

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

BULAŞIKHANE

	ı		GÜNLER															AY:																
TEMİZLİK ALANLARI	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
TAVANLAR	SF928		3A																															
DUVARLAR	K1		G																															
TABAK RAFLARI	D12	D10	G																															
TÜNEL BULAŞIK MAKİNASI TEMİZLİK	D52		G																															
DURULAMA KOLLARI	D12		G																															
PERDELERİ	K1		G																															
BULAŞIK SIYIRMA TEZGAHI	K1		G																															
BARDAK BULAŞIK MAK. TEMİZLİK	D52		G																															
YERLER	ASKI IMP. G																																	
GİDERLER	SF928		G																															
ÇÖP BİDONLARI	D12		G																															
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																		
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL İMZASI																																		
G =Günlük	KS=Ku	ndan	Soni	Sonra H = Ha						2	2H=2 Haftada bir				31	3H= 3 Haftada bir					A	=Ayl	ık :	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 düzelteme"Açıklama / Düzeltici Faaliyet" kısmında belirtilerek hemen giderilir.

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılmasından ve / veya sürekli kontrolün sağlanmasından "STEWARD CHEF"sorumludur. Temizliklerin Kontrolü Sous Şef, onayı ise Gıda Mühendisi ve / veya Mutfak Şefi tarafından yapılarak dosyalanır.

• Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.