Kriter No	Kriter Başlığı ve Göstergeler	Sağlandı (✓)	Gözlem / Notlar
1	**Sıfır Atık Menüsü Oluşturulması:** Menüde Sıfır Atık Lezzetler başlığı var mı? En az 3 yemek listelenmiş mi? Malzemeler artık/mevsimlik/yerel mi? Personel menüye dair bilgi verebiliyor mu?		
2	**Ekmek İsrafını Önleyici Uygulamalar:** Ekmek talep üzerine mi veriliyor? Artan ekmekler kıtırlaştırılıyor ya da hayvan yemi olarak değerlendiriliyor mu?		
3	**Yeniden Kullanılabilir Malzeme Kullanımı:** Cam/porselen tabak, bardak vb. kullanılıyor mu? Tek kullanımlık ürünler yalnızca talep üzerine mi veriliyor? Cam şişe veya sürahi ile su sunuluyor mu?		
4	**Doğru Porsiyonlama:** Menüde küçükortabüyük porsiyon seçenekleri sunulmuş mu?		
5	**Tedarik ve Serviste Tek Kullanımlık Azaltımı:** Satın alımlarda büyük ambalaj tercih edilmiş mi (fatura ile belgeli)? Serviste tekli paketler yerine toplu sunum yapılıyor mu?		
6	**Yerel ve Mevsimlik Ürün Kullanımı:** Ürünlerin %50'si Ayvalık çevresinden mi? Tedarikçi bilgileri kayıtlı mı? Menüde mevsimlik ürün vurgusu var mı?		
7	**Gıda Menşei Şeffaflığı:** Menüde yerel veya mevsimlik ifadeleri var mı? Bu ifadeler gerçek malzeme kullanımı ile örtüşüyor mu?		

8 Mutfakta Atık Ayrıştırma ve Eğitim:

En az 3 türde ayrıştırma kutusu var mı?
Etiketleme uygun mu?
Personel ayrıştırma bilgisine sahip mi?
Atık yönetimi eğitimi verilmiş mi?

9 Artan Yemeklerin Değerlendirilmesi:

Artık yemekler uygun şekilde sosyal kurumlara/barınaklara ulaştırılıyor mu?
Kayıt tutuluyor mu?
Saklama koşulları uygun mu?

10 Yağ Atıkları Lisanslı Tesise Teslim:

Atık yağlar lisanslı firmaya teslim ediliyor mu?
Teslim belgeleri mevcut mu?
Yağ tutucu mevcut mu?

11 Sertifikalı Mutfak Personeli:

Sertifika sunuldu mu?
Sertifikalı kişi hâlâ çalışıyor mu?

Kriter No	Kriter Başlığı ve Göstergeler	Sağlandı (✓)	Gözlem / Notlar
12	**Organik Atıkların Kompostlanması:** Kompost alanı var mı? Teslim belgeleri mevcut mu?		
13	**Gıda Artığı Takibi:** Günlük artık kayıtları tutuluyor mu? Miktar ve nedenler yazılmış mı?		
14	**Atık Verilerinin Yıllık Takibi:** Aylık atık kayıtları tutuluyor mu? Yıllık rapor hazırlanmış mı?		
15	**Misafir Bilgilendirme Alanı:** Menü, pano veya QR ile bilgilendirme mevcut mu? İçerik sade ve görünür mü?		
16	**Yıllık Sıfır Atık Hedefi:** Ölçülebilir hedef belirlenmiş mi? Takip ve yıl sonu değerlendirmesi yapılmış mı?		