muhafaza ediliyor, sergileniyor ve tüketime sunuluyor mu?			
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 karşılması 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?			



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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	5/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
35 BU	Eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan gıda ve içecekler hakkında yayımlanan “Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı” kriterlerine göre satışı yapıyor mu? Uygun olmayan ürünleri işaretleyiniz.			
	Enerji içecekleri <input type="checkbox"/>	Gazlı içecekler <input type="checkbox"/>	Aromalı içecekler (soğuk çay, ıce tea vb.) <input type="checkbox"/>	Kolalı içecekler <input type="checkbox"/>
	Aromalı doğal mineralli içecek <input type="checkbox"/>	Aromalı şurup <input type="checkbox"/>	Aromalı içecek tozu <input type="checkbox"/>	Aromalı su <input type="checkbox"/>
	Meyveli içecek <input type="checkbox"/>	Meyveli içecek tozu <input type="checkbox"/>	Meyveli doğal mineralli içecek <input type="checkbox"/>	Yapay soda <input type="checkbox"/>
	Meyveli şurup <input type="checkbox"/>	Sporcu içeceği (karbonhidrat- elektrolit içeceği) <input type="checkbox"/>	Meyve nektarı <input type="checkbox"/>	Meyve suyu konsantresi <input type="checkbox"/>
	Siyah ve yeşil çay (liseler hariç) <input type="checkbox"/>	Bitki çayları <input type="checkbox"/>	Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler <input type="checkbox"/>	Krema, Hindistan cevizi sütü ve kreması <input type="checkbox"/>
	Kızartmalar <input type="checkbox"/>	Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.) <input type="checkbox"/>	Gevrek çerezler <input type="checkbox"/>	Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dâhil) <input type="checkbox"/>
	Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli kek, bisküvi ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.) <input type="checkbox"/>	Kafeinli ürünler (tüm kafeinli yiyecek ve içecekler, kahve tarzı ürünler, mocca, latte, capuccino vb.) <input type="checkbox"/>	Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil) <input type="checkbox"/>	Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgunsuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplur vb.) <input type="checkbox"/>
		Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler <input type="checkbox"/>	Gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.) <input type="checkbox"/>	Çiğ köfte <input type="checkbox"/>
C.HİJYEN ŞARTLARI İLE İLGİLİ HUSUSLAR:				
1 BU	Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat işyeri sahiplerinin ve işletenlerinin çalışmaları durumunda hijyen eğitimi belgeleri bulunuyor mu?			Çalışan Sayısı:
				Belgesi Olan:
				Belgesi Olmayan:
2 BU	Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin işe özgü KKD'ler (önlük, maske, bone, kolluk, eldiven vb.) kullanması sağlanıyor mu?			
3 BU	Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışanların bilezik, yüzük vb. takıların, takma tırnaklar ile tırnak ürünlerinin (oje, cila vb.) çıkartılması, tırnakların temiz ve kısa olması, makyaj malzemesi kullanılmaması sağlanıyor mu?			
4 BU	Gıdalarla taşınması muhtemel bir hastalığı bulunan veya bulaşıcı deri enfeksiyonları, yara ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin veriliyor mu? Normal koşullarda eldiven kullanımı sağlanıyor 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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	6/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
5 BU	Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personel hijyen kuralları konusunda eğitilmiş ve kurallar ile ilgili farkındalık sağlanmış mı?			
6 BU	Yetkili personel dışında, depolama, üretim ve hazırlık alanlarına girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanıyor mu?			
7 BU	Gıda üretim ve hazırlık alanlarının girişinde alkol bazlı el antiseptiği ve hijyen paspası bulunduruluyor mu? Paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılıyor mu?			
8 BU	Kullanılan tüm ekipmanların bakımları, kalibrasyonları plan/program çerçevesinde yapılıyor mu? Belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulunduruluyor mu?			
9 BU	Kirli, kırık, pashı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmaması ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kapların, başka amaçlar için kullanılmaması sağlanıyor mu?			
10 BU	Gıda işletmelerinde kullanılan bıçakların saplarının plastik malzemeden olması, bıçakların kullanılmadıkları zaman kilitli bir dolap içinde muhafaza edilmesi ve bunların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılması sağlanıyor mu?			
11 BU	Gıdaların hazırlanmasında kullanılan alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir plastik malzemeden üretilmiş mi?			
12 BU	Alet ve ekipman çalışır ve bakımı yapılmış durumda bulunduruluyor mu? Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmiş mi?			
13 BU	Kimyasal maddelerin kullanılması durumunda gerekli önlemler belirlenmiş ve uygulanıyor mu?			
14 BU	Gıda işletmesinde bütün alanların, her türlü malzeme ve ekipmanın, hijyenik koşullarda bulundurulmasına yönelik temizlik plan/programları oluşturulmuş mu? Plan/Programlar, sürekli uygunluk ve etkinlik için izlenmekte mi?			
15 BU	Tuvaletlerin, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmaması ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhalarının bulundurulması sağlanmış mı?			
16 BU	Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkan veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmış mı?			
17 BU	İşletme ve işletme çevresinde zararlı (haşere ve kemirgen) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemesi ve oluşan atıkların en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılması sağlanıyor mu?			
18 BU	İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşı engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde bulunuyor 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 Okul Denetim Formu

Doküman No	05.04.FR. 91
İlk Yayın Tarihi	10.11.2020
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	7/7

ŞARTLAR/GEREKLİLİKLER		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMALAR (Uygunsuzluk / İyileştirilecek hususlar)
19 BU	Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmış mı?			
20 BU	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip mi?			
21 BU	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte mi?			
22 BU	Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıkları ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozu uygun şekilde ayarlanıyor mu?			
İ.ZLENEBİLİRLİK				
1 BU	Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip ediliyor mu?			
İ.GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER				

Not 1: Gıda işletmeleri denetiminde; okul/kurum müdürlüklerince gıda güvenilirliği açısından tespit edilen büyük uygunsuzlukların (BU), **aynı gün içerisinde** İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İl Sağlık Müdürlüğü/İlçe Toplum Sağlığı Merkezlerine denetim uygulama kılavuzuna uygun olarak bildirim yapılır.

Not 2: Okul/Kurum müdürlüklerince; küçük uygunsuzluk (KU) tespit edilmesi hâlinde, İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İş Sağlığı ve Güvenliği Bürosu (İlçe İSG Büro)/İl İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimlerine (İl İSGB) **3 (üç) iş günü** içinde bildirim yapılır.