

# MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

## PERSONEL MUTFAĞI

TEMİZLİK ALANLARI	Method			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		
TAVANLAR	SF928		3A																																	
DAVLUMBAZLAR	SF928		H																																	
RAFLAR	D12		G																																	
DUVARLAR	SF928		G																																	
ÇALIŞMA TEZGAHI	K1	D10	G																																	
OCAKLAR	SF928		G																																	
FIRIN	SF928		G																																	
BENMARİLER	D52		G																																	
EKMEK DOLABI	K1	D10	G																																	
SU DOLABI	D12	D10	H																																	
BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI	D12		G																																	
BULAŞIK MAKİNASI	D52		G																																	
ÇAY MAKİNESİ	D52		G																																	
YERLER	ASKI IMP.		G																																	
GİDERLER	SF928		G																																	
EVYELER	K1		G																																	
SABUNLUKLAR	D12		G																																	
PEÇETELİKLER	D12		G																																	
YEMEK MASALARI	D12	D10	KS																																	
ÇÖP BİDONLARI	D12		G																																	
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																				
TEMİZLİĞİYAPAN 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.