

**T.C.**  
**KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI**  
**LÜKS, 1. SINIF, 2. SINIF LOKANTALAR- KAFETERYALAR İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU**

**TESİSİN ADI** : .....

**TESİSİN ADRESİ** : .....

**TELEFON – FAKS- WEB** : .....

**MEVCUT TÜRÜ VE SINIFI** : .....

**BELGE TARİH VE NO** : .....

**BELGE SAHİBİ** : .....

**MÜDÜR** : .....

**TESİSİN BULUNDUĞU MAHAL:**

Yerleşim Merkezi ..... Karayolu Üstü ..... Deniz/Göl Kenarı ..... Dağ Tesisi .....

**ÇALIŞMA SÜRESİ** :

Devamlı ..... Sezonluk .....

**KAPASİTE :****PERSONEL** :

Toplam Sayı	: .....	Mutfak	: .....
Katlar	: .....	Resepsiyon	: .....
Servis	: .....	Teknik	: .....
İdare	: .....	Güvenlik	: .....
		Diğer	: .....

**TOPLAM PUAN :****ACIKLAMA**

- 1- Formun uygulanmasında, puanlar sıfırdan başlamakta olup, her kriter için azami puanlar belirtilmiştir.
- 2- Formda yer alan mekanlar birden fazla amaçla kullanılsa dahi, bir tek ünite olarak değerlendirmeye alınır.
- 3- Formda yer alan mekanlar faal olmaları halinde değerlendirilir.

**LOKANTALAR-KAFETERYALAR****TESİSİN ÇEVRESİ VE GENEL GÖRÜNÜMÜ**

- 1- Bina veya binaların dış cephe kaplamaları ve görünümü;
- Özel malzeme (3 puan)
- Hazır sıva, mozaik v.b. (2 puan)
- Boya, badana (1 puan)
1. 2- Tesisin genel görünümü ve çevre ile uyumu (3 puan)
2. 3- Zemin bakımını otopark (2 puan) (Tesis kapasitesinin %20'nden az olması halinde değerlendirmeye alınmaz)
3. (Üstü kapalı olması halinde 2 puan ilave edilir.)
4. 4- Garaj veya otoparkta görevli personel (1 puan)
- 5.

**GİRİŞ HOLÜ**

- 5- Giriş kapısı; (Fotoselli olması halinde 1 puan ilave edilir.)
  - Dönen kapı veya rüzgarlık (3 puan)
  - Normal kapı (1 puan)
- 6- Vestiyer;
  - Tefriş ve dekorasyonla uyumlu çok iyi cins malzeme ile yapılmış bankolu vestiyer (2 puan)
  - Tefriş ve dekorasyonla uyumlu iyi cins malzeme ile yapılmış vestiyer (1 puan)
6. 7- Bekleme yerinde veya giriş holünde resepsiyon (Karşılama hizmeti) (1 puan)
- 8- Yemek salonu girişinde fiyat teşhiri (2 puan)  
(Aydınlatmalı olması halinde 1 puan ilave edilir.)
- 9- Tesis girişinde Bakanlık onaylı plaketin teşhiri (1 puan)
- 10- Turizm işletmesi belgesinin teşhiri (1 puan)
- 11- Giriş holünün tefriş ve dekorasyonunun niteliği (3 puan)

12- Yönetim odası (2 puan)

### **GENEL TUVALETLER**

7. 13- Zemin ve duvar kaplaması;  
- Özel malzeme (6 puan)  
- Granit, mermer, seramik v.b. (4 puan)  
- Karo v.b. (2 puan)
- 14- Duvar kaplamaları;  
- Tavana kadar (3 puan)  
- Yarım kaplama (2 puan)
- 15- Temizlik ve devamlı bakım;  
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)  
- Temiz ve bakımlı (2 puan)
- 16- Yeterli havalandırma (3 puan)
- 17- Fotoselli pisuvar (2 puan)
- 18- Erkek tuvaletlerinde pisuvarlar arası ayıraç (1 puan)
- 19- Bayan tuvaletinde makyaj yeri (2 puan)
- 20- Rezervuarlar; (Su tasarruf sistemi bulunması halinde 1 puan ilave edilir.)  
- Ankastr veya fotoselli (3 puan)  
- Porselen, seramik (2 puan)  
- Diğerleri (1 puan)
- 21- Hijyenik klozet kapak kağıdı;  
- Mekanik sistemli (3 puan)  
- Diğerleri (2 puan)
- 22- Çöp kutusu;  
- Fotoselli (3 puan)  
- Pedallı (2 puan)  
- Diğerleri (1 puan)
- 23- Lavabo ve etajerin niteliği ve birbirine uyumu;  
- Tezgahlı lavabo ve büyük ayna (4 puan)  
- Ayaklı lavabo ve etajeri, iyi kalite (2 puan)
8. - Normal lavabo ve etajeri, iyi kalite (1 puan)
9. 24- Aynanın görünümü ve niteliği (3 puan)
10. 25- El kurulama olanağı;  
- Fotoselli kağıt havluluk ile (3 puan)  
- Kağıt havlu veya rulomatik havlu ile (2 puan)
11. - Makine ile (1 puan)
12. 26- Armatürler;  
- Ayarlı veya fotoselli (3 puan)  
- İyi kalite (2 puan)
13. - Normal kalite (1 puan)
14. 27- Tuvaletlerde müzik yayını (1 puan)
- 15.

### **YEMEK SALONU**

- 28-Zemin kaplaması;  
- Özel dokuma amblemlı halı veya özel malzeme (6 puan)  
- Granit, mermer, seramik, yün halı, masif ahşap parke (4 puan)  
- Sentetik halı veya parke (2 puan)  
- Mozaik v.b. (1 puan)
- 29- Dekorasyon;  
- Özel düzenleme (5 puan)  
- İyi düzenleme (3 puan)  
- Normal düzenleme (1 puan)
- 30- Tefriş elemanları;  
- Özel malzeme (5 puan)  
- İyi malzeme (3 puan)  
- Normal malzeme (1 puan)
16. 31-Çatal, kaşık, bıçak, tabak v.b servis malzemeleri;

17. (Özel yemek takımları olması halinde 2 puan ilave edilir.)  
- Çok iyi kaliteli, amblemli (3 puan)  
- İyi kaliteli (2 puan)  
- Normal kaliteli (1 puan)
- 32- Masa örtüleri (İyi kalite, temiz ve lekesiz) (3 puan)
- 33- Günlük münü; ( Diyet, vejetaryen, çocuk mönüsü v.b. bulunması halinde her biri için 1 puan ilave edilir.)  
- İyi kalite bir kit içinde müşteriye sunulması (3 puan)  
- Normal kalite bir kit içinde müşteriye sunulması (1 puan)
- 34- Günlük münüde yiyeceklerin içeriğinin belirtilmesi (1 puan)  
(Her yabancı dil için 1 puan ilave edilir, toplam 3 puanı geçemez.)
18. 35- Peçeteler; (Her müşteri ile değişir, kağıt peçete ile birlikte)  
- İyi kalite (2 puan)  
- Normal kalite (1 puan)
- 36- Yemek müziği yayını (Müşteriyi ve çevreyi rahatsız etmeyen);  
- Canlı yemek müziği (5 puan)  
- İyi düzenlenmiş tesisat ile yapılan yayının (2 puan)
- 37- Çocuk servis düzeni (2 puan)
- 38- Mutfağın müşteriler tarafından izlenmesi imkanı (Kapalı devre televizyon, camekan v.b.)  
(3 puan)
- 39- Ana yemek salonundan ayrı özel tefrişli salon (Mutfakla bağlantılı veya özel mutfaklı olması halinde değerlendirilir.) (5 puan)

#### **BAR**

- 40- Bar ünitesi;  
- Yemek salonundan ayrı bir mahal (3 puan)  
- Yemek salonunun içinde (1 puan)
- 41- Barın görünüm ve düzenlemesi;  
- Çok iyi (3 puan)  
- İyi (1 puan)
- 42- Bar malzeme ve teçhizatı;  
- İçecek cinsine uygun malzeme ve teçhizat kullanılması (3 puan)  
- İçecek cinsine uygun malzeme ve teçhizatın tam olmamasına rağmen, hizmeti aksatmayacak düzeyde olması (1 puan)
- 43- Buz makinesi (3 puan)

#### **SERVİS OFİSİ**

- 44- Yemek salonu ile mutfak arasında servis ofisi (2 puan)
- 45- Self servis bankosu (5 puan) (Kafeteryalarda değerlendirilir.)

#### **MUTFAK**

19. 46-Zemin kaplaması;  
- Hijyenik özel malzeme (6 puan)  
- Mermer, seramik, v.b. (3 puan)
20. - Mozaik (1 puan)
- 47- Etler - hamur işleri ve tatlılar - soğuklar - sıcaklar için birbirinden ayrı ya da bölmeye ayrılmış hazırlık yerleri  
(Her biri 2 puan, toplam 8 puanı geçemez.)
- 48- Mutfak ekipmanları;  
-İhtiyaca uygun pişirme yerleri (Kuzine)  
-Yemekleri sıcak saklama teçhizatı (Benmari)  
-Servis sırasında yemekleri sıcak saklama teçhizatı (Reşo)  
-Izgara donatımı  
-Türk mutfağına uygun pişirme fırını  
-Tabakları sıcak saklama teçhizatı  
(Her biri 2 puan)
21. 49- Soğuk oda, dipfriz ve soğuk dolaplar;  
- Kapısı içeriden açılabilen ve alarm zili bulunan soğuk oda (3 puan)
22. - Derin dondurucu ve soğuk dolaplar (1 puan)

- 50- Bulaşık yıkama yerlerinin niteliği (3 puan)
23. 51- Mutfak ve servis malzemeleri için ayrı yıkama yerleri (3 puan)
24. 52- Servis takımlarının makine ile yıkanması (3 puan)
- 53- Hijyen lavabosu ve musluğu (2 puan)
- 54- Çay, kahve pişirme yeri;  
- Müstakil bir mahal (2 puan)  
- Mutfağın içinde ayrı bir bölüm (1 puan)
- 55- Çay, kahve pişirme yerinin düzenlenmesi ve donanımı (2 puan)
- 56- Türk kahvesi ve çayının geleneksel usullerde hazırlanması ve sunumu (2 puan)
- 57- Bıçaklık ve bıçaklar için özel sterilizasyon sistemi (2 puan)
- 58- Giriş kapısından ayrı, mutfak veya depo ile bağlantılı servis girişi (5 puan)
- 59- Tesis kapasitesine uygun teçhizat ve malzeme deposu veya depolarında düzenleme  
(Her depo 1 puan, toplam 5 puanı geçemez.)
- 60- Alkollü içkilerin saklanması;  
- İçki kavı (3 puan) (Koleksiyon şarap bulunması ve satışı halinde 2 puan ilave edilir)  
- İçki dolabı (1 puan)

### **DİĞER ÜNİTE VE HİZMETLER**

- 61- Hamam, sauna, çocuklar için oyun odası düzenlemesi v.b. (Görevli personel olması halinde değerlendirilir.)  
(Her biri 1 puan, toplam 5 puanı geçemez.)

### **YEMEKLER**

- 62- Yemek malzemelerinin kalitesi;  
- Özel seçilmiş malzeme (5 puan)  
- İyi cins malzeme (2 puan)
- 63- Yemek masasının düzeni, yemeğin sunuş tarzı (5 puan)
- 64- Yemek kültürü ve nefaseti (Yöresel, ulusal ve uluslararası mutfaklar) (5 puan)
- 65- Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tür ve cinslerine uygun servis malzemeleri ile sunumu  
(2 puan)

### **PERSONEL**

- 66- Tesiste yabancı dil bilen servis personeli sayısının toplam servis personeli sayısına oranı;
25. - %50 si ve fazlası yabancı dil biliyor (3 puan)
26. - %50' den azı yabancı dil biliyor (1 puan)
27. 67- Mutfak ve servis personelinin mesleki bilgi ve görgü seviyesi ile müşteriye davranışları;
28. - Uzman personel ile üstün hizmet (5 puan)
29. - Bilgili personel ile iyi hizmet (3 puan)
30. - Normal personel ile iyi hizmet (1 puan)
31. 68- Servis personelinin mönüde bulunan içki ve yemek türleri hakkında müşteriye bilgilendirebilmesi (2 puan)
32. 69- Personelde işlerine ve görev yerlerine uygun, özel ve temiz kıyafet (4 puan)
33. (Personelin isimlerini gösterir yaka kartı taşımaları halinde 2 puan ilave edilir.)
34. 70- Personelin dış görünümü, bakımı ve temizliği (4 puan)
- 71- Hizmet standardını yükseltmek amacıyla, yönetim tarafından belirli zamanlarda uygulanan, işbaşı eğitim programları ve uygulama örnekleri (3 puan)
35. 72 Personel üniteleri;
36. - Soyunma yerleri
37. - Duş, tuvalet ve lavaboları
38. - Oturma ve yemek yeme mahalleri
39. (Her biri 1 puan)
- 73- Personel mahallerinin temizlik ve devamlı bakımı;  
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)  
- Temiz ve bakımlı (2 puan)

### **İLK YARDIM**

- 74- İlk yardım sertifikası bulunan personelle hizmet verilmesi (2 puan)
- 75- İlk yardım hizmetini eksiksiz verebilecek araç ve gereçler (3 puan)

## **ÇEVRE**

76- Çevreyi rahatsız etmeyecek şekilde gürültüyü önleyici izolasyon (4 puan)

## **AYDINLATMA**

77- Jeneratör desteğinde devamlı ve yeterli elektrik sağlanması (4 puan)

78- Tüm hacimlerin fonksiyonlarına uygun aydınlatılması (3 puan)

## **HAVALANDIRMA- ISITMA- SOĞUTMA**

40. 79- Mekanik havalandırma sistemi (3 puan)

41. 80- Müşteriyi rahatsız etmeyen ısıtma - soğutma sistemi;

42. (Merkezi olması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Tüm hacimlerde (5 puan) (Personel üniteleri, teknik bölüm v.b. diğer bölümler dahil.)

- Yalnız yemek salonu veya salonlarında (3 puan)

## **SU TESİSATI**

43. 81- Devamlı ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su (2 puan)

44. 82- Su kesilmesi halinde tesisin su ihtiyacını karşılayacak depo veya depolar (2 puan)

45.

## **YANGIN ÖNLEMLERİ**

83- Yangın uyarı sistemi;

- Isıya ve dumana duyarlı merkezi kontrol panelli otomatik alarm sistemi (5 puan)

- Yalnız ısıya veya dumana duyarlı merkezi kontrol panelli otomatik alarm sistemi (3 puan)

- Isıya veya dumana duyarlı otomatik veya standart alarm sistemi (2 puan)

46. 84- Yakacak maddelerinin ocaklardan ve ateş alma ihtimali mevcut mahallerden uzakta ve tecrit edilmiş durumda olması (2 puan)

47. 85- Mutfakta gaz dedektörü, yangın battaniyesi, yangın elbisesi vb.

48. (Her biri 1 puan toplam 3 puanı geçemez.)

86- Uygun yerlerde yangın anında çıkış yollarını gösterir elektrik şebekesinden ayrı ışıklı işaretler (3 puan)

49. 87- Yangın için personelin gerektiği şekilde eğitimi, yangın esnasında haber verilecek kuruluşların irtibat bilgilerinin ilgili kişilerde bulundurulması, (2 puan)

88- Yangın söndürücüler;

- Merkezi kontrol sistemli otomatik söndürme sistemi (4 puan) (Tüm ünitelerde bulunması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Yangın vana ve hortumu (2 puan)

- Kimyevi söndürücüler (1 puan)

## **ÇÖPLER**

89- Çöplerin muhafazası;

- Çöplerin kapalı naylon torbalar içinde çöp bekletme odasında muhafazası (3 puan)

(Soğuk hava tertibatı bulunması halinde 1 puan ilave edilir.)

- Kapalı naylon torbaların kapalı bidonlar içinde muhafazası (1 puan)

90- Geri dönüşüm sağlamak amacıyla katı atıkların plastik, kağıt, cam, metal v.b olarak ayrıştırılması (3 puan)

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

91- Çevre temizliği;

- Çok temiz (5 puan)

- Temiz (2 puan)

92- Müşteri mahallerinin temizliği;

(Müşterilerin sürekli hizmetinde olan ortak kullanım alanları değerlendirilir.)

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

93- Müşteri mahallerinin dışındaki ünitelerin temizliği;

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

## **SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ**

94- Yiyecek ve içecek maddelerinin hazırlanmasında sağlık ve hijyen kurallarına uygunluk (2 puan)

95- Kullanım suyu ve iklimlendirilmiş havada sağlık güvenliğine ilişkin alınan önlemler (2 puan)

(Bakım sözleşmesi olması halinde değerlendirilir.)

96- alışan personelin iř ve görev yerlerine uygun olarak hijyen kurallarına uyması (2 puan)

97- Hařere ile düzenli mücadele yapılması (2 puan)

(Sözleřme veya ilaçlama programı bulunması halinde değerlendirilir.)

98- Açık büfelerde banket altı sabit soğutucu ve ısıtıcı tesisatın bulunması (2 puan)

50.

51. **DüřüNCELER:**

52.

<b>LOKANTA VE KAFETERYALAR</b>		
<b>SINIFI</b>	<b>ASGARİ PUAN</b>	<b>ALDIđI PUAN</b>
<b>LÜKS LOKANTA</b>	300	
<b>1. SINIF LOKANTA</b>	220	
<b>2. SINIF LOKANTA</b>	150	
<b>KAFETERYA</b>	170	

53.

.....lokanta/kafeterya'sında,.....tarihinde yapılan sınıflandırma formu uygulamasında,.....puan almıştır.

Arz olunur.