

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

SOĞUTUCULAR

[illegible]

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.