

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

ÇÖP BÖLGESİ VE ÇÖP ODASI

TEMİZLİK ALANLARI	METOD			GÜNLER																															AY:	
	Temizlik	Dezenfeksiyon	Periyot	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
DUVARLAR	SF928	D10	G																																	
ZEMİNLER	TASKI IMP.	D10	G																																	
GİDERLER	SF928	D10	G																																	
ÇÖP BİDONLARI	D12	D10	G																																	
ÇÖP SOĞUK ODA	SF928	D10	G																																	
ÇÖP KONTEYNERLERİ	D12	D10	G																																	
YAĞ TUTUCU ALANI	D9	-	H																																	
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																				
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL İMZASI																																				

G =Günlük **KS=Kullanımdan Sonra** **H =Haftalık** **2H=2 Haftada bir** **3H= 3 Haftada bir** **A =Aylık** **3A= 3 Ayda Bir** **½ = Yılda 2 Defa**

Temizlikler belirtilen zaman aralıklarında yapılır ve uygun ise ilgili kutucuğa "**✓**" işareti konur. Uygunsuzluk var ise ilgili kutucuğa "**X**" işareti konur. Yapılan düzeltme "**Açıklama / Düzeltici Faaliyet**" kısmında belirtilerek hemen giderilir.

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılmasından ve / veya sürekli kontrolün sağlanmasından "**STEWART CHEF**" sorumludur. Temizliklerin Kontrolü Sous Şef, onayı ise Gıda Mühendisi ve / veya Mutfak Şefi tarafından yapılarak dosyalanır.

• Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.