

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

SNACK MUTFAK

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
DAVLUMBAZLAR	SF928	D10	H																														
DUVARLAR	SF928	D10	G																														
ZEMİNLER	TASKİMP	D10	G																														
GİDERLER	SF928	D10	G																														
EKİPMANLAR	SF928	D10	G																														
OCAKLAR	SF928	D10	G																														
WAFFLE MAKİNESİ	SF928	D10	G																														
TOST MAKİNESİ	SF928	D10	G																														
PEÇETELİKLER	D12	D10	G																														
SABUNLUKLAR	D12	D10	G																														
EL YIKAMA LAVABOSU&MUSLUK	K1	D10	G																														
EYELER	K1	D10	G																														
METAL TEZGAHLAR	D12	D10	G																														
REŞOLAR	D52	D10	G																														
PLATE IZGARALAR	SF928	D10	G																														
DONDURMA DOLABI	D12	D10	G																														
GÖZLEME SACI	SF928	D10	G																														
YATAY DOLAPLAR	D12	D10	G																														
DİKEY DOLAPLAR	D12	D10	G																														
TEZGAH ALTI DOLAPLAR	D12	D10	G																														
TEŞHİR DOLAPLARI	D12	D10	G																														
MAKARNA FRİTÖZÜ	D12	D10	G																														
FRİTÖZ	SF928	D10	H																														
PİLİÇ ÇEVİRME	SF928	D10	G																														
ÇÖP BİDONLARI	D12	D10	G	</																													

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.