

SICAKLIK İZLEME FORMU

YIL	
AY	
BÖLÜM	SNACK-P.YEMEKHANESİ- SEBZE HAZIRLIK SOĞUK ODALAR

Günler	NEM %	ORTAM SICAKLIĞI			SOĞUTUCU DOLAP NO: 12 (-5/+5°C, SEBZE HAZIRLIK)					SOĞUTUCU DOLAP NO: 22 (-5/+5°C/SNACK)					SOĞUTUCU DOLAP NO: 23 (-5/+5°C/P.YEMEKHANESİ)					AÇIKLAMA VE DÜZELTİCİ FAALİYET
		08:00	16:00	00:00	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	08:00	16:00	00:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	
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																				

• Her gün en az bir ürün sıcaklığı kayıt altına alınır.
• Soğuk odaların sıcaklığı 0°C ile +4°C arasında, derin dondurucuların sıcaklıkları -18°C ve daha altı olmalıdır.
• Dolap kapıları / kapakları açık bırakılmamalıdır.
• Aşırı depolama yapılmaz.
• Dolap arıza durumunda hemen Teknik servise bilgi verilmelidir.
• Sıcaklık ile ilgili oluşan uygunsuz durumlar ve alınan önleyici faaliyet Açıklama ve Düzeltici Faaliyet kısmına yazılır.
• Sous Chef, haftalık olarak formun kontrolü ve doğruluğunu sağlar. Aylık Gıda Mühendisi tarafından onaylanır. Onaylanan Formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.