|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÖĞRENCİ TAŞIMA UYGULAMASI KAPSAMINDA SUNULAN ÜCRETSİZ**  **ÖĞLE YEMEĞİ DENETİM FORMU** | | | |
| **TAŞIMA MERKEZİ OKUL/KURUMUN ADI** | **YEMEK HİZMETİ VEREN SUNUCU** | **TAŞINAN ÖĞRENCİ SAYISI** | **YEMEK SUNULAN ÖĞRENCİ SAYISI** |
| ………. | ……….. | ………. | ……… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DENETLEME KONULARI** | **Evet** | **Hayır** |
| Yemek yenilen bölümün genel temizliği, tertip ve düzeni yeterli mi? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d, 13/ 4-d, Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekler, yemek saatinden önce okulda hazır oluyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 20/3, Teknik Şartname** |  |  |
| Yemekler paslanmaz çelik-krom termobakslarla (ısı yalıtımlı kap) taze ve sıcak bir şekilde okula getiriliyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekler idare tarafından hazırlanan “Aylık Yemek Listesine” uygun olarak okula getiriliyor mu?**(Teknik Şartname)** |  |  |
| Getirilen yemekler sevk irsaliyesi ile okulda bulunan yetkililere imza karşılığı teslim ediliyor mu?**(Teknik Şartname)** |  |  |
| **Ambalajlı gıdaların** kullanım tarihlerinin uygunluğu “Muayene Kabul Komisyonu” tarafından kontrol ediliyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d, 20/3, Teknik Şartname)** |  |  |
| Okula gelen yemeklerin miktarı ve bozuk olup olmadığı durumu her gün için “Muayene Kabul Komisyonu” tarafından teslim alınırken ve öğrencilere servis yapılmadan önce kontrol ediliyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d, 20/3, Teknik Şartname)** |  |  |
| Gelen yemeklerden ilgili mevzuatta belirtilen süreye uygun bir şekilde günlük numune alınıyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d, 20/3, Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemek öncesinde öğrenciler nöbetçi öğretmen nezaretinde sırayla ve düzenli bir şekilde yemek yenilen bölüme götürülüyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/3-d, 13/4-d)** |  |  |
| Yemek servisinde görevli personel kep, bone, eldiven, önlük, maske, galoş vb. ekipmanları kullanıyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/4-e, Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekler teknik şartnamede belirlendiği şekliyle kalite, lezzet ve gramaj yönünden uygun mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d, 13/ 4-d, 20/3, Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekler zamanında ve sıcak bir şekilde servis ediliyor mu? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/3-d, 13/ 4-d, 20/3, Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekler, sıhhi ve disposable (tek kullanımlık) malzemelerden oluşan ‘çatal-kaşık-peçete-ıslak mendilin birlikte yer aldığı setlerle servis ediliyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Ekmek; paketlenmiş şekilde, taze ve yeterli miktarda veriliyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Su, ağzı kapalı 200 ml'lik pet bardak şeklinde servis ediliyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Masalarda baharatlık, peçete ve peçetelik vb. malzemeler bulunduruluyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemekte uyulması gereken hijyen kuralları ve yemek adabı ile ilgili Genel Müdürlüğümüzce hazırlanan ve Öğrenci Taşıma Hizmetleri Daire Başkanlığının internet sitesinde yayınlanan “Öğrenci Yemek Bilgilendirme Kartı” yemek yenilen bölümde görülecek yerlere asılmış mı? **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d)** |  |  |
| Öğrencilere sunulan yemek hizmeti sürecinde hijyen kuralları ve yemek adabı ile ilgili davranışlar kazandırılıyor mu? (Yemek öncesinde ve sonrasında elleri yıkama, yiyecek/ içecekleri israf etmeme, arkadaşlarına afiyet olsun deme, etrafını ve masasını temiz tutma vb.) **(Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/3-d, 13/4-d)** |  |  |
| Yemek servisi yapan personelin, yüklenici tarafından ilgili mevzuat çerçevesinde periyodik sağlık kontrolleri (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafiği/ portör) yaptırılıyor mu? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemek servisinde çalışan personel “Hijyen Eğitimi Yönetmeliği” gereğince Hijyen Eğitimi (sertifika) almış mı? **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Yemek sonrası temizlik yapılıyor mu? (Yemek yenilen bölümün temizlenmesi, yemek kaplarının toplanması, paketli gıda ambalajları ve plastik atıklarının bir araya getirilmesi, çöp poşetleri/çöp kutularının kullanılması vb.) **(Teknik Şartname)** |  |  |
| Okul müdürlüğü tarafından süreçle ilgili (genel) gerekli kontroller yapılıyor mu? **(Millî Eğitim**  **Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği 13/1-e, 13/3-d)** |  |  |
| **Tespit Edilen Diğer Hususlar:** | | |
|  | | |

**Not:** Çizelgede yer alan denetim maddeleri ile ilgili “Evet / Hayır” bölümü işaretlendikten sonra belirtilen maddeler dışında başka bir durum ortaya çıktıysa çizelgenin son satırında yer alan “Tespit Edilen Diğer Hususlar” bölümü kullanılacak.

……./.……./20……

Denetleyen Denetleyen Denetleyen Denetleyen