

GECE MÜDÜRÜ KONTROL RAPORU

Tarih :/...../20.....

	Kontrol Kriterleri	Kontrol Saati	Uygun	Uygun Değil	Tespit Edilen Uygunsuzluk	Düzeltilme
G E N E L	Aydınlatmalar plana uygun olarak açılıp kapatılıyor mu ?					
	Tüm personeller kendi çalışma alanlarında mı?					
	Üretim ve hizmet alanları, açılış-kapanış saatlerine riayet ediliyor mu ? Hizmet dışı olanların kapıları kapalı mı?					
	Tesise herhangi bir ürün / hizmet için tedarikçi geldi mi ve konuyla ilgili raporu hazırlandı mı?					
	Atık ayrıştırma etkin olarak yapılıyor mu? Atık alanlarının temizlikleri yeterli mi?					
	Üst kattaki Şok Odaları çalışıyor mu? Soğutma dereceleri doğru mu ?					
	SPA ve Kuaför kapandı mı?					
	Depolama alanlarının temizlik ve düzeni etkin olarak sağlanmış mı ?					
	Güvenlik kayıtları kontrol edildi mi ?					
	Tesis giriş - çıkış kapıları kontrol edildi mi ?					
	Sahildeki tüm elektronik cihazlar, soğutucu dolaplar çalışıyor mu?					
	Sahil büfe; düzgün, temiz ve dolaplar kilitli olarak kapatılmış mı ?					
	Sahildeki şemsiyeler toplanıp şezlong ve sehpa düzeni geriye alınarak sağlanmış mı ?					
Ö N B Ü R O	KBS listesi zamanında gönderildi mi ?					
	Misafir 'Check In - Check Out' işlemleri etkin olarak gerçekleştirildi mi ? VIP misafir var mı?					
	Hasta olan veya hastaneye giden misafir personel var mı?					
H O U S E K E E P I N G	Havuz bölgelerinin temizlikleri etkin olarak yapılmış mı ?					
	Havuz savakları ve ızgaraları temizlenmiş mi ? Kırık ızgaralar var mı ?					
	Havuz kenarındaki şezlong ve sehpalar COVID 19 gerekliliklerine göre mesafeleri ayarlanmış mı?					
	Genel wc temizlikleri ve malzeme takibi etkin yapılmış mı ?					
	Lobby alanlarının temizlikleri etkin olarak yapılmış mı ?					
	Fitness ve GYM temizliği etkin yapılmış mı?					
	GYM düzeni ve temizliği etkin yapılmış mı?					
	Ana Restorantın iç ve dış temizlikleri etkin yapılmış mı ?					
	Duş odaları temizlik ve düzeni etkin yapılmış mı?					
	Tesis içi yolların ve çevre çöp kovalarının temizliği yapılmış mı ?					
	Asansör bölgelerinin temizlikleri etkin olarak yapılmış mı ?					
	Oda kat koridorlarında teknik ve temizlik açısından olumsuzluk var mı ?					
	Geri dönüşüm çöp kovaları boşaltılıp temizlenmiş mi ?					
	Personel soyunma odalarının ve tuvaletlerinin temizliği düzeni yeterli midir ?					
	Personel dinlenme yerinin temizliği ve düzeni yeterli midir ?					

GECE MÜDÜRÜ KONTROL RAPORU

Tarih :/...../20.....

		Kontrol Kriterleri	Kontrol Saati	Uygun	Uygun Değil	Tespit Edilen Uygunsuzluk	Düzeltilme
S E R V İ S	P o o l B a r	Çay, kahve, konsantre ve premix makinaları temiz mi ?					
		Pool Bar temizlik ve düzeni etkin yapılmış mı ?					
		Dondurma dobalı çalışıyor mu?					
		Depo temiz ve düzenli mi ?					
		Vitrinin temizlik ve düzeni yeterli mi ?					
		00:00'dan sonra içecek siparişleri için adisyon açılmış mı?					
	L o b b y	Çay, kahve, konsantre ve premix makinaları temiz mi ?					
		Lobby Bar temizlik ve düzeni etkin yapılmış mı ?					
		Background temiz ve düzenli mi ?					
	P a s t a	Masa düzeni ve temizliği etkin olarak sağlanmış mı ?					
		Çay semaveri kapalı mı?					
		Dondurma dobalı çalışıyor mu?					
	A c c e	Restaurant genel temizlik, düzeni etkin yapılmış mı ?					
		Masa düzeni ve temizliği etkin olarak sağlanmış mı ?					
		Background / Bulaşıkhaneye temiz ve düzenli mi ?					
M U T F A K		Açık büfe ve Show Büfesi temizlikleri etkin yapılmış mı ?					
		Ana mutfak üretim alanları, ekipman ve malzeme temizlikleri etkin yapılmış mı ?					
		Soğuk odaların ve bölümlerdeki soğutucu dolapların düzen ve temizlikleri yeterli mi ? & Soğutma dereceleri doğru mu ?					
		Snack mutfak üretim alanı, ekipman ve malzeme temizlikleri etkin yapılmış mı ?					
		Bulaşıkhaneye temizlik ve düzeni yeterli mi ?					
		Yemekhane temizlik ve düzeni yeterli mi ?					
T E K N İ K S E R V İ S		Havuzların su, zemin ve derinlik levha temizlikleri etkin olarak yapılmış mı ve havuz değerleri kayıt altına alınmış mı?					
		Mal Kabuldeki pis su motorları çalışıyor mu?					
		Depolardaki su seviyeleri yeterli mi?					
		Havuz makine dairesindeki su motorları çalışıyor mu?					
		Tüm hidroforlar çalışıyor mu?					
		Gaz tankı enerjisi yeterli mi?					
		Sıcak su kazanlarının durumu, açılış-kapanış saatleri etkin takip edilmiş mi ve sıcaklık dereceleri uygun mu?					
		Ozmoz makinesi etkin olarak çalışıyor mu?					
		Misafir, personel ve monşarj asansörleri aktif olarak çalışıyor mu ?					
		Arızalı makine - teçhizat, yanmayan çevre, koridor ve genel mekan aydınlatmaları var mı ?					
		Sistem odasındaki klima çalışıyor mu?					
		Yangın ikaz düğmeleri ve yangın dolaplarının işlevliliği - fiziki durumları yeterli midir ?					

NOT : Kontrol kriterlerinde bir sorun yoksa uygun kutucuğuna '✓' işareti konulur. Eğer bir uygunsuzluk var ise uygun değil kutucuğuna 'X' konulur. Tespit edilen uygunsuzluk bölümüne uygunsuzluk yazılarak hemen giderilir ve düzeltme kutucuğuna yapılan düzeltme yazılır.

ONAYLAYAN