

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
YÜZER TESİSLER (YEME-İÇME) İÇİN DEĞERLENDİRME FORMU

Ek:13

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 :

1. BÖLÜM :

2. BÖLÜM :

UYGULAMA ESASLARI:

- Formun uygulanmasında, puanlar sıfırdan başlamakta olup, her kriter için azami puanlar belirtilmiştir.

- Formda yer alan mekanlar birden fazla amaçla kullanılsa dahi, bir tek ünite olarak değerlendirmeye alınır.

- Formda yer alan mekanlar faal olmaları halinde değerlendirilir.

- Formda bedensel engelliler için konulmuş; tesis girişinin düzenlenmesi, asansör düzenlenmesi, yatak odası ve banyosu düzenlenmesi kriterleri yerine getirildiği takdirde diğer bedensel engelli kriterler değerlendirmeye alınacaktır.

**BİRİNCİ BÖLÜM
GENEL NİTELİKLER**

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)

2- Tesisin genel görünümü ve çevre ile uyumu (3 puan)

3- Tesis girişinde tanıtım levhası bulundurulması;

- Işıklı levhalar (2 puan)
- Diğerleri (1 puan)

4- Tesis girişinde Bakanlık onaylı plaketin teşhiri (1 puan)

OTOPARK, GARAJ (Tesis bünyesinde ve faal olması halinde değerlendirilir.)

5- Garaj (6 puan) (Tesis kapasitesinin %20' sini aşması halinde değerlendirilir.)

6- Otopark; (Üstü kapalı olması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Tesis kapasitesinin %50' si oranında zemini bakımlı (3 puan)
- Tesis kapasitesinin %30' u oranında zemini bakımlı (2 puan)
- Tesis kapasitesinin %15' i oranında zemini bakımlı (1 puan)

- 7- Garaj veya otoparkta görevli personel (1 puan)
(Bu hizmetin 24 saat verilmesi halinde 2 puan ilave edilir.)

BAHÇE VE AÇIK ALAN DÜZENLEMESİ

- 8- Müşteri kullanımına açık bahçe düzenlemesi (3 puan)
- 9- Temizliği ve devamlı bakımı (3 puan)
- 10- Aydınlatması (2 puan)
- 11- Görünümü güzelleştirici açık alan düzenlemesi (2 puan)

GENEL TUVALETLER

- 12- Zemin ve duvar kaplaması;
- Özel malzeme (6 puan)
- Granit, mermer seramik v.b. (4 puan)
- Karo v.b. (2 puan)
- 13- Duvar kaplamaları;
- Tavana kadar (3 puan)
- Yarım kaplama (2 puan)
- 14- Temizlik ve devamlı bakım;
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)
- Temiz ve bakımlı (2 puan)
- 15- Yeterli havalandırma (3 puan)
- 16- Rezervuarlar; (Su tasarruf sistemi bulunması halinde 1 puan ilave edilir.)
- Ankastré veya fotoselli (3 puan)
- Porselen, seramik (2 puan)
- Diğer (1 puan)
- 17- Hijyenik klozet kapak kağıdı;
- Mekanik sistemli (3 puan)
- Diğerleri (2 puan)
- 18- Çöp kutusu;
- Fotoselli (3 puan)
- Pedallı (2 puan)
- Diğerleri (1 puan)

- 19- Lavabo ve etajerin niteliği ve birbirine uyumu;
- Tezgahlı lavabo ve büyük ayna (4 puan)
- Ayaklı lavabo ve etajeri, iyi kalite (2 puan)
- Normal lavabo ve etajeri, iyi kalite (1 puan)

20- Aynanın görünümü ve niteliği (3 puan)

- 21- El kurulama olanađı;
- Fotoselli kağıt havluluk ile (3 puan)
- Kağıt havlu veya rulomatik havlu ile (2 puan)
- Makine ile (1 puan)

- 22- Armatürler;
- Ayarlı veya fotoselli (3 puan)
- İyi kalite (2 puan)
- Normal kalite (1 puan)

YÖNETİM VE PERSONEL

23- Müdür, muhasebe, personel müdürü v.b. yönetici odaları
(Her biri 1 puan, toplam 5 puanı geçemez.)

24- İdari personelin mesleki bilgi ve görgü seviyesi (Konusunda eğitim görmüş veya deneyimli)
(3 puan)

25- Hizmet standardını yükseltmek amacıyla, yönetim tarafından belirli zamanlarda uygulanan, işbaşı eğitim programları ve uygulama örnekleri (3 puan)

- 26- Personel üniteleri;
- Soyunma yerleri
- Duş, tuvalet ve lavaboları
- Oturma ve yemek yeme mahalleri
- Yatakhaneleri
(Her biri 1 puan)

27- Personel mahallerinin temizlik ve devamlı bakımı;
- Çok temiz ve bakımlı (7 puan)
- Temiz ve bakımlı (2 puan)

28- Tesiste kapasitesine yeterli personel çalıştırılması (3 puan)

29- İdari personel dışında kalan personelin mesleki bilgi ve görgü seviyesi ile müşteriye davranışları;
- Uzman personel ile üstün hizmet (5 puan)
- Bilgili personel ile iyi hizmet (3 puan)

- Normal personel ile iyi hizmet (1 puan)

30- Personelde işlerine ve görev yerlerine uygun, özel ve temiz kıyafet (4 puan)
(Personelin isimlerini gösterir yaka kartı taşımaları halinde 2 puan ilave edilir.)

31- Tesiste yabancı dil bilen yeterli personel (3 puan)

32- Personelin dış görünümü, bakımı ve temizliği (4 puan)

33- Müşteri isteğinin karşılanma süresi (2 puan)

TEMİZLİK VE BAKIM

34- Çevre temizliği;

- Çok temiz (5 puan)

- Temiz (2 puan)

35- Müşteri mahallerinin temizliği; (Müşterilerin sürekli hizmetinde olan ortak kullanım alanları)

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

36- Müşteri mahallerinin dışındaki ünitelerin temizliği;

- Çok temiz ve bakımlı (8 puan)

- Temiz ve bakımlı (3 puan)

TESİSAT MAHALLERİ

37- Klima; (Isıtma - soğutma sistemi)

- Tüm hacimlerde (10 puan) (Personel üniteleri, teknik bölüm v.b. diğer bölümler dahil.)

- Yalnız genel mahallerde ve yatak odalarında (7 puan)

- Yalnız genel mahallerde veya yatak odalarında (5 puan)

38- Devamlı ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su (2 puan)

39- Su kesilmesi halinde tesisin su ihtiyacını karşılayacak depo (2 puan)

40- Şebeke harici temin edilen müşteri kullanım suları için arıtma tesisatı (3 puan)

(Çıkış suyu arıtma raporu bulunması halinde değerlendirilir.)

41- Su yumuşatma sistemi (2 puan)

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

43- Zemin ve duvar kaplamaları nitelikli, yeterli aydınlatması ve havalandırması olan tesisat mahalli (2 puan)

(Tesisat mahallinin müstakil bir binada düzenlenmesi halinde 1 puan ilave edilir.)

44- Tesisat mahallerinde konusunda diplomalı veya sertifikalı personel çalıştırılması (1 puan)

45- Tesisat mahallerinde mevcut tesisatın ve tesisat mahallinin kullanım yönergesinin ve güvenlik ikaz levhalarının görünür yerlerde bulundurulması (1 puan)

YANGIN ÖNLEMLERİ

46- 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)

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

48- Yangın merdiveni kovasının elektrik şebekesinden ayrı aydınlatılması (3 puan)

(Tahliye engelleyecek hususların bulunması halinde değerlendirilmez.)

49- Kat ve koridorlarda yangın tecrit sistemi (3 puan)

50- Yangın anında tahliyei kolaylaştırmak amacıyla, odalarda yangın merdiveninin yerini gösteren kat planının bulundurulması (1 puan)

51- Yangın konusunda personelin eğitimi, yangın esnasında haber verilecek kuruluşların irtibat bilgilerinin ilgili kişilerde bulundurulması, yangın anında görev dağılımı ve acil durum planı

(2 puan)

52- Yangın çıkış kapılarında içeriden anahtar yardımı olmadan dışarıya açılabilmei sağlayan kapı kilit sistemi;

- Barlı kilit sistemi (4 puan)

- Diğerleri (2 puan)

53- 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)

DEPOLAR

54- Tesis kapasitesine uygun teçhizat ve malzeme depolarında düzenleme
(Her depo 1 puan, toplam 5 puanı geçemez)

55- Alkollü içkilerin saklanması;

- İçki kavı (3 puan) (Kolleksiyon şarap bulunması ve satışı halinde 2 puan ilave edilir)
- İçki dolabı (1 puan)

ÇÖPLER

56- Çöplerin muhafazası;

- Çöplerin kapalı naylon torbalar içinde çöp bekletme odasında muhafazası (3 puan)
(soğuk hava tertibatı olması halinde 1 puan ilave edilir.)
- Kapalı naylon torbaların kapalı bidonlar içinde muhafazası (1 puan)

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

SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ

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

59- Kullanım suyu ve iklimlendirilmiş havada sağlık güvenliğine ilişkin alınan önlemler
(Bakım sözleşmesi olması halinde değerlendirilir.) (2 puan)

60- Çalışan personelin iş ve görev yerlerine uygun olarak hijyen kurallarına uyması (2 puan)

61- Haşere ile düzenli mücadele yapılması (2 puan)
(Sözleşme veya ilaçlama programı bulunması halinde değerlendirilir.)

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

İLK YARDIM HİZMETİ

63- İlk yardım hizmetine yönelik tefriş ve düzenleme;

- Revir (3 puan)
- İlk yardım hizmetini eksiksiz verebilecek araç ve gereçler (1 puan)

64- İlk yardım hizmeti verilmesi;

- Anlaşmalı doktor ile (işyeri hekimliği hariç) (5 puan)
- Sağlık personeli ile (2 puan)
- İlk yardım sertifikası bulunan personel ile (1 puan)

BEDENSEL ENGELLİ DÜZENLEMESİ

65-Tesis girişinde bedensel engelliler için düzenleme (2 puan)

66- Müşteri kullanımına açık bahçede bedensel engelliler için yapılan düzenleme (2 puan)

67- Asansörde bedensel engelliler için düzenleme (2 puan)

68-Kapılar üzerinde bedensel engellilere ait olduğu belirtilen lavabo ve tuvalet düzenlemesi (2 puan)

(Genel tuvaletlerin dışında ayrı bir mahalde bay-bayan ortak kullanım olarak düzenlenmesi halinde 2 puan ilave edilir.)

69-Bedensel engelliler için yatak odası düzenlemesi (2 puan)

70- Bedensel engelliler için düzenlenen oda banyoları (2 puan)

71- Giriş ünitesi, oturma salonu, lokanta, yüzme havuzu, gece kulübü v.b. ünitelerden en az 3 adedinin bedensel engellilerin ulaşımına ve kullanımına uygun düzenlenmesi (2 puan)

İKİNCİ BÖLÜM

YÜZER TESİSLER (YEME-İÇME)

GİRİŞ HOLÜ

1- Giriş kapısı; (Fotoselli olması halinde 1 puan ilave edilir.)

- Dönen kapı veya rüzgarlık (3 puan)

- Normal kapı (1 puan)

2- 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)

3- Bekleme yerinde veya giriş holünde resepsiyon (Karşılama hizmeti) (1 puan)

4- Yemek salonu girişinde fiyat teşhiri (1 puan)

5- Giriş holünün tefriş ve dekorasyonunun niteliği (3 puan)

6- Turizm işletmesi belgesinin teşhiri (1 puan)

YEMEK SALONU

7-Zemin kaplaması;

- Özel dokuma amblemli halı veya özel malzeme (6 puan)
- Granit, mermer, seramik, yün halı, masif ahşap parke (4 puan)
- Sentetik halı veya parke (2 puan)
- Mozaik vb. (1 puan)

8- Dekorasyon;

- Özel düzenleme (5 puan)
- İyi düzenleme (3 puan)
- Normal düzenleme (1 puan)

9- Tefriş elemanları;

- Özel malzeme (5 puan)
- İyi malzeme (3 puan)
- Normal malzeme (1 puan)

10-Çatal, kaşık, bıçak, tabak v.b servis malzemeleri; (Özel yemek takımları olması halinde 2 puan ilave edilir.)

- Çok iyi kaliteli, amblemli (3 puan)
- İyi kaliteli (2 puan)
- Normal kaliteli (1 puan)

11- Masa örtüleri (İyi kalite, temiz ve lekesiz) (3 puan)

12- Servis arabası ile hizmet (2 puan)

13- Günlük mönü;

(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)

14- Günlük mönüde yiyeceklerin içeriğinin belirtilmesi (1 puan)

(Her yabancı dil için 1 puan ilave edilir, toplam 3 puanı geçemez.)

15- Peçeteler; (Her müşteri ile değişir. Kağıt peçete ile birlikte)

- İyi kalite (2 puan)
- Normal kalite (1 puan)

- 16- Yemek müziği yayını; (Müşteriyi ve çevreyi rahatsız etmeyen)
- Canlı yemek müziği (5 puan)
- İyi düzenlenmiş tesisat ile yapılan yayın (2 puan)

17- Çocuk servis düzeni (2 puan)

18- Mutfağın müşteriler tarafından izlenmesi imkanı (Kapalı devre televizyon, camekan v.b.) (3 puan)

19- Ana yemek salonundan ayrı özel tefrişli salon (Mutfakla bağlantılı veya özel mutfaklı olması halinde değerlendirilir.) (5 puan)

BAR

20- Bar ünitesi;

- Yemek salonundan ayrı bir mahal (3 puan)
- Yemek salonunun içinde (1 puan)

21- Barın görünüm ve düzenlemesi;

- Çok iyi (3 puan)
- İyi (1 puan)

22- 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)

23- Buz makinesi (3 puan)

SERVİS OFİSİ

24- Yemek salonu ile mutfak arasında servis ofisi (2 puan)

25- Self servis bankosu (5 puan) (Kafeteryalarda değerlendirilir.)

MUTFAK

26-Zemin kaplaması;

- Hijyenik özel malzeme (6 puan)
- Granit, mermer, seramik, vb. (3 puan)
- Mozaik (1 puan)

27- Etler - hamur işleri ve tatlılar - soğuklar - sıcaklar için birbirinden ayrı ya da bölmeye ayrılmış hazırlık yerleri

(Her biri 2 puan, toplam 8 puanı geçemez.)

28- Mutfak ekipmanları; (Her biri 2 puan)

- 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

29- Soğuk oda, dipfriz ve soğuk dolaplar;

- Kapısı içeriden açılabilen ve alarm zili bulunan soğuk oda (3 puan)
- Derin dondurucu ve soğuk dolaplar (1 puan)

30- Bulaşık yıkama yerlerinin niteliği (3 puan)

31- Mutfak ve servis malzemeleri için ayrı yıkama yerleri (3 puan)

32- Servis takımlarının makine ile yıkanması (3 puan)

33- Hijyen lavabosu ve musluğu (2 puan)

34- Çay, kahve pişirme yeri;

- Müstakil bir mahal (2 puan)
- Mutfağın içinde ayrı bir bölüm (1 puan)

35- Çay, kahve pişirme yerinin düzenlenmesi ve donanımı (2 puan)

36- Türk kahvesi ve çayının geleneksel usullerde hazırlanması ve sunumu (2 puan)

37- Bıçaklık ve bıçaklar için özel sterilizasyon sistemi (2 puan)

38- Giriş kapısından ayrı, mutfak veya depo ile bağlantılı servis girişi (5 puan)

DİĞER ÜNİTE VE HİZMETLER

39- Hamam, sauna, çocuklar için oyun odası düzenlemesi v.b. (Görevli personel olması halinde değerlendirilir.)

(Her biri 1 puan, toplam 5 puan geçemez.)

YEMEKLER

40- Yemek malzemelerinin kalitesi;

- Özel seçilmiş malzeme (6 puan)

- İyi cins malzeme (2 puan)

41- Yemek masasının düzeni, yemeğin sunuş tarzı (5 puan)

42- Yemek kültürü ve nefaseti (Yöresel, ulusal ve uluslararası mutfaklar) (5 puan)

43- Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tür ve cinslerine uygun servis malzemeleri ile sunumu (2 puan)

44- Servis personelinin mönüde bulunan içki ve yemek türleri hakkında müşteriyi bilgilendirmesi (2 puan)

DÜŞÜNCELER:

YÜZER TESİSLER (YEME-İÇME)

TESİS TÜRÜ	BİRİNCİ BÖLÜM (Genel Nitelikler)		İKİNCİ BÖLÜM (Türü)	
	Asgari Puan	Aldığı Puan	Asgari Puan	Aldığı Puan
YÜZER TESİS (yeme-içme)	80		70	

.....tesisinde.....tarihinde yapılan sınıflandırma formu uygulamasında, genel nitelikler bölümündenpuan, türüne ilişkin bölümden puan almıştır.

Arz olunur.