

SICAKLIK İZLEME FORMU

YIL	
AY	
BÖLÜM	ANA DEPO ŞOK ODALARI

Günler	DONDURUCU DOLAP NO: 1 (KIRMIZI ET 2, -18/-22°C)						DONDURUCU DOLAP NO: 2 (TAVUK 2, -18/-22°C)						DONDURUCU DOLAP NO: 3 (HİNDİ, -18/-22°C)						AÇIKLAMA VE DÜZELTİCİ FAALİYET
	09:00	16:00	00:00	04:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	09:00	16:00	00:00	04:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	09:00	16:00	00:00	04:00	ÜRÜN ADI	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	
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																			

- Şok odalarının sıcaklıkları **-18°C ve daha altı** olmalıdır.
- **09:00 ve 16:00**'daki sıcaklık kontrollerinden **Gıda Mühendisi**, **00:00 ve 04:00**'daki sıcaklık kontrollerinden ise **Gece Müdürü sorumludur**. Gıda Mühendisi izinli iken (Pazar Günü) **Nöbetçi Müdür sorumludur**. Her cumartesi günü **Gıda Mühendisi** tarafından şifre **Nöbetçi Müdür'e verilir**. Gece Müdürü izinli iken **Güvenlik Müdürü** sorumludur.Yeni başlayan haftada (Her Pazartesi) **Otel Müdürü** tarafından şifre yenilenerek ilgililere iletilir.
- Her gün 09:00 veya 16:00 saatlerindeki kontrollerde en az bir ürün sıcaklığı kayıt altına alınır.
- Sıcaklık ile ilgili oluşan uygunsuz durumlar ve alınan önleyici faaliyet **Açıklama ve Düzeltici Faaliyet** kısmına yazılır.