

## MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

## SUNUM ALANLARI

TEMİZLİK ALANLARI	METOD			GÜNLER																															AY: .....					
	Temizlik	Dezenfek-siyon	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						
BENMARİLER	D52	D41	KS																																					
PLATE IZGARALAR	SF928		KS																																					
SOĞUTUCU BÜFELER	D12		KS																																					
NÖTR BÜFELER	D12		KS																																					
SHOW ALANLARI	SF928		KS																																					
PİDE FIRINI	SF928		G																																					
DAVLUMBAZLAR	SF928		H																																					
REŞOLAR	D12		KS																																					
BÜFE CAMLARI	CAM SİL		KS																																					
SALAMANDRA	D12	D10	G																																					
EKMEK BÜFESİ		D10	KS																																					
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**      **1/2 = 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.

