OtelKPI

Otel ve Restoran İç Denetim Checklist'i

Bulguyu kayda, kaydı düzeltici faaliyete dönüştüren sekiz adımlı iç denetim akışı.

Adımlar

1. Denetimi takvime bağla
2. Kontrol listesiyle denetle
3. Bulguyu kritik, majör veya minör olarak sınıflandır
4. Yerinde düzeltilebileni hemen düzelt
5. Kök nedeni bul
6. Sorumlu ve termin ata
7. Kapanışı bağımsız kişiye doğrulat
8. Aylık özetle raporla

Kontrol listesi

- [ ] Denetim takvime uygun yapıldı
- [ ] Liste eksiksiz dolduruldu
- [ ] Bulgular sınıflandırıldı
- [ ] Kritik bulgu aynı anda yönetime bildirildi
- [ ] Anlık düzeltmeler kaydedildi
- [ ] Kök neden analizi yapıldı
- [ ] Sorumlu ve termin belirlendi
- [ ] Sonuç ekiple aynı gün paylaşıldı
- [ ] Açık bulgu listesi güncellendi

Kritik bulgu tanımını marka standartlarınıza ve yasal yükümlülüklerinize göre belirleyin. Bu sayfa örnek bir özettir; tam prosedür, sorumluluklar ve formlar kurulumda işletmenize göre uyarlanır.

© 2026 OtelKPI · otelkpi.com/kaynaklar/