

# BAR KONTROL FORMU

Bar Adı:

Ay / Yıl:

SIRA NO	AÇILIŞ	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
1	Genel alan temiz mi ve kontrol edildi mi?																															
2	Sosyal mesafe aralığı gözetilerek masa ve alan hazırlığı yapıldı mı?																															
3	Bar önündeki sosyal mesafe çizgileri uygun mu?																															
4	Engelli misafir için masa ve alan hazırlığı yapıldı mı?																															
5	Alerjen misafir bilgisi geldi mi? Buna uygun hazırlık yapıldı mı?																															
6	Alerjen ürünler ayrı depolandı mı?																															
7	Akşam kapanışta bütün temizlikler yapılmış mı?																															
8	Barlar açılmadan önce backgroundların temizliği kontrol edildi mi?																															
9	Ürünlerin SKT kontrolleri yapıldı mı?																															
10	Çöpler atılmış dolaplar ve tezgahlar temiz mi?																															
11	Sandalye ve masa mice and place yapıldı mı?																															
12	Yeterli miktarda sabun, kağıt havlu, dezenfektan, eldiven ve maske mevcut mu?																															
13	Bar bankoları temiz mi?																															
14	Buz makinesi yüzey temizliği ile buz küreği temizliği/dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
15	Teknik arıza var mı? Varsa teknik servise bildirildi mi?																															
BAR MICE AND PLACE																																
1	İçecek makinelerinin (postmix ve premix vs.) temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
2	Kahve makineleri temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
3	Çay makinesi temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
4	Portakal sıkma makinesi temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
5	Konsantre meyve suyu makinesi temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
6	Peçete Dispanserleri ve Porselen Peçetelikler temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
7	Kirli takım bardak ve tabaklar bulaşıkhaneye gönderildi mi? Temiz bez ile silindi mi ?																															
8	Temizlik araç / gereçlerinin temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
9	Bar alanları zemini temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															

# BAR KONTROL FORMU

Bar Adı:

Ay / Yıl:

SIRA NO	AÇILIŞ	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
10	Servis tepsilerinin temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
11	Servis arabalarının temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
12	Kullanılacak meyvelerin dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
13	Dolaplarda eksik malzeme var mı?																															
14	İçecek dolapları temiz mi?																															
15	Garnitürler ve tranşlar yapıldı mı? Garnitürlerin hijyenik kapalı kaplarda muhafazası sağlanıyor mu?																															
16	Yeterli bardak hazırlığı var mı?																															
17	Bulaşık makinesi, filtre ve yıkama kollarının temizliği yapıldı mı?																															
18	Bulaşık makinesi sıcaklığı kontrol edildi mi?																															
19	Masalarda küllükler atılmış mı?																															
20	Bar deskinin temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																															
21	Vazolar temiz ve çiçekler kontrol edildi mi?																															
22	Bar stokları kontrol edilip talepler yazıldı mı?																															
23	Genel alan boşları toplanıp son kontroller yapıldı mı?																															
SERVİS PERSONELİ																																
1	Meeting yapıldı mı?																															
2	Personel hijyen kontrolü yapıldı mı?																															
3	Bilgi aktarmalar personele iletildi mi?																															
4	Görev dağılımı yapıldı mı?																															
DOLAP SICAKLIKLARI																																
1	Tezgah Altı Soğutucu 1																															
2	Tezgah Altı Soğutucu 2																															
3	Tezgah Altı Soğutucu 3																															
4	Su Dolabı 1																															
5	Su Dolabı 2																															
6	Su Dolabı 2																															
7	Servis Bar Soğuk Oda																															
8	Dondurma Dolabı																															
9	Dondurma Dolabı																															
10																																
AÇIKLAMA/ DÜZELTİCİ FAALİYET																																
İMZA																																

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. Temizliklerin Kontrolü **Kaptanlar**, onayı ise **FB Müdürü** tarafından yapılırak dosyalanır.

# BAR KONTROL FORMU

Bar Adı:

Ay / Yıl:

## KAPANIŞ

	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
1	Bütün boşlar toplanıp masalar silindi mi?																														
2	Boş fiçılar, kasalar, şişeler ilgili alana gönderildi mi?																														
3	Servis arabalarının temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
4	Kahve makineleri temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
5	Lavaboların temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
6	Bulaşık makinesi suyu boşaltıldı mı? Temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
7	Yatay ve dikey dolapların temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
8	Tezgahların temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
9	Bar deskinin temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
10	Barın zemin, gider temizliği ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														
11	Çöpler atılıp çöp kovalan temizlendi mi?																														
12	Sandalye ve masa temizlik ve dezenfeksiyonu yapıldı mı?																														

## DOLAP SICAKLIKLARI

1	Tezgah Altı Soğutucu 1																														
2	Tezgah Altı Soğutucu 2																														
3	Tezgah Altı Soğutucu 3																														
4	Su Dolabı 1																														
5	Su Dolabı 2																														
6	Su Dolabı 2																														
7	Servis Bar Soğuk Oda																														
8	Dondurma Dolabı																														
9	Dondurma Dolabı																														
10																															

## AÇIKLAMA/ DÜZELTİCİ FAALİYET

İMZA																															
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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. Temizliklerin Kontrolü **Kaptanlar**, onayı ise **FB Müdürü** tarafından yapılarak dosyalanır.