

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Teftiş Kurulu



... İLKOKULU/ORTAOKULU/LİSESİ KANTİN
REHBERLİK VE DENETİM RAPORU

▪ Kurum kodu	:
▪ Web adresi	:
▪ e-posta adresi	:
▪ Telefon no	:
▪ Son denetim tarihi	:
▪ Öğretmen sayısı	:
▪ Öğrenci sayısı	:
▪ Kantin sözleşmesinin tarih ve	:
▪ Kantinde çalıştırılan personel sayısı	:
▪ Kantinin aylık kira tutarı	:
▪ Kantinin yıllık kira tutarı	:

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Teftiş Kurulu

Sayı :
Konu:

gg.aa.yyyy

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA

1. GİRİŞ

Bakanlık Makamının **gg.aa.yyyy** tarihli ve sayılı Oluru ile Teftiş Kurulu Başkanlığının **gg.aa.yyyy** tarihli ve sayılı görevlendirme emirleri gereğince, ili ilçesinde bulunan Ortaokulu/Lisesi kantininin genel denetimi **gg.aa.yyyy** – **gg.aa.yyyy** tarihleri arasında grubumuzca yapılmış olup,yürütülen genel denetim çalışmalarında kantin işletmesine ilişkin süreç ve sonuçlar ilgili kişi ve birimler ile iş birliği içinde, mevzuata, önceden belirlenmiş amaç ve hedeflere göre incelenerek değerlendirilmiş olup, tespit edilen hususlar aşağıda açıklanmıştır.

2. OKUL KANTİN ORTAMLARI

Bu bölümde kantine ait temel bilgiler ile kantinin fiziki durumu ile ilgili hususlara yer verilmiştir.

2.1. Okul Kantinine Ait Temel Bilgiler

Bu bölümde; kantinin okulun hangi bölümünde faaliyet gösterdiği, kantinin okulda ne zaman işletilmeye başlandığı, mevcut işletmecinin ne zamandan beri kantini çalıştırdığı, okulda kantin olarak kullanılan birden fazla bölüm olup olmadığı, kantinin okul aile birliğince mi yoksa kiralama usulüyle mi işletildiği vb. hususlara yer verilecektir.

2.2. Okul Kantininin Fiziki Durumu

1. Okul kantininin yerleşimi, tasarımı, inşası, kullanımı ve büyüklüğü ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilme durumu (MEB Okul Aile Birliği Yönetmeliği; *Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 5,8*)

2. Okul kantininde satışı yapılan gıdaların tüketimi için uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının bulunması, kantinin havalandırma ve baca düzeninin her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılması, ortamın aydınlanma ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 9, 10*)

3. Okul kantininde ecza dolabı ve ilk yardım malzemelerinin bulunma durumu (MEB 2020/8 sayılı Genelge; *Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu, 2020*)

4. Kantin işletmecisi tarafından uyarı ve bilgilendirme afişlerinin asılması durumu (*4207 sayılı Tütün Ürünlerinin Zararlarının Önlenmesi ve Kontrolü Hakkında Kanun Madde 2; Uyuşturucu Kullanımı ve Bağımlılıkla Mücadele konulu 2014/20 sayılı Genelge; Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği madde 7/a, 31/4; 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanununun 62 nci Maddesi; Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Madde 54; MEB 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu, 2020*)

2.3. Güvenlik Önlemleri

1. Kantin işletmecisi tarafından kantinde sabotaj, yangın vb. tehlikelere karşı her türlü tedbirin alınması durumu (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek: 2, Madde: 14*)

2. Yangınlara karşı ikaz ve söndürme sisteminin kurulması ile yangın algılama ve uyarı sistemlerinin kurulması, çalıştırılması ve periyodik bakım ve kontrollerinin yapılması durumu (*Sabotajlara Karşı Koruma Yönetmeliği Ek:1, Madde:3/k; Binaların Yangından Korunması Hakkında*

Yönetmelik Madde: 84-100; Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesi Madde: 62; 76/7-77)

3. Elektrik tesisatının kontrolünün yapılması durumu (*Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik Madde: 67/3; Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesi Madde: 51/3)*

4. Zeminde ve düşük seviyede olan veya dışarıdan tesisin içine bir sabotaj maddesi atma imkanı veren pencereler panjur, demir parmaklık veya kalın kafes tellerle kapatılması durumu (*Sabotajlara Karşı Koruma Yönetmeliği, Madde: 11/l)*

5. Kantin İşletmesinin ana faaliyetlerinin ve işletmede çalışan personelin daima kontrol altında tutulması durumu (*Sabotajlara Karşı Koruma Yönetmeliği Madde: 11/m)*

6. Kantinde bulunan tüplerin bina dışında bulundurulması, tüplerin konulduğu yerin doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmaması, bina dışındaki tüplerden bina içindeki tesisata yapılacak bağlantıların gerekli özellikleri taşınması, tesisatın duvar içerisinden geçirilmemesi durumu (*Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, Madde: 109/3-4, 109/8; Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesi 81/2, 81/5)*

7. Doğalgaz kullanılan kombi ve şofbenlerin bacaları ile cihazların bacaya bağlantısının uygun özellikte olması; bacaların yıllık bakımı ve temizliğinin yaptırılması, baca gazı sensörü olmayan cihazların kullanılmasına izin verilmemesi durumu (*Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, Madde: 58/12; Yangın Önleme ve Söndürme Yönergesi Madde: 42/7)*

2.4. Denetim Bulguları

Bu bölümde; denetim alanının incelenmesi ve değerlendirilmesinden sonra yeterli ve uygun denetim kanıtlarıyla desteklenecek şekilde tespiti yapılan ve inceleme soruşturmayı gerektirmeyen durum, eksik iş ve işlemler, aykırılıklar sebepleriyle birlikte ve ilgili mevzuat hükümleri açıkça referans verilerek net ifadelerle açıklanır. Bulgular değerlendirilirken; mevzuat, üst politika belgelerinde (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) eğitimle ilgili ortaya konulmuş amaç ve hedefler göz önünde bulundurulur.

Elde edilen bulgular ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “2.1. Okul Kantinine Ait Temel Bilgiler” ile ilgili elde edilen bulgu/bulgular “2.1. Okul Kantinine Ait Temel Bilgiler” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Tespit edilmiştir/görölmüştür/anlaşılmıştır vb.

2.5. Çözüm önerileri

Bu bölümde; denetim sonunda elde edilen bulguların, mevzuatın uygulanmasındaki sapmaların düzeltilmesine/giderilmesine; mevzuat, üst politika belgeleri (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) ile okulun stratejik planında ortaya konulmuş amaç ve hedefler bağlamında kurumun gelişimine katkı sağlayacak, kuruma değer katacak, geleceğe ilişkin bir vizyon oluşturacak şekilde; kuruma, il/ilçe millî eğitim müdürlüğüne ve Bakanlığa yönelik gerçekçi ve uygulanabilir önerilere yer verilir. Her bulguya ilişkin çözüm önerisi ayrıntılı olarak yazılır.

Bulgulara yönelik çözüm önerisi ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “2.1. Okul Kantinine Ait Temel Bilgiler” ile ilgili çözüm önerileri “2.1. Okul Kantinine Ait Temel Bilgiler” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Gerekmektedir/yapılmalıdır/değerlendirilmektedir vb.

3. YÖNETİM FAALİYETLERİ

Bu bölümde okul kantinin hijyen durumu, kantin çalışanları, gıda güvenilirliği ve beslenme, denetim izleme ve değerlendirme hususlarına yer verilmiştir.

3.1. Kantinin Hijyen Durumu

1. Kullanılan tüm ekipmanların bakımlarının belirli bir plan/program çerçevesinde yapılması durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde: 6; MEB 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

2. Personel tuvaletleri, giyinme yeri ve sosyal alanların hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi; bütün alanların, her türlü malzeme ve ekipmanın, hijyenik koşullarda bulundurulmasına yönelik temizlik plan/programlarının oluşturulması ve izlenmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

3. Temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili gereklilikler ve temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası ile kimyasal maddelerin kullanılması durumunda gerekli önlemlerin belirlenmesi ve uygulanması durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; MEB 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

4. İşletme ve işletme çevresinde zararlı ve kemirgenlerle mücadele edilmesi ve zararlı (haşere ve kemirgen) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemesi ve oluşan atıkların en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılması, atık ve çöp yönetimi ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilme durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; MEB 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

5. İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşı engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde bulunma durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; MEB 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

6. 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 camların, kırılmaya karşı koruma altına alınma durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

7. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımlarının her türlü zararlıların girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olma durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

8. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak durumda olması (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

9. Bulaşık yıkama donanımının düzgün çalışması, özellikle çalışma sıcaklıkları ve dezenfekte edici kimyasalların kullanım dozunun uygun şekilde ayarlanması (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

10. Atık su kanalizasyon sistemleri ile ilgili hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

11. El yıkama evyeleri ile ilgili hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

12. Kullanılan su ile ilgili hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

13. Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*)

14. Okul kantinlerinde, eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan besinlerin satışa sunulup sunulmama durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu; Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı*)

3.2. Kantinde Çalışan Personel ve Hijyen Durumu

1. Okul kantininde çalışan personelin hijyen konusunda gerekli şartları taşıma durumu (*Umumi Hıfzıssıhha Kanunu Madde 126, 127; Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 14; Hijyen Eğitimi Yönetmeliği Madde 5-9*)

2. Kantin çalışanlarının hijyen eğitimi belgelerinin olması (*Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

3. Kantinde çalışan personelin eğitimi ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilme durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

4. Kantinde ilk yardımcı belgesine sahip çalışanın bulunması durumu (*Sağlık Bakanlığı İlk Yardım Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

5. Kantin çalışanlarının yaka kartı takmaları durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

6. Gıda işletmelerinin yetkilisi ve çalışanlarının, öğrenciye ve diğer personele karşı nezaket kurallarına uygun davranmaları durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

7. Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin işe özgü önlük, maske, bone, kolluk, eldiven vb. kullanması durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

8. 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 durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

9. Gıdalarla taşınması muhtemel bir hastalığı bulunan veya bulaşıcı deri enfeksiyonları, yara ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemesi durumu (*Umumi Hıfzıssıhha Kanunu 126, 127; Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 14/g; Hijyen Eğitimi Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

10. Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon taşımadığını kanıtlayan gerekli sağlık muayenesi yaptırılması, bu kontrollerin periyodik olarak, çalıştığı sürece devam ettirilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Madde 14/h; Hijyen Eğitimi Yönetmeliği Madde 9*)

11. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmesi ve kurallar ile ilgili farkındalık sağlanması durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

12. Yetkili personel dışında, depolama, üretim ve hazırlık alanlarına girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

3.3. Gıda Güvenilirliği ve Beslenme

1. Gıda güvenilirliği, hammadde ve/veya gıdanın temini, depolama ve muhafazası, sıcaklık kontrolü ve soğuk zincirin korunması konusunda gerekli hassasiyetin gösterilmesi durumu (*Okul*

Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu)

2. Gıdanın pişirilmesi, dondurulması ve çözündürülmesi ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilme durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*)

3. Gıdanın servisi, satışı ve tüketimi ile ilgili gerekliliklerin yerine getirilme durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*)

4. Üretilen yemeklerin her çeşidinden yeterli miktarda numune alınarak, hijyenik kaplarda 72 saat, uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) muhafaza edilmesi durumu (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

5. 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 logosunun ve zorunlu etiket bilgilerinin yer alması (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu; 22.10.2020 tarihli ve 31282 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Tarım ve Orman Bakanlığının Okul Gıdası Hakkında Tebliği (Tebliğ No: 2020/23)*)

3.4. İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Çerçevesinde İşveren ve Çalışanların Yükümlükleri

Bu bölümde, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4 ve 19 ncu maddeleri ile diğer yasal yükümlülükler dikkate alınacaktır.

3.4.1. İş Sağlığı ve Güvenliği Kapsamında İşverenin Yükümlülükleri

1. İşveren tarafından işyerinde alınan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyulup uyulmadığının izlenmesi, denetlenmesi ve uygunsuzlukların giderilmesinin sağlanması.

2. İşveren tarafından risk değerlendirmesinin yapılması veya yaptırılması.

3. İşveren tarafından çalışana görev verilirken, çalışanın sağlık ve güvenlik yönünden işe uygunluğunun göz önüne alınması.

3.4.2. İş Sağlığı ve Güvenliği Kapsamında Çalışanın Yükümlülükleri

1. Çalışanın işyerindeki araç, ekipman ve güvenlik donanımlarını kurallara uygun şekilde kullanması.

2. Çalışanın kendilerine sağlanan kişisel koruyucu donanımı doğru kullanması ve koruması.

3. Çalışanın işyerinde sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike ile koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüğünde işverene veya çalışan temsilcisine derhal haber vermesi.

3.5. Denetim, İzleme ve Değerlendirme

1. Okul kantinlerine yönelik; okul, ilçe ve il millî eğitim müdürlükleri denetim faaliyetlerinin yapılması durumu (*MEB Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 26, Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği; 2020/8 sayılı Genelge, Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

2. Okul kantin denetimi esnasında tespit edilen uygunsuzlukların bildirim (2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu)

3. Okul, ilçe ve il millî eğitim müdürlükleri denetimlerinde yer alacak komisyon üyelerinin denetimle ilgili eğitim almaları (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

4. İlçe ve il denetim raporlarının hazırlanması (*2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

5. Okul müdürü tarafından kantinle ilgili olarak okul-aile birliğinin yaptığı iş ve işlemlerin ilgili mevzuata uygunluğunun denetlenmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 27*)

6. Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgilerinin gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmesi durumu (*Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği;*

2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu)

3.6. Denetim Bulguları

Bu bölümde; denetim alanının incelenmesi ve değerlendirilmesinden sonra yeterli ve uygun denetim kanıtlarıyla desteklenecek şekilde tespiti yapılan ve inceleme soruşturmayı gerektirmeyen durum, eksik iş ve işlemler, aykırılıklar sebepleriyle birlikte ve ilgili mevzuat hükümleri açıkça referans verilerek net ifadelerle açıklanır. Bulgular değerlendirilirken; mevzuat, üst politika belgelerinde (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) eğitimle ilgili ortaya konulmuş amaç ve hedefler göz önünde bulundurulur.

Elde edilen bulgular ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “**3.1. Kantinin Hijyen Durumu**” ile ilgili elde edilen bulgu/bulgular “**3.1. Kantinin Hijyen Durumu**” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Tespit edilmiştir/görölmüştür/anlaşılmıştır vb.

3.7. Çözüm önerileri

Bu bölümde; denetim sonunda elde edilen bulguların, mevzuatın uygulanmasındaki sapmaların düzeltilmesine/giderilmesine; mevzuat, üst politika belgeleri (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) ile okulun stratejik planında ortaya konulmuş amaç ve hedefler bağlamında kurumun gelişimine katkı sağlayacak, kuruma değer katacak, geleceğe ilişkin bir vizyon oluşturacak şekilde; kuruma, il/ilçe millî eğitim müdürlüğüne ve Bakanlığa yönelik gerçekçi ve uygulanabilir önerilere yer verilir. Her bulguya ilişkin çözüm önerisi ayrıntılı olarak yazılır.

Bulgulara yönelik çözüm önerisi ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “**3.1. Kantinin Hijyen Durumu**” ile ilgili çözüm önerileri “**3.1. Kantinin Hijyen Durumu**” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Gerekmektedir/yapılmalıdır/değerlendirilmektedir vb.

4. MALİ İŞ VE İŞLEMLER

Bu bölümde; kiralama usulü ve işlemleri, kira geliri ile ilgili işlemler, sigortalı çalıştırılan personel ile ilgili işlemler ve taşınır mal işlemleri ile ilgili hususlara yer verilmiştir.

4.1. Kiralama Usulü ve İşlemleri

1. Kantinlerin kiralama usulüyle işletilmesine yönelik iş ve işlemlerin usulüne uygun yapılması (Okul Aile Birliği Yönetmeliği Madde 19- 21, 28, Ek:2 Madde:10-13; 6/12/1984 tarihli ve 3100 sayılı Katma Değer Vergisi Mükelleflerinin Ödeme Kaydedici Cihazları Kullanmaları Mecburiyeti Hakkında Kanun; Vergi Usul Kanunu)

2. Kiraya verilecek yerler için EK-2’de yer alan Kira Sözleşmesi Örneğine uygun olarak sözleşme düzenlenmesi (Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 21/1)

3. Okul yönetimince, kira sözleşmesinin taraflarca imzalandığı tarihten itibaren on beş gün içinde, kiralandan yerin kiracıya teslim tutanağı ile teslim edilmesi, bu tutanağın birlik/okul yönetimi yetkilileri ile işletme hakkı verilen kiracı tarafından imzalanması (Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 21/2, Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek 2, Madde 12)

4. Kiralama işleminde ikinci ve izleyen yıllar kira bedellerinin Türkiye İstatistik Kurumunca

yayımlanan Tüketici Fiyat Endeksi (TÜFE-on iki aylık ortalamalara göre yüzde değişim) oranında artırılması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 21/3, Geçici Madde 3*)

5. Birlik ile kiracı arasında düzenlenecek kira sözleşmelerinin bir örneğinin, okul müdürlüğünce okulun bulunduğu yerdeki ilgili millî emlak birimine gönderilmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 21/5*)

6. İşletme hakkı verilen yerlerin, kiralama amacı dışında kullanılmaması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde:21/6*)

7. Kantinin işletilmesinde ödeme kaydedici cihaz (yazar kasa) kullanılması, ödeme kaydedici cihazın kullanılmayacağı durumlarda, fatura veya perakende satış fişi kesilmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek 2, Madde 10; 6/12/1984 tarihli ve 3100 sayılı Katma Değer Vergisi Mükelleflerinin Ödeme Kaydedici Cihazları Kullanmaları Mecburiyeti Hakkında Kanun; Vergi Usul Kanunu*)

8. Sözleşme konusu kantin ve benzeri yerlerin elektrik, su, doğal gaz, ısıtma gideri, okulun sayaçlarından ayrı ise tahakkuk eden fatura bedelleri ilgili tahsilât müdürlüklerine ödenmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek:2, Madde 11*)

9. Kantin ve benzeri yerlerin sayaçları okulun sayaçlarıyla aynı ise idare tarafından tespit edilecek miktarın tahakkuk dönemlerinde defterdarlık/mal müdürlüğü/il özel idaresine ödenmek üzere kiracı tarafından okul yönetimine ödenmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek:2, Madde 11*)

10. Kantin ve benzeri yerlerin elektrik, su ve doğalgaz gibi tesisatının ilk işlem giderlerinin birlikçe yerine getirilmesi, abonman, kullanım ve tamir giderlerinin ise kiracı tarafından karşılanması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Ek:2, Madde 11*)

11. Kantin ve benzeri yerlerin işletme hakkı sona erdiğinde, kiracı tarafından söz konusu kiraladığı yeri, kullanımına bırakılan malzemelerle birlikte birlik, okul/kurum yönetimine bir tutanakla teslim etmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği, Ek 2, Madde 13*)

12. Kira sözleşmesi ile getirilen yükümlülüklerin takibinin birlik yönetim kurulu ve okul yönetimi tarafından yapılması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 28/2*)

13. Birliğin, kantin ve benzeri yerlerin işletmecisinden her yıl işletme faaliyet belgesi istemesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 23/4*)

14. Kantin ve benzeri yerlerin okul-aile birliğince işletilmesi ve vergi mükellefiyeti doğması hâlinde Vergi Usul Kanunu hükümlerine uyulması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 23/3*)

4.2. Kantin Kira Geliri ile İlgili İşlemler

1. Okul kantininin birliklerce kiraya verilmesi/işletilmesi hâlinde gerekli iş ve işlemlerin yapılması (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 17, 20, Geçici Madde 3; 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanununun 51. Maddesi, MEB Strateji Geliştirme Başkanlığının 14.03.2019 tarihli ve 5397726 sayılı ve 25.04.2019 tarihli ve 8316038 sayılı yazıları*)

2. Resmi okullarda kantin ve benzeri yerlerin birlikçe işletilmesi ya da işlettilmesi durumunda arz bedeli, birlik, il milli eğitim ve ilçe milli eğitim müdürlüğü paylarının dağıtımının Okul Aile Birliği Yönetmeliği'nin 17/1 a-b hükümleri çerçevesinde yapılması, ödeme dekontunun birliğe/okul müdürlüğüne teslim etmesi

3. Süresinde ödenmeyen arz bedellerinin, 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun'un 51. maddesi gereğince belirlenen gecikme zammı ile birlikte tahsil edilmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği Madde 17/6*)

4. Kantin kiracısının sözleşme hükümlerinde öngörülen yükümlülüklerini yapılan yazılı bildirimle rağmen on beş gün içinde yerine getirmemesi durumunda Okul Aile Birliği Yönetmeliği'nin 22/1-e maddesine doğrultusunda gerekli iş ve işlemlerin yapılması;

5. Kantin kira gelirlerinin TEFBİS modülüne girilmesi (*MEB Strateji Dairesi Başkanlığının 31/12/2010 tarih ve 7729 sayılı yazısı, Okul Aile Birliği Yönetmeliği madde 23/5*)

Tablo 1: Okul Kantininin Kira Durumu

Yıl	Kantin Kirasının Yatırıldığı Banka Adı	Aylık Kira Tutarı	Yıllık Toplam Kira
2021			
2022			
2023			

4.3. Sigortalı Çalıştırılan Personel ile İlgili İşlemler

1. İşletmeci tarafından istihdam edilen çalışanların sosyal güvenlik primi, vergi vb. iş ve işlemlerinin işletmeci tarafından yerine getirilmesi (*Okul-Aile Birliği Yönetmeliği madde 6/d; 5510 sayılı Kanun Madde 4; Sosyal Sigorta İşlemleri Yönetmeliği; Kamu İdarelerinin Denetim Elemanlarının Yapılacak Tespitler Hakkında Yönetmelik Madde 5; 2020/8 sayılı Genelge; Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Kontrol ve Denetimi Uygulama Kılavuzu*)

2. İstihdam edilen kişilerden adli sicil ve arşiv kaydı ve benzeri evrakların istenmesi ve işletmecinin yanında çalışanların adli sicil ve arşiv kayıtlarının her yıl yenilenip Birlik yönetimine teslim edilmesi; iş yerlerinde hijyen eğitimi almayanların çalıştırılmaması (*2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge; Okul-Aile Birliği Yönetmeliği madde 20/6-7; Hijyen Eğitimi Yönetmeliği 5/1*)

4.4. Taşınır Mal İşlemleri

Kantin işletmecisi tarafından kullanılan okula ait taşınır mal bulunup bulunmadığı hususu ile bu konuda yapılan iş ve işlemler (*Taşınır Mal Yönetmeliği; Taşınır Mal Yönetmeliği Genel Tebliği 1-2-3, Taşınır Kod Listesi Genel Tebliği Sayı:2007/1, MEB Strateji Geliştirme Başkanlığının 2007/60, 2008/41 ve 2011/24 sayılı genelgeleri*)

4.5. Denetim Bulguları

Bu bölümde; denetim alanının incelenmesi ve değerlendirilmesinden sonra yeterli ve uygun denetim kanıtlarıyla desteklenecek şekilde tespiti yapılan ve inceleme soruşturmayı gerektirmeyen durum, eksik iş ve işlemler, aykırılıklar sebepleriyle birlikte ve ilgili mevzuat hükümleri açıkça referans verilerek net ifadelerle açıklanır. Bulgular değerlendirilirken; mevzuat, üst politika belgelerinde (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) eğitimle ilgili ortaya konulmuş amaç ve hedefler göz önünde bulundurulur.

Elde edilen bulgular ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “4.1. Kiralama Usulü ve İşlemleri” ile ilgili elde edilen bulgu/bulgular “4.1. Kiralama Usulü ve İşlemleri” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Tespit edilmiştir/görölmüştür/anlaşılmıştır vb.

4.6. Çözüm önerileri

Bu bölümde; denetim sonunda elde edilen bulguların, mevzuatın uygulanmasındaki sapmaların düzeltilmesine/giderilmesine; mevzuat, üst politika belgeleri (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) ile okulun stratejik planında ortaya konulmuş amaç ve hedefler bağlamında kurumun gelişimine katkı sağlayacak, kuruma değer katacak, geleceğe ilişkin bir vizyon oluşturacak şekilde; kuruma, il/ilçe millî eğitim müdürlüğüne ve Bakanlığa yönelik gerçekçi ve uygulanabilir önerilere yer verilir. Her bulguya ilişkin çözüm önerisi ayrıntılı olarak yazılır.

Bulgulara yönelik çözüm önerisi ilgili alt başlıklar açılarak yazılır.

Örnek; “4.1. Kiralama Usulü ve İşlemleri” ile ilgili çözüm önerileri “4.1. Kiralama Usulü ve İşlemleri” alt başlığı açılarak yazılır.

1.

Gerekmektedir/yapılmalıdır/değerlendirilmektedir vb.

5. İL/İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜKLERİ TARAFINDAN YAPILMASI GEREKEN ÇALIŞMALAR (Bu bölümde yer alan kriterler Eğitim Müfettişlerince değerlendirilmeyecektir.)

5.1. Denetim Faaliyetleri

1. İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü İSG Bürolarınca, Kaymakamlık Makam Onayı ile “İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri” kurulması, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

2. İlçe Gıda İşletmeleri Denetim Ekipleri, İl Millî Eğitim Müdürlüğü gıda işletmeleri denetim komisyonu havuzunda yer alan bir temsilcinin başkanlığında, İlçe Toplum Sağlığı Merkezi (TSM) ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer temsilciden oluşturulması, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

3. Denetimlerin İlçe İSG Bürosu yöneticisi koordinesinde, ilçe sınırları içerisinde bulunan okul/kurumlarda her eğitim öğretim yılında en az bir defa; insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşması ve acil tedbirler gerekmesi durumunda (okul/kurum denetim komisyonunca yapılan denetim ve kontrollerde gıda güvenliği ile ilgili büyük uygunsuzluklar aynı gün, diğer küçük uygunsuzluk bildirimleri ve şikâyetler ise 3 iş günü içinde) ivedilikle yapılması, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

4. Denetimlerin “Denetim Uygulama Kılavuzu” ve ekinde yer alan formlara uygun olarak gerçekleştirilmesi, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

5. İlçe gıda işletmeleri denetim ekiplerince ilgili kılavuza göre denetim, bildirim, uygunsuzluk takip denetimleri gerçekleştirilerek denetim sonunda düzenlenen raporlar 3 iş gün içerisinde ilçe denetim ekibi başkanı tarafından İlçe İSG Bürolarına teslim edilmesi, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

6. Denetim sürecinde belirlenen uygunsuzlukların ortadan kaldırılmaması hâlinde “Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği”ne göre gıda işletmeleri ile yapılan sözleşmenin fesih süreci ve gıda işletmelerine uygulanacak cezai müeyyideler Okul Müdürlüğü ve İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından takip edilmesi, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

7. İlçe denetim raporlarının İlçe İSG Bürolarınca Denetim Uygulama Kılavuzu'na uygun olarak İl İSGB'ye, İlçe Toplum Sağlığı Merkezine ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne iletilmesi sağlanması, (2020/8 sayılı Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi konulu Genelge)

5.2. Denetim Bulguları

Bu bölümde; denetim alanının incelenmesi ve değerlendirilmesinden sonra yeterli ve uygun denetim kanıtlarıyla desteklenecek şekilde tespiti yapılan ve inceleme soruşturmayı gerektirmeyen durum, eksik iş ve işlemler, aykırılıklar sebepleriyle birlikte ve ilgili mevzuat hükümleri açıkça referans verilerek net ifadelerle açıklanır. Bulgular değerlendirilirken; mevzuat, üst politika belgelerinde (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) eğitimle ilgili ortaya konulmuş amaç ve hedefler göz önünde bulundurulur.

1.

Tespit edilmiştir/görölmüştür/anlaşılmıştır vb.

5.3. Çözüm önerileri

Bu bölümde; denetim sonunda elde edilen bulguların, mevzuatın uygulanmasındaki sapmaların düzeltilmesine/giderilmesine; mevzuat, üst politika belgeleri (Kalkınma Planı, Hükümet Programı, Millî Eğitim Bakanlığı Stratejik Planı) ile okulun stratejik planında ortaya konulmuş amaç ve hedefler bağlamında kurumun gelişimine katkı sağlayacak, kuruma değer katacak, geleceğe ilişkin bir vizyon oluşturacak şekilde; kuruma, il/ilçe millî eğitim müdürlüğüne ve Bakanlığa yönelik gerçekçi ve uygulanabilir önerilere yer verilir. Her bulguya ilişkin çözüm önerisi ayrıntılı olarak yazılır.

1.

Gerekmektedir/yapılmalıdır/değerlendirilmektedir vb.

6. İZLEME VE DEĞERLENDİRME

a) Kantinin daha önce yapılan denetimleriyle ilgili olarak: Bu bölümde; kantinin daha önce yapılan denetimlerine ilişkin olarak denetim raporunda yer alan tespit ve önerilerin uygulanmasına/giderilmesine yönelik yapılan çalışmalar, gelişim planı hazırlanıp hazırlanmadığı, hazırlanan “Gelişim Planı” çerçevesinde yürütülen çalışmalar ve düzeyi değerlendirilecek, gelişim planı ile ilgili varsa sorunlar ve çözüm önerilerine yer verilecektir.

b) Yapılan mevcut denetimle ilgili olarak: Rehberlik ve denetim raporunun okula ulaştığı tarihten itibaren bir ay içerisinde, raporda tespit edilen hususlarla ilgili getirilen **çözüm önerileri** doğrultusunda, “Gelişim Planı” hazırlanarak ilgili il/ilçe millî eğitim müdürlüğüne gönderilmesi, hazırlanan gelişim planının uygulanma/gerçekleştirilme durumunun takibinin ise il/ilçe millî eğitim müdürlüklerince yapılması gerektiği belirtilecektir.

7. YÖNETİCİ BİLGİLERİ

Sıra	Adı Soyadı	Görevi	Görevlendirme durumu (görevlendirme/geçici görevlendirme)	Bu kurumdaki yöneticilik süresi
1		Müdür		
2		Müdür Yardımcısı		

Açıklama: 1. Yönetici bilgilerine okul müdürü ile kantinden sorumlu müdür yardımcısının bilgileri yazılacaktır.

2. “Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumlarına Yönetici Görevlendirme Yönetmeliği” kapsamında yönetici olarak görevlendirilen yöneticiler için “görevlendirme” diğer görevlendirmeler için geçici görevlendirme yazılacaktır.

8. ÖRNEK UYGULAMALAR

Varsa örnek uygulamalar hakkında ayrıntılı açıklamalara yer verilecektir.

9. GENEL DEĞERLENDİRME

Bu bölümde; kantin işletmesinde yapılan rehberlik ve denetimin hangi önceliklere göre yapıldığı, denetimin planlanan şekilde bitirilip bitirilmediği, denetim planlanan şekilde yapılmadıysa bunun nedenleri ve alınacak önlemler ile denetim sonunda, soruşturmayı gerektiren bir durumun ortaya çıkması halinde, bu durumun açıklaması yapılacaktır.