

Okulun İli/İlçesi:	Muğla/			
Okulun Adı:				
ALANLAR	Tüm Kriterler varsa - Puanlama		Okul Öncesi Eğitim Alanı Yoksa-Puanlama	
	Skala	Puan	Skala	Puan
Tören Alanı	0,4*KN1		0,6*KN1	
Spor Sahası/Sahaları	0,8*KN2		1,0*KN2	
Geleneksel Çocuk Oyunları Alanı	0,8*KN3		1,0*KN3	
Çardak	0,5*KN4		0,6*KN4	
Çiçek Tarhı	0,5*KN5		0,6*KN5	
Yeşil Alan	1,0*KN6		1,0*KN6	
Dinlenme ve Oturma Grubu	1,0*KN7		1,0*KN7	
Gezinti Yolları	0,5*KN8		0,6*KN8	
Bahçe Duvarı	0,4*KN9		0,6*KN9	
Okul Giriş Kapısı	0,3*KN10		0,6*KN10	
Farklı Yapılandırılmış Alanlar				
1.	0,6*KN11		0,8*KN11	
2.	0,6*KN12		0,8*KN12	
3.	0,6*KN13		0,8*KN13	
Okul Öncesi Eğitim Alanı				
Ana Sınıfı Bahçe Alanı	0,5*KN14			
Ana Sınıfı Oyun Parkı	0,5*KN15			
Kum Havuzu Alanı	0,5*KN16			
Hobi Bahçesi Alanı	0,5*KN17			
Toplam Puan				

KANTİN HİZMET ALANLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**Kantin Standartları ve Değerlendirme Ölçeği****EK:2**

Okulun İli/İlçesi:		Muğla/				
Okulun Adı:		PUAN MATRİSİ				Koşul Toplam Puanı
SIRA	KOŞULLAR	Toplam Puan	Kanıt Yok	Kısmi Kanıt Var	Yeterli Kanıt var	
1	Okul " Beslenme Dostu Okul " Sertifikasına sahiptir.	20	0	10	20	
2	Okul " Beyaz Bayrak " Sertifikasına sahiptir.	20	0	10	20	
3	Kantinde çalışan personelin hijyen belgeleri vardır.	20	0	10	20	
4	Kantin işletme sertifikası ve Vergi levhası herkesin görebileceği uygun bir yerde asılıdır.	10+10	0	5+5	10+10	
5	Kantinde yazar kasa veya fatura uygulaması vardır.	20	0	10	20	
6	Yangın söndürme tüpü vardır.	20	0	10	20	
7	Yangın tüpünün periyodik bakımları yapılmıştır.	20	0	10	20	
8	Yangın tüpü ihtiyaç halinde herkesin kolayca ulaşım alabileceği uygun bir yerdedir.	15	0	7,5	15	
9	Kantin personeli yangın önleme ve söndürme eğitimi almıştır.	20	0	10	20	
10	Kantin personelinin yaka kartı vardır	20	0	10	20	
11	Kantin çalışanlarının iş kıyafetleri var ve sürekli üzerindedir.	15	0	7,5	15	
12	Kantin çalışanlarının iş kıyafetlerinin yedekleri vardır	20	0	10	20	
13	Personelin soyunma kabini veya kıyafetlerini koyabileceği dolabı vardır.	20	0	10	20	
14	Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanmaktadır.	20	0	10	20	
15	Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temizdir.	10	0	5	10	
16	Kantin alanında ilkyardım malzeme dolabı vardır. (gerekli malzemelerin bulunması)	10	0	5	10	
17	Kantinin görünür bir yerinde fiyat tarifesinin vardır	20	0	10	20	
18	Kantin işletmesine ait görüş / öneri / şikâyet kutusu vardır.	20	0	10	20	
19	Kantin alanında zemin, tavan ve duvarlar temiz ve bakımlıdır.	20	0	10	20	
20	Kantin duvarlarında öğrenci yaş gruplarına göre animasyon, boya veya resim vardır.	20	0	10	20	
21	Kantin alanında zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesinin sağlanması için giderler bulunur.	15	0	7,5	15	
22	Kantin alanında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur.	15	0	7,5	15	
23	Kantin alanında İ haşere ve kemirgenlere karşı önlemler alınır ve alınan bu önlemler belgelendirilir	15	0	7,5	15	
24	Malzeme konulan raflar temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15	
25	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhları temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15	

26	Gıdaların hazırlanması için kullanılan doğrama tezgâhları ve diğer araç gereçler temizdir	15	0	7,5	15	
27	Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyler ve malzemeler paslanmaz çeliktir	15	0	7,5	15	
28	Gıdaların hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgâhları ve bıçak sapları tahta malzemedendir	15	0	7,5	15	
29	Bulaşık yıkama lavabosu vardır	15	0	7,5	15	
30	Gıdaların yıkanması için ayrı bir lavabo bulunur	15	0	7,5	15	
31	El yıkama amaçlı dezenfektan malzemesi ve kağıt havlu bulunur	15	0	7,5	15	
32	Evsel atıklar için içerisinde çöp torbası bulunan kapaklı çöp kovası vardır	15	0	7,5	15	
33	Temizlik malzemeleri gıda malzemelerinden uzakta ayrı bir dolap içerisinde muhafaza edilir	15	0	7,5	15	
34	Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerinin Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemesidir	15	0	7,5	15	
35	Satışı yapılan gıda maddeleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim ve satış iznine sahiptir	15	0	7,5	15	
36	Tezgâh ve raflarda son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
37	Gıdaların uygun sunumunun yapılması (tek kullanımlık tabak, kağıt, bardak)	15	0	7,5	15	
38	Ambalajlı ve soğuk ortamda muhafaza edilmesi gereken gıdalar için buzdolabı bulunur	15	0	7,5	15	
39	a. Taze meyve ve sebze vardır	15	0	7,5	15	
	b. Taze meyve suyu satışı vardır	15	0	7,5	15	
	c. Süt, ayran ve yoğurt bulunur	15	0	7,5	15	
	d. Tam buğday ekmeğinden veya karışık tahıllı ekmekten yapılmış içerisinde peynir ve mevsim sebzeleri bulunan sandviç vardır	15	0	7,5	15	
40	a. Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içeceklerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	b. Kızartma ve cipslerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	c. Çikolata ve türlerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	d. Şeker ve şekerleme türlerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	e. Tatlandırıcı içeren yiyecekler, hamurlu ve şerbetli tatlıların bulunmaz	15	0	7,5	15	
	f. Doymuş yağ oranı yüksek, toplam enerji değeri 200 kkal üzeri olan gıda maddelerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
TOPLAM		805	0	402,5	805	

KANTİN OKUL İÇİNDE BULUNUYORSA BU KISIM PUANLANACAKTIR

41	Sağlıklı Beslenme Panosu vardır.	30	0	5	10	
42	a. Kantinde TV bulunur.	10	0	5	10	
	b. Teneffüs saatlerinde obezite ve diyabet ile mücadele konulu yayınlar yapılır.	10	0	5	10	
	c. Kantin içerisinde oturma alanı bulunur.	10	0	5	10	
	ç. Kantin içerisinde bulunan masa ve oturakların yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur.	10	0	5	15	
	d. Masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir.	15	0	7,5	15	
43	Tuvaletler gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır.	30	0	15	30	
44	Ortamın aydınlatılması ve ısısı yeterlidir.	25	0	12,5	25	
45	Öğrencinin olmadığı zamanlarda havalandırma yapılır.	15	0	7,5	15	
46	Kantin alanında öğretmen ve velilere ait farklı oturma alanları vardır.	25	0	12,5	25	
47	Çöp ve geri dönüşüm tenekeleri gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır.	30	0	15	30	
Toplam Puan		195	0	99,5	195	

KANTİN OKUL DIŞINDA İSE BU KISIM PUANLANACAKTIR

41	a. Öğrenciler için kapalı oturma alanı vardır.	20	0	10	20	
	b. Kantin içerisinde bulunan masa ve oturakların yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur.	10	0	5	10	
	c. Masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir	10	0	5	10	
42	Oturma alanı varsa; ortamın aydınlatılması ve ısısı yeterlidir.	15	0	7,5	15	
43	Kantin dış cephe boyası yapılmış mı? Duvarlarda yosunlaşma, çatıda akma sorunları ortadan kaldırılmıştır.	25	0	12,5	25	
44	Çöp ve geri dönüşüm tenekeleri gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır.	30	0	15	30	
45	Zaman yönetimini sağlamak amacıyla öğrencilere teneffüs bitimi itibariyle gıda satışı sonlandırılır.	25	0	12,5	25	
46	Yağışlı havalarda öğrenciler için sundurma, korunak gibi yere sahiptir.	30	0	10	30	
47	Alışveriş yapılan birimde peyzaj ve süsleme çalışmaları vardır.	30	0	12,5	30	
Toplam Puan		195	0	99,5	195	

GENEL PUAN

YEMEKHANE HİZMET ALANLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ
Yemekhane ve Yemek Alanı Standartları ve Değerlendirme Ölçeği

Okulun İli/İlçesi:		Muğla/				
Okulun Adı:		PUAN MATRİSİ				Koşul Toplam Puanı
SIRA	KOŞULLAR	Toplam Puan	Kanıt Yok	Kısmi Kanıt Var	Yeterli Kanıt var	
1	Okul "Beslenme Dostu Okul" Sertifikasına sahiptir.	20	0	10	20	
2	Okul " Beyaz Bayrak " Sertifikasına sahiptir.	20	0	10	20	
3	Çalışan personelin hijyen belgeleri vardır.	20	0	10	20	
4	Yemekhane çalışan Aşçının Aşçılık Belgesi vardır.	20	0	10	20	
5	Yemekhane mutfağında söndürme tüpü vardır.	10	0	5	10	
6	Yemekhane mutfağında ki söndürme tüplerinin periyodik bakımları yapılmıştır.	10	0	5	10	
7	Yangın tüpü ihtiyaç halinde herkesin kolayca ulaşım alabileceği uygun bir yerdedir.	20	0	10	20	
8	Yemekhane personeli yangın önleme ve söndürme eğitimi almıştır.	20	0	10	20	
9	Yemekhane personelinin yaka kartı vardır.	20	0	10	20	
10	Yemekhane çalışanlarının iş kıyafetleri var ve sürekli üzerindedir.	10+10	0	5+5	20	
11	Yemekhane çalışanlarının iş kıyafetlerinin yedekleri vardır.	10	0	5	10	
12	Personelin soyunma kabini veya kıyafetlerini koyabileceği dolabı vardır.	20	0	10	20	
13	Personel tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanmaktadır.	15	0	7,5	15	
14	Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temizdir.	10	0	5	10	
15	Yemekhane hizmetleri alanında ilkyardım malzeme dolabı vardır (gerekli malzemelerin bulunması).	15	0	7,5	15	
16	Yemekhane hizmetlerine ait görüş / öneri / şikâyet kutusu vardır.	20	0	10	20	
17	Yemekhane hizmetleri alanında zemin, tavan ve duvarlar temiz ve bakımlıdır.	20	0	10	20	
18	Yemekhane mutfağında zeminde kirli suların kolay tahliyesinin sağlanması için giderler bulunur.	15	0	7,5	15	
19	Yemekhane hizmet alanında kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesinin sağlanması için giderler(sistem) bulunur.	15	0	7,5	15	
20	Yemekhane mutfağında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur.	15	0	7,5	15	
21	Yemekhane hizmet alanında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur.	15	0	7,5	15	
22	Yemekhane hizmetleri alanında haşere ve kemirgenlere karşı önlemler alınır ve alınan bu önlemler belgelendirilir.	15	0	7,5	15	
23	Yemekhane hizmetleri alanında malzeme konulan raflar temiz ve düzenlidir.	15	0	7,5	15	

24	Yemeklerin hazırlandığı çalışma tezgâhları temiz ve düzenlidir.	15	0	7,5	15	
25	Yemeklerin hazırlanması için kullanılan doğrama tezgâhları ve diğer araç gereçler temizdir.	15	0	7,5	15	
26	Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyler ve malzemeler paslanmaz çeliktir.	20	0	10	20	
27	Yemeklerin sunulmasında kullanılan tezgâh ve malzemeler krom çelik malzemedendir.	20	0	10	20	
28	Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgâhları ve bıçak sapları tahta malzemedendir.	20	0	10	20	
29	Bulaşık yıkama makinesi vardır.	20	0	10	20	
30	Bağımsız bulaşık yıkama lavabosu vardır.	20	0	10	20	
31	Gıdaların yıkanması için ayrı bir lavabo bulunur.	20	0	10	20	
32	Yemek yiyenler için el yıkama lavabosu vardır	20	0	10	20	
33	El yıkama amaçlı dezenfektan malzemesi ve kâğıt havlu bulunur.	20	0	10	20	
34	Evsel atıklar için içerisinde çöp torbası bulunan kapaklı çöp kovası vardır.	20	0	10	20	
35	Temizlik malzemeleri gıda malzemelerinden uzakta ayrı bir dolap içerisinde muhafaza edilir.	15	0	7,5	15	
36	Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemesidir.	15	0	7,5	15	
37	Yemeği yapılan gıda maddeleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından onaylıdır.	10	0	5	10	
38	Yemekler ambalajsız ve açıkta sunulmaz.	20	0	10	20	
39	Yemekler uygun sunum ile yapılır (tek kullanımlık; tabak, kâğıt, bardak, su).	25	0	12,5	25	
40	Yemekler uygun sunum ile yapılır (Çok kullanımlık; tabldot usulü tabak, kâğıt, bardak, sürahi su).	15	0	7,5	15	
41	Ambalajlı ve soğuk ortamda muhafaza edilmesi gereken gıdalar için buzdolabı/derin dondurucu bulunur.	20	0	10	20	
42	Her gün verilecek yemek liste halinde görünür bir yerde sunulur.	20	0	10	20	
43	Her gün verilecek yemeğin kalorisi liste halinde görünür yerde bulunur.	20	0	10	20	
44	Her gün verilen yemekten numuneler alınır.	20	0	10	20	
45	Her gün verilen yemekten numuneler laboratuvarlarda kontrol edilip, raporları arşivlenir.	20	0	10	20	
46	Yemekhane salonunda Sağlıklı Beslenme Panosu vardır.	20	0	10	20	
47	Yemekhane salonunda yemek alma sırası belli bir standart içerisindedir ve bu bilinir.	20	0	10	20	
48	Kantin içerisinde bulunan masa ve oturakların yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur.	20	0	10	20	

49	Yemekhane salonunda masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir.	25	0	12,5	25	
50	Tuvaletler yemek üretim ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır	20	0	10	20	
51	Tuvaletler ergonomisi öğrencilere göre düzenlenmiştir.	20	0	10	20	
52	Tuvaletlerin hijyenine ve temizliğine dikkat edilmiştir.	20	0	10	20	
53	Ortamın aydınlatılması ve ısısı yeterlidir.	20	0	10	20	
54	Öğrencinin olmadığı zamanlarda havalandırma yapılır.	15	0	7,5	15	
55	Yemekhane alanında öğretmen ve misafirlere ait farklı oturma alanları vardır.	10	0	5	10	
56	Çöp ve geri dönüşüm kutuları yemek yapılan veya yemek yenilen yerlerden uygun uzaklıktadır.	20	0	10	20	
TOPLAM PUAN		1000	0	500	1000	



EK: 4

RAPORUN BİÇİMSEL DÜZENİ

- a) "Times New Roman", 12 punto, 1,15 satır aralığı kullanılacaktır.
- b) Paragraf başları soldan girintili, paragraflar iki yana yaslı, tek sütun biçimde düzenlenecektir
- c) Başlıklar aşağıdaki metin kutusunda yer aldığı gibi olacak, başlıklardan sonra boşluk bırakılmayacaktır. Belirtilen başlıklar haricinde başlık eklenmeyecektir.
- d) Sayfa yapısı Word menüsünden "Normal" olarak ayarlanacaktır.
- e) Metin içerisinde, metnin görsel bütünlüğünü ve anlatımın akışını bozmayacak şekilde rapor içerisinde yer alan standartlarda görsellere yer verilebilir.

Belirtilen biçimsel formatın dışındaki başvurular değerlendirmeye alınmayacaktır.

BAŞVURU RAPOR FORMATI

1. Demografik Bilgiler

İli:
İlçesi:
Okulun Adı:
Okulun Adresi:
Okulun Telefonu:
Okulun e-mail adresi:
Çalışma Ekip Üyelerinin Adı Soyadı/Görevi:

* Okul müdürü hariç en fazla 5 kişi yazılacaktır. Okul müdürü ekibin doğal üyesi sayılacaktır. Ekip üyeleri okul paydaşı olan her bireyden oluşabilir. (Müdür yardımcısı, öğretmen, veli, öğrenci vb.)

"Başvuru Kategorisi" (Başvurmak istediğiniz kategori yazılmalıdır. Eğer birden fazla kategoriden başvuru yapılacaksa her kategori için ayrı bir başvuru raporu doldurulması gerekmektedir.

Kategoriler: "En Güzel Okul Bahçesi", "En İyi Okul Kantini", "En İyi Beslenme Alanı-Yemekhane"

2. Mevcut Durum Tespiti

Bu bölümde yapılan çalışmanın öncesine ait mevcut durum yazılacaktır. Mevcut durum raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler esas alınacaktır. Değerlendirme ölçütlerindeki mevcut durum yazılacaktır. Mevcut duruma ait aşağıda belirtilen format ve ölçütlerin dışına çıkmamak üzere en fazla 6 adet görsel rapora konulabilecektir.

2.1. Çalışma Öncesi Mevcut Duruma ait Görseller*

GÖRSEL 1	GÖRSEL 2	GÖRSEL 3
----------	----------	----------

GÖRSEL 6

*Görseller belirlenen çerçevenin dışına taşırılmayacaktır. Çalışma Öncesi Mevcut Duruma ait (2.1) bölüme 6 görselden fazla görsel konulması elenme sebebi sayılacaktır. Görseller, çözünürlüğü net ve mevcut durumu gösterir özellikte olmalıdır.

3. Mevcut Durumu Geliştirmek İçin Yapılan Çalışmalar

Bu bölümde yapılan çalışmalar yazılacaktır. Mevcut durumu geliştirmek için yapılacak çalışmalar raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler esas alınacaktır. Yapılacak olan çalışmalarda aşağıda belirtilen alt başlıklar göz önüne alınabilir.

a) Yapılacak olan çalışmada planlama;

Çalışma planı, zaman çizelgesi, görev dağılımı, hangi faaliyetlerin nasıl belirlendiği gibi hususlar tablo yapılarak açıklanacaktır.

b) Yapılacak olan çalışmada kullanılan yöntemler;

Çalışma kapsamında “.....” yöntemlerinden yararlanılmıştır. Yöntemlerden nasıl yararlanıldığı hakkında bilgi verilmelidir.

c) Yapılacak olan çalışmada işbirliklerin yönetilmesi;

Çalışma kapsamında “.....” işbirliklerinden yararlanılmıştır. İşbirlikli çalışmalardan nasıl yararlanıldığı hakkında detaylı bilgi verilmelidir.

d) Yapılacak olan çalışmada kaynakların yönetilmesi;

Çalışma kapsamında “.....” kaynaklarından yararlanılmıştır. Kaynaklardan nasıl yararlanıldığı konusunda bilgi verilmelidir.

Yapılacak olan çalışma sürecine ait aşağıda belirtilen format ve ölçülerin dışına çıkmamak üzere en fazla 6 adet görsel rapora eklenebilir.

3.1. Çalışma Sürecinde Uygulama Görselleri*

GÖRSEL 1

GÖRSEL 2

GÖRSEL 3

GÖRSEL 4

GÖRSEL 5

GÖRSEL 6

*Görseller, belirlenen çerçevenin dışına çıkarılmadan eklenmelidir. Çalışma Sürecinde Uygulama Görselleri (3.1) başlığına 6 görselden fazla görsel konulması elenme sebebi sayılacaktır. Görseller, çözünürlüğü net ve çalışma sürecini anlatır özellikte olmalıdır.

4. Sonuçlar

Bu bölümde yapılacak olan çalışmada elde edilen sonuçlar yazılacaktır. Sonuçlar raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler esas alınacaktır. Sonuçlara ait aşağıda belirtilen alt başlıklar göz önüne alınabilir:

- Yapılacak olan çalışmaların öncesi ve sonrası,
- Yapılacak olan çalışmaların sonunda paydaşların memnuniyeti,
- Yapılacak olan çalışmanın kuruma sağlayacağı katkı

Yapılacak olan çalışma sürecine ait aşağıda belirtilen format ve ölçülerin dışına çıkmayacak şekilde en fazla 6 adet görsel rapora eklenebilir.

4.1. Çalışma Sonrasında Değişim Görselleri*

GÖRSEL 1

GÖRSEL 2

GÖRSEL 3

GÖRSEL 4

GÖRSEL 5

GÖRSEL 6

* Görseller, belirlenen çerçevenin dışına çıkarılmadan eklenmelidir. Çalışma Sonrasında Değişim Görselleri (4.1) başlığına, 6 görselden fazla görsel konulması elenme sebebi sayılacaktır. Görseller çözünürlüğü net olacak şekilde eklenmelidir.

EK:5

"En İyi.....Beratı"

Ölçü:

A4 Boyutlarında 160gr. Kalın Kuşe Kâğıt

İçindekiler:

Logo

Okulun Adı

Başlık

"En İyi..... Belgesi'ni" almaya
hak kazandınız.

Onay

EK: 6

"En İyi Kırangıcı"

MUĞLA
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Ar-Ge Birimi
Araştırma ve Strateji Geliştirme Ekibi

Adres : Emirbeyazıt Mahallesi
Dr. Baki Ünlü Caddesi Blok No 12
İç Kapı No 1
MENTEŞE / MUĞLA

Tel : 0252 280 48 00

Web : <http://mugla.meb.gov.tr>

e-posta : arge48@meb.gov.tr

Sosyal Medya Hesapları

[facebook.com/muglamem](https://www.facebook.com/muglamem)



twitter.com/MuglaMem

