

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : B.08.0.SDB.0.31.06.01/1008

17 NİSAN 2007

Konu : Okul Kantinlerinin Denetimi ve  
Uyulacak Hijyen Kuralları

..... VALİLİĞİ  
(Millî Eğitim Müdürlüğüne)

G E N E L G E

2007 / ...33...

**İlgi** : a) 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.  
b) 3797 sayılı MEB. Teşkilât ve Görevleri Hakkında Kanun.  
c) MEB Okul Aile Birliği Yönetmeliği.  
ç) 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun  
d) 22.03.2006 tarih ve SDB.0.31.06.00/0792-2006/25 sayılı genelge.

Bakanlığımıza bağlı örgün ve yaygın eğitim kurumlarında öğrenim gören yaklaşık 18.000.000 öğrenci ve kursiyerin büyük bir kısmı; bilhassa beslenme ile ilgili bazı ihtiyaçlarını, bu okul ve kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerden karşılamaktadırlar. Bazı bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin kaynağını büyük ölçüde, gıda güvenliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışı veya tüketime sunulan gıda maddelerinin teşkil ettiği, söz konusu yerlerden bilinçsizce alınan ürünlerin yetersiz ve dengesiz beslenme ile şişmanlığa (**obezite**) neden olduğu bilinmektedir.

Öğrenci ve kursiyerlerimizin güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, olabilecek gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalıklar ile şişmanlığı önlemek amacıyla; öğrenci ve kursiyerlerimiz ile çalışanların, gıda güvenliği konusunda bilgilendirilmeleri gerekmektedir. Bakanlığımıza bağlı örgün ve yaygın eğitim kurumlarının (Özel öğretim kurumları dahil) bünyesinde faaliyet gösteren kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin aşağıda belirtilen gıda güvenliği ile teknik ve hijyenik şartları taşınmalı ve ilgi (ç) kanun hükümleri çerçevesinde denetimleri sağlanmalıdır.

**KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB. YERLERİN TAŞIMASI GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN ŞARTLARI**

**A-GENEL KURALLAR**

1. Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.

2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.

3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh olmalı, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu olmalı, ayrı bir el yıkama lavabosu bulunmalı ve burada el yıkama amaçlı Sağlık Bakanlığından izinli dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kâğıt havlu bulundurulmalıdır.

4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile, zemin mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalı, zeminde kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.

1/4



M.E.B. Beşevler Kampüsü J – Blok Beşevler / ANKARA  
Tel : (0 312) -213 18 16-213 16 82 Faks: 222 63 71  
e-mail : [sdb@meb.gov.tr](mailto:sdb@meb.gov.tr)

T.C.  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı**

**Sayı :** B.08.0.SDB.0.31.06.01/  
**Konu :** Okul Kantinlerinin Denetimi ve  
Uyulacak Hijyen Kuralları

5. Tuvaletler kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıklarda bulunmalı, tuvaletler doğrudan satış veya tüketim yerlerine açılmamalıdır.

6. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.

7. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatına göre haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.

8. Yüzeyin, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar da kullanılmalı, deterjan ve dezenfektanlar ilgili mevzuat uyarınca **Sağlık Bakanlığından izinli** olmalıdır.

9. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

10. Kullanılan ve satışa sunulan gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim/ithalat izinleri** olmalıdır.

11. Kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü ve **son kullanım tarihi geçmiş** gıda maddeleri kesinlikle tüketime (satışa) sunulmamalıdır.

12. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışı yapılmamalı, ambalajlı gıdaların ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmamalıdır. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için bir buzdolabı bulunmalıdır.

13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve et ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izni** olmalı, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır. Isıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.

14. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izni** olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmeli ve sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanlar (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası vb) ayrı olmalıdır.

15. Okul kantinlerinin hijyen denetimi, satın alınan ürünlerin üretim izinlerinin kontrolü ve üretim yerindeki denetimi Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının yetkili kıldığı kurum ve kişilerce yapılmalıdır.

16. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ile Bakanlığımızın konu ile ilgili bilim adamları, akademisyen ve uzmanlardan oluşan komisyonun 22/03/2007 tarihli önerileri gereği; dengesiz beslenmeye ve şişmanlığa (**OBEZİTE**) sebep olabileceği için, **enerjisi yüksek ancak besin değeri düşük olan enerji içecekleri, gazlı,kolalı,, aromalı içecekler ile kızartmalar (patates kızartması gibi) ve cipslerin satışının caydırılması ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim veya ithalat izni bulunan süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve suyu, sebze suyu ve tane ile meyve ve sebze satışının özendirilmesi ile ilgili olarak okul kantin sözleşmesine birer madde eklenecektir.**

2/4



M.E.B. Beşevler Kampüsü J – Blok Beşevler / ANKARA  
Tel : (0 312) -213 18 16-213 16 82 Faks: 222 63 71  
e-mail : [sdb@meb.gov.tr](mailto:sdb@meb.gov.tr)

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : B.08.0.SDB.0.31.06.01/  
Konu : Okul Kantinlerinin Denetimi ve  
Uyulacak Hijyen Kuralları

17. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul yönetiminden izin alınmış olmalıdır.

18. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler hazırlama ve servis sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.

19. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmamalı, kırtasiye malzemeleri ile gıda maddeleri ayrı bölümlerde satışa sunulmalıdır.

20. Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler uygun malzemelerden (cam, paslanmaz çelik v.b.) yapılmış olmalı, düzenli olarak temizlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.

21. Satışa sunulan gıda maddeleri uygun muhafaza koşullarında (sıcaklık, nem vb.) saklanmalı; pişmiş döner, pizza v.b. sıcak servis yapılacak gıdalar 65 °C üzerindeki sıcaklıklarda servis edilmeli, oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemelidir. Süt, yoğurt, ayran, puding v.b. gıdaların son kullanma tarihleri de göz önünde bulundurularak 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda ve uygun koşullarda bekletilmelidir. Kantine alınacak dondurulmuş ürünler -18 °C'de iken teslim alınmalı ve son kullanma tarihine kadar -18 °C'de saklanmalıdır.

22. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen **tek kullanımlık** araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık v.b.) kullanılmalıdır.

23. Kantinlerde hiçbir şekilde yağda kızartma yapılmamalıdır.

24. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.

25. Çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin doğrudan veya dolaylı bir şekilde satılmasının önlenmesi için gerekli tedbirler alınmalıdır.

26. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

27. İlkyardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.

## B. ÇALIŞANLARLA İLGİLİ KURALLAR

1. Sağlık ve gıda mevzuatı yönünden, çalışanların yerine getirmesi gereken hususlar ( tüberküloz taraması, portör muayenesi v.b.) ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde aksatılmadan yürütülmelidir.

2. Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temiz olmalı, ellerinde açık yara ve kesik bulunmamalı, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmalı, iş kıyafetleri temiz olmalı, üretim ve servis aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanmalı ve bunun gibi kişisel hijyen kurallarına uyması sağlanmalıdır.

3. Çalışanlar yaka kartı taşımamalıdır.

4. Personele ait soyunma dolabı olmalıdır.

3/4



M.E.B. Beşevler Kampüsü J – Blok Beşevler / ANKARA  
Tel : (0 312) -213 18 16-213 16 82 Faks: 222 63 71  
e-mail : [sdb@meb.gov.tr](mailto:sdb@meb.gov.tr)

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : B.08.0.SDB.0.31.06.01/  
Konu : Okul Kantinlerinin Denetimi ve  
Uyulacak Hijyen Kuralları

**C. DİĞER HUSUSLAR**

1. Okulların bünyesinde faaliyet gösteren kantinlerin; gıda denetimi, Tarım İl/İlçe Müdürlükleri tarafından yetkilendirilen kişi ve kurumlarca yapılır, kantinlerin genel denetimi ise okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez “Okul Kantini Denetim Formu”na uygun olarak denetlenmelidir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilmelidir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen sağlık bilgisi/biyoloji öğretmeni, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için Tarım İl / İlçe Müdürlüklerinin gıda denetçileri kontrol ve denetim için davet edilmelidir.

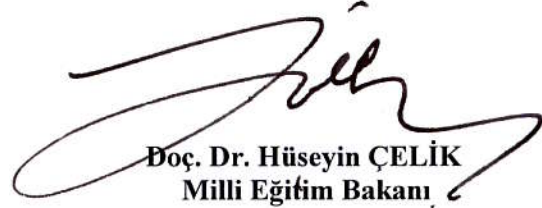
2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul ve kurum yöneticileri; İl/İlçe Tarım Müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren kantinlerde bunların en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdır.

3. Yapılan uyarılara rağmen; ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyon-gerekse denetime yetkili makamlarca tespiti halinde; yükümlülüklerini yerine getirmeyen kantin işletmecilerinin, insan sağlığını tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgi (ç) kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzıssıhha Kurulunda, okullar ve benzeri yerlerde öğrencilerin sağlığının korunması amacıyla kantinlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

5. 22.03.2006 tarih ve 2006/25 sayılı ilgi (d) genelge yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

  
Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK  
Milli Eğitim Bakanı

EK: 1- Okul Kantini Denetim Formu

**DAĞITIM:**

**Gereği** :  
B Planı

**Bilgi** :

1-A Planı  
2-Sağlık Bakanlığı  
3-Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı

DANIŞMA  
444 0 632  
HATTI

EĞİTİM  
%100  
DESTEK

M.E.B. Beşevler Kampüsü J – Blok Beşevler / ANKARA  
Tel : (0 312) -213 18 16-213 16 82 Faks: 222 63 71  
e-mail : [sdb@meb.gov.tr](mailto:sdb@meb.gov.tr)

## OKUL KANTİNİ DENETİM FORMU

Ek:1

	Uygun	Uygun Değil
<b>A. Fiziki Koşullar, Araç-Gereçler</b>		
1. Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması		
2. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan gider bulunması		
3.* Havalandırma ve baca düzeninin, her türlü kokuyu önleyecek şekilde olması		
4. Ortamın aydınlanmasının ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması		
5. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzemeden yapılmış olması		
6. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması		
7. Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması		
8. İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması		
9. *Bulaşık yıkama lavabosunun olması		
10. *Ambalajsız gıda satışı varsa (tost, sandviç, simit vb) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulunması		
11. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı olması		
12. Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması		
13. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması		
14. İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması		
15. Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonunun sağlanması (mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir)		
16. *Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının olması		
<b>B. Gıda Hijyeni</b>		
17. Gıda ile temas eden tezgah ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığından izinli/ruhsatlı olması		
18. Kullanılan ve satışı sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izinli olması,		
19. Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması		
20. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdı kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması		
21. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için bir buzdolabı bulunması		
22. Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması,		
23. Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, snitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk vb) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması,		
24. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi		

\* Bu hükümler sadece ambalajlı gıda (bisküvi, UHT süt, kraker vb.) satışı yapan yerler için zorunlu değildir.

<b>B. Gıda Hijyeni</b>		Uygun	Uygun Değil
25. Satışı yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb) ayrı olması			
26. Enerji içecekleri, kızartmalar (patates kızartması vb.), cipsler, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içeceklerin satışının yapılmaması, süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve ve sebze suyu, tane ile meyve ve sebze satışının yapılması,			
27. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. bulunmaması			
28. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması			
29. Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmaması			
30. Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (Sıcaklık, nem vb.) saklanması; döner, pizza vb sıcak servis yapılacak gıdaların 65 °C' üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb gıdaların 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin – 18 C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 C de saklanması			
31. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması , bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması			
<b>C. Personel Hijyeni</b>			
32. Kantinde çalışan personelin sağlık karneleri ve portör muayenelerinin olması			
33. Portör muayenelerinin ilgili mevzuat çerçevesinde zamanında yapılıyor olması			
34. Personelin kantinde çalışmayı engelleyecek hastalığının olmaması			
35. Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olunması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması			
36. İş kıyafetlerinin bulunması			
37. İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması			
38. Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması			
39. Personelin soyunma dolabının olması			
40. Kantin personelinin yaka kartı bulunması			
<b>D. İş Güvenliği</b>			
41. İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması			
42. Tüp gaz kullanıyor ise emniyetinin bulunması			
43. Yangın söndürücünün bulunması			
<b>E. Diğer Kurallar</b>			
44. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi bulunması			
45. İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması			
<b>F. Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler</b>			
.....			
.....			
.....			
<b>Denetleme Tarihi</b>	<b>Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası</b>	<b>Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası</b>	<b>Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası</b>