

Restoran Denetimi Raporu

Denetim Kategorisi	Kontrol Noktası	Uygun (E/H)	Risk Seviyesi (D/O/Y)
Hijyen & Gıda Güvenliği	Gıda saklama sıcaklıkları uygun mu?		
Hijyen & Gıda Güvenliği	Soğuk zincir kesintisiz korunuyor mu?		
Hijyen & Gıda Güvenliği	Çapraz bulaşma önlenmiş mi?		
Hijyen & Gıda Güvenliği	El yıkama alanları ve ekipmanları yeterli mi?		
Hijyen & Gıda Güvenliği	Temizlik ve sanitasyon yeterli mi?		
Hijyen & Gıda Güvenliği	Son kullanma tarihleri düzenli kontrol ediliyor mu?		
Operasyon & Düzen	Servis ve mutfak iş akışı düzenli mi?		
Operasyon & Düzen	Sipariş–hazırlık süreçleri tanımlı mı?		
Operasyon & Düzen	Stok ve depo düzeni uygun mu?		
Operasyon & Düzen	Etiketleme ve izlenebilirlik sağlanıyor mu?		
Operasyon & Düzen	Ekipmanlar çalışır ve güvenli mi?		
Personel & Uygulamalar	Personel hijyen kurallarına uyuyor mu?		
Personel & Uygulamalar	Hijyen eğitim belgeleri mevcut mu?		
Personel & Uygulamalar	Kişisel koruyucu ekipman kullanımı uygun mu?		
Personel & Uygulamalar	Görev ve sorumluluklar net mi?		