

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

KASAPHANE																																			
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																																
DUVARLAR	SF928	D10	G																																
KIYMA MAKİNASI	K1	D12	KS																																
KIYMA MAK. BİÇAKLARI	D12	D10	KS																																
BİÇAK STERİLİZATÖRÜ	D10		KS																																
DÖNER OCAĞI	SF928	D10	KS																																
ET HIZAR	D12	D10	KS																																
YERLER	TASKİ İMP.	D10	G																																
GİDERLER	SF928	D10	G																																
EVEYELER	K1	D10	G																																
KESME PLASTİKLERİ	D12	D10	KS																																
SABUNLUK	D12	D10	G																																
PEÇETELİK	D12	D10	G																																
ÇÖP BİDONLARI	D12	D10	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 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.																																			