

## MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

## KAHVALTİ BÖLÜMÜ

[illegible]

<b>G =Günlük</b>	<b>KS=Kullanımdan Sonra</b>	<b>H =Haftalık</b>	<b>2H=2 Haftada bir</b>	<b>3H= 3 Haftada bir</b>	<b>A =Aylık</b>	<b>3A= 3 Ayda Bir</b>	<b>½ = Yılda 2 Defa</b>
------------------	-----------------------------	--------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------	-----------------------	-------------------------

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.