

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

KURU GIDA DEPOSU

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		
DEPO DUVARLARI		D10	H																																	
GİDERLER		D10	G																																	
ZEMİN	K1	D10	G																																	
DEPO LAMBASI		D10	2H																																	
DEPO KAPISI		D10	G																																	
DEPO RAFLARI		D10	H																																	
PLASTİK PALETLER	K1	D10	H																																	
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 Mutfağ Şefi tarafından yapılarak dosyalanır.

• **Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.**