

**OKUL/KURUMLARDAKİ GIDA İŞLETMELERİ KONTROL VE DENETİM
UYGULAMA FAALİYETİ**

NO.	İŞLEM BASAMAKLARI	YAPILMASI GEREKENLER ve ÖNERİLER
1	İlçe Denetim Ekibi Üyesi olarak kontrol ve denetim için daha önce belirlenmiş olan okul/kurum-da belirlenen saatte hazır bulununuz.	Kontrol ve Denetim Planı çerçevesinde gidilecek okul/kurumların listesi ve zamanı daha önce planlanmalı ve gidilecek okul/kurumun haberinin olmaması sağlanmalı.
2	İlçe Denetim Ekibi olarak Okul Müdürünün odasına gidiniz ve Okul Müdürüne yapılacak kontrol ve denetimle ilgili bilgi veriniz.	Okul Müdürü ve gıda işletmesi denetim ekibine, Genelge'nin Ek1, Ek2 ve Ek3'üne, göre denetimin nasıl yapılacağına dair tekrar bilgi verilebilir.
3	Okul yönetiminden, okul/kurum denetim ekibi tarafından aylık yapılan denetimler sonucunda oluşturulan ve dosyalanan denetim raporlarını isteyiniz.	Okul denetim ekibinin aylık yaptığı kontrol ve denetim raporları incelenerek, eksiklikleri konusunda rehberlik yapılmalı.
4	Denetim raporlarını kontrol ediniz. Genelgenin Ek1,Ek.2, Ek.3'üne göre Okul/Kurumlardaki Gıda İşletmeleri* Kontrol ve Denetim Formundaki A-bölümü (A1.-A8. maddeleri) açısından kantin yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için tek tek değerlendiriniz ve gerekli alanları doldurunuz.	Kontrol ve denetim sırasında mutlaka Genelge ve ekleri yanınızda olmalı ve denetim Genelgenin Ek.1,Ek.2, Ek.3'üne göre yapılmalı.
5	İlçe Denetim Ekibi olarak kantin, yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için ayrı ayrı değerlendirmeler yapmak için okul /kurumdaki ilgi yerlere gidiniz.	Okul/kurumdaki kantin, yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya hangileri varsa her biri ayrı ayrı yerinde denetlenmeli.
6	Okul/Kurumlardaki Gıda İşletmeleri* Kontrol ve Denetim Formu B—bölümü (B1.-B10. maddeleri) açısından kantin yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için tek tek Genelgenin Ek 1, Ek2, Ek3, açısından ekip üyeleri olarak işbirliği içinde, kontrol ve denetim formundaki ilgili yerleri doldurunuz.	İlçe Denetim Ekibi üyeleri denetime birlikte gitmeli ve kendi alanları ile ilgili kısımları denetlemeli.
7	Denetimi yapılan okul/kurumun “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu Genelgeye göre; kantin yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için ayrı ayrı uygundur, uygun değildir alanlarını doldurarak imza altına alınız.	Okul/Kurumlardaki Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmeleri Kontrol ve Denetimi tamamladıktan sonra (Ek.1) formu doldurmalı. Kontrol ve denetim formu 4 (dört) adet hazırlanarak, İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne, Toplum Sağlığı Merkezi Başkanlığına, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğüne ve Okul Yönetimine verilmeli. Ayrıca, Eğitim öğretim yılının Ocak ayı ikinci haftası son iş günü ile Mayıs ayının son haftası son iş günü İlçe Millî eğitim müdürlüklerindeki okul sağlığı hizmetlerini yürüten birime teslim edilmelidir.
8	Yapılan kontrol ve denetim sonucu; kantin yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için ayrı ayrı uygun değildir kısmı işaretlenmiş ise uygun olmayan bu maddelere yönelik “Eksikliklerin Tamamlanması Bildirim Tutanağı” düzenleyerek Gıda İşletmecisi yetkilisine ve okul yönetimine tebliğ ediniz.	İlçe Denetim Ekibi kontrol ve denetimi tamamladıktan sonra gerekiyorsa Ek.4 formu doldurmalı ve ilgililere tebliği edilmeli.
9	İşletme yetkilisinin, yapılan kontrol ve denetim sonucu; kantin yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya için ayrı ayrı uygun değildir kısmı işaretlenmiş ise uygun olmayan bu maddelere yönelik düzenlenen “Eksikliklerin Tamamlanması Bildirim Tutanağını” kabul etmemesi durumunda “Kontrol ve Denetimin Engellendiğine Dair Tutanak”ı doldurarak gerekli işlemlerin yapılması sürecini başlatınız.	İlçe Denetim Ekibinin kontrol ve denetiminde gerektiğinde düzenlenen Ek.4'e gıda işletmecisinin itiraz etmesi halinde Ek.5 formu doldurmalı ve ilgililere tebliği edilmeli.

* Okul/Kurumlardaki kantin, yemekhane, büfe, çay ocağı, kafeterya