

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

SOĞUK BÖLÜM

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			
TAVANLAR	SF928		3A																																		
RAFLAR	D12		G																																		
DUVARLAR	SF928		G																																		
FIRINLAR	TABLET		KS																																		
OCAKLAR	SF928		KS																																		
OCAK ALTLARI	SF928		G																																		
TEZGAHLAR	D12	D10	G																																		
KESME PLASTİKLERİ	D12	D10	KS																																		
BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	D10		G																																		
ROBOT	D10		KS																																		
YERLER	TASKI IMP.		G																																		
GİDERLER	SF928		G																																		
EVİYELER	K1		G																																		
SABUNLUK	D12		G																																		
PEÇETELİK	D12		G																																		
ÇÖP BİDONLARI	D12		G																																		
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.