








SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/ TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
ÇAY MAKİNESİ 	KOMİ	<ol style="list-style-type: none">1. Açma-Kapama düğmesini kapatınız.2. Fişi prizden çekiniz.3. Çay haznesini çıkarıp, içindeki posayı çöpe dökünüz.4. Kazandaki fazla suyu boşaltınız.5. Kazanın içini, çay, su ve süt haznesi ve kapağını bulaşık deterjanı ile sabunladıktan sonra bol su ile durulayınız ve temiz bez ile kurulayınız.6. Dış yüzeyine metal parlatıcı uygulayıp yerine kaldırınız	<ul style="list-style-type: none">•Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı)•Suma D 7 (Metal parlatıcı)• Sünger• Kurulama bezi• Deterjan	Günlük; Her kullanımdan sonra	REST. ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
	KOMİ	<ol style="list-style-type: none">1. Açma-Kapama düğmesini kapatınız.2. Fişi prizden çekiniz.3. Çay haznesini çıkarıp, içindeki posayı çöpe dökünüz.4.Kazana 10cl kireç çözücü konur, çay, süt ve su haznesi su ile doldurulup 1 taşım kaynatılır.5.Kazan boşaltılır, deterjan ile yıkanır durulanıp kurulanır.6. Dış yüzeyine metal parlatıcı uygulayıp yerine kaldırınız.	<ul style="list-style-type: none">•Suma scale D.52 (Kireç Çözücü)•Suma D 7 (Metal parlatıcı)• Eldiven• Sünger• Kurulama bezi• Deterjan	Haftalık; Her hafta Çarşamba	REST. ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
PORTAKAL SIKMA MAKİNASI 	KOMİ	<ol style="list-style-type: none">1. Açma-Kapama düğmesini kapatıp, fişi prizden çekiniz.2. Sıkma bölümünde biriken posaları çöpe dökünüz.3. Sökülebilir parçaları çıkarıp sabunlu süngerle içini ve parçaları yıkayıp durulayın.4. Dış yüzeyini nemli bezle siliniz.5. Yıkanan parçaları ve dış yüzeyi kuru bez ile kurulayınız.6.Dezenfektan uygulayıp bırakın.	<ul style="list-style-type: none">•Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı)•ALCOPLUS H500 (Dezenfektan)• Sünger• Kurulama bezi	Günlük; Her kullanımdan sonra	REST. ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER




SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/ TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
KONSANTRE MAKİNASI 	KOMİ & BARBOY	<ol style="list-style-type: none">1. Açma-Kapama düğmelerini kapatınız.2. Muslukları sökülebilir parçaları sökölüp sıcak su ile yıkayıp yerlerine takınız.3. Damlalığı bulaşık deterjanı ile yıkayıp, durulayıp, kurulayın.4. Etrafını nemli bez ile silip kurulayınız.5. Dezenfektan uygulayıp kullanıma hazır hale getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">• Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı)• ALCOPLUS H500 (Dezenfektan)• Sünger• Kurulama bezi	Günlük; Her kullanımdan sonra	REST. ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
KAHVE MAKİNESİ 	KOMİ & BARBOY	<ol style="list-style-type: none">1. Açma-Kapama düğmesini kapatınız.2. Fişi prizden çekiniz.3. Makine aparatlarını sökünüz. Sıcak su içinde bekletin.4. Ürün hazne bölümünü ve genel makine yüzeyini nemli bez ile silip kurulayın.5. Damlalığı bulaşık deterjanı ile yıkayıp, durulayıp, kurulayın.6. Sıcak suda aparatları çıkarıp temiz su ile yıkayıp kurulayınız ve yerlerine monte ediniz.7. Ürün haznelerini doldurup bir sonraki kullanıma hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı)• Sünger• Kurulama bezi• Deterjan	Günlük; Her kullanımdan sonra	REST. ŞEFİ BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
BARDAK YIKAMA MAKİNASI 	KOMİ & BARBOY	<ol style="list-style-type: none">1. Bardak yıkama makinesini açma-kapama düğmesinden kapayın.2. Izgara ve süzgeçlerini çıkartıp sabunlu süngerle yıkayıp temizleyiniz.3. Makinenin kapağı ve içini sabunlu süngerle yıkayıp durulayın4. Izgara ve süzgeçleri yerine takın.5. Dış yüzeylerini nemli bez ile silip, kuru bez ile kurulayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı)• Sünger• Kurulama bezi	Günlük; Her gün açılış ve kapanışta	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
	KAPTAN	<ol style="list-style-type: none">1. Bardak yıkama makinesini açma-kapama düğmesinden kapayın.2. Izgara ve süzgeçlerini, kapağını, iç bölümünü ve yıkama kollarını 1/5 oranında sulandırılmış suma scale D. 52 ile temizleyiniz.3. Temiz su ile durulayıp, Makinenin kapağını açık olarak kurumaya bırakın.4. Dış yüzeylerini nemli bez ile silip, kuru bez ile kurulayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Suma scale D.52 (Kireç Çözücü)• Sünger• Kurulama bezi	Haftalık; Her hafta Çarşamba	BAR ŞEFİ		F&B MANAGER





SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
PREMİX HORTUM BAŞLIKLARI 	BARBOY	1. Premix hortum başlıklarını fiçilerden çıkarınız. 2. Kovanın içindeki sıcak suya birkaç defa daldırıp çıkarın. 3. Havada boşluğa sallayarak suların süzülmesini sağlayın. 4. Çeşme başları ve damlalığı sıcak su ile yıkayın. 5. Kuru ve temiz bir bezle kurulaştırın, hortum başlıkları bir yere değmeyecek şekilde havada asılı bırakınız. 5. Dezenfektan uygulayıp bırakınız.	• ALCOPLUS H500 (Dezenfektan) Sıcak su • Kurulama bezi	Günlük; Her gün sonunda	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
BUZ MAKİNASI 	KOMİ & BARBOY	1. Buz küreğini ve kabını her sabah su ile yıkayıp temiz bir bez ile kurulaştırınız. 2. Buz makinesinin dış yüzeyini her sabah nemli bezle silip, temiz bir bez ile kurulaştırınız.	• Eldiven • Sünger • Kurulama bezi	Günlük; Kullanımdan önce	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02) BUZ MAKİNESİ TEMİZLİK FORMU (SP07 F03)	F&B MANAGER
	KAPTAN	1. Buz haznesindeki buzı temiz bir kaba alınız. 2. Buz haznesinin içini 1/5 oranda sulandırılmış D.52 sünger yardımıyla temizleyiniz. 3. Hazneyi tekrar bol su ile iyice durulaştırınız. 4. Temiz bez ile kurulaştırınız. 5. Buz haznesine dezenfektan uygulayınız. 6. Hazneden almış olduğunuz buzları tekrar hazneye boşaltınız.	Suma scale D.52 (Kireç Çözücü) ALCOPLUS H500 (Dezenfektan) • Eldiven • Sünger • Kurulama bezi	Haftalık; Her hafta Çarşamba	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02) BUZ MAKİNESİ TEMİZLİK FORMU (SP07 F03)	F&B MANAGER
	KAPTAN TEKNİK ŞEF	1. Buz haznesindeki buzı temiz bir kaba alınız. 2. Buz haznesinin içini buz yapan havuzu ve petekleri 1/5 oranda sulandırılmış D.52 sünger yardımıyla temizleyiniz. 3. Hazneyi tekrar bol su ile iyice durulaştırınız. 4. Temiz bez ile kurulaştırınız. 5. Buz haznesine dezenfektan uygulayınız. 6. Hazneden almış olduğunuz buzları tekrar hazneye boşaltınız	Suma scale D.52 (Kireç Çözücü) ALCOPLUS H500 (Dezenfektan) • Eldiven • Sünger • Kurulama bezi	İki Haftalık; Her iki hafta Çarşamba	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02) BUZ MAKİNESİ TEMİZLİK FORMU (SP07 F03)	F&B MANAGER



SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
LAVABOLAR 	BARBOY	1. Lavabo kullanım esnasında kirlilik durumuna göre su ile veya sünger ile sürtülerek temizlenir. 2. Lavaboda sararma olmuş ise süngerin üzerine toz çamaşır deterjanı koyup sürtülerek temizlenip durulanır.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) Toz çamaşır deterjanı • Sünger	Günlük; Her gün kullanımda	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
TEZGAH TİPİ SOĞUTUCU DOLAP 	BARBOY	1. Dolap kapaklarını açıp dolap içerisinde su birikmişse süngerle biriken suyu boşaltınız 2. Suyu alınan alanı temiz kuru bez ile kurulayınız. 3. Dış yüzey ve kapağını nemli bez ile siliniz, temiz kuru bez ile kurulayınız. 4. Temizliği yapılan yüzey üzerine metal koruyucu sıkınız.	Suma D 7 (Metal parlatıcı) Su • Sünger • Kurulama bezi	Günlük; Her gün	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
DONDURMA DOLAPLARI 	BARBOY	1. Dolap kapaklarını açıp dolap içerisinde su birikmişse süngerle biriken suyu boşaltınız 2. Suyu alınan alanı temiz kuru bez ile kurulayınız. 3. Dış yüzey ve kapağını nemli bez ile siliniz, temiz kuru bez ile kurulayınız. 4. Temizliği yapılan yüzey üzerine metal koruyucu sıkınız	Su ve Cam sil • Sünger • Kurulama bezi	Günlük; Her gün	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
İÇECEK ALANI BANKOLARI	BARMEN & BARBOY	1. İçecek Alanı açılışlarında bar bankoları, nemli temiz bir bez ile silip, kurumaya bırakınız. 2. Çıkmayan lekeler veya kalıntılar varsa deterjanlı sünger ile iyice ovalayıp, nemli bir bezle siliniz. 3. Kuru bez ile kurulayınız.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) • Sünger • Kurulama bezi	Günlük; Her gün açılış ve kapanışlarda	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER




SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/ TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
PEÇETE DİSPENSERLERİ ve PORSELEN PEÇETELİKLER 	BARBOY KOMİ	1. Sabah açılışta; dispanserler akşamdan hazır ve temiz olup olmadığını kontrol ediniz. 2. Her servis sonu; kullanılan dispanserler nemli bir bez ile siliniz, kuru bez ile kurulayınız, boşalanları tamamlayınız.	Su <ul style="list-style-type: none">Nemli bezKuru bezi	Günlük; Her kullanım sonunda	BAR ŞEFİ REST.ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
MENAJ TAKIMLARI 	KOMİ	1. Sabah açılışta; menaj takımlarının akşamdan hazır ve temiz olup olmadığını kontrol ediniz. 2. Her servis sonu; kullanılan menaj takımlarını nemli bir bez ile siliniz, kuru bez ile kurulayınız, boşalanları tamamlayınız.	Su <ul style="list-style-type: none">Nemli bezKuru bezi	Günlük; Her servis sonunda	REST.ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01)	F&B MANAGER
	KOMİ	1. Kullanılan menaj takımlarını toplayıp, boşalanları tamamlayınız. 2. Nemli bez ile silip, temiz kuru bezle kuruladıktan sonra servise hazır halde yerlerine yerleştiriniz.	Su <ul style="list-style-type: none">Nemli bezKuru bezi	Haftalık; Her hafta Çarşamba ve Cumartesi	REST. ŞEFİ		F&B MANAGER
KÜL TABLALARI 	BARMAN GARSON BARBOY KOMİ	1. Açılışta; kül tablalarını masalara bırakılmadan önce kontrol edip, kirli ve hasarlı kalanları ayırınız. 2. Kirli kül tablalarını su ile yıkadıktan sonra kurulayın. 3. Kapanışta; Tüm kül tablalarını toplayıp, bardak makinesini boşaltmadan önce makinede yıkayın.	Su <ul style="list-style-type: none">SüngerKurulama bezi	Günlük; Her kullanım sonunda	BAR ŞEFİ REST.ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
BARDAK, FİNCAN VB.. 	BARMAN GARSON BARBOY KOMİ	1. Bütün bardaklar, kupalar, fincanlar giyotin ve tezgâh altı bardak makinelerinde yıkayınız. 2. Suları süzüldükten sonra kuru bezle tek tek kurulayıp ve yerlerine tekrar yerleştiriniz. 3. Bardaklarda damla veya parmak izi kalmamasına dikkat ediniz. 4. Bardakların üzerlerini örtülerle kapatınız.	Suma Lima L3 (Bulaşık Mak. Deterj.) " Active (Bulaşık Mak. Deterj.) " Crystal A8 (Bulaşık Mak. Parlat.) <ul style="list-style-type: none">Kurulama bezi	Günlük; Her kullanım sonunda	BAR ŞEFİ REST.ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER



SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/ TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
SERVİS TEPSİLERİ 	BARBOY KOMİ	1. Bütün tepsiler kirlenince su ile yıkanır ve kurulanır. 2. Servis sonunda tepsileri toplayın makinede yıkayın. 3. Suları süzildükten sonra kuru bezle tek tek kurulayın ve yerlerine yerleştirin.	Su <ul style="list-style-type: none">SüngerKurulama bezi	Günlük; Her kullanımın sonunda	BAR ŞEFİ REST.ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
MASA ve SANDALYELER 	KOMİ	1. Servis öncesi; masa ve sandalyelerin servise hazır olup olmadıklarını, sağlamlık ve temizlik açısından kontrol ediniz. 2. Nemli temiz bir bez ile silip, kuru bezle kurulayınız.	<ul style="list-style-type: none">Nemli bezKuru bezi	Günlük; Her servis öncesi	REST.ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
	KOMİ	1. Haftada bir deterjanlı su ile yıkayıp, durulayıp temiz kuru bezle kurulayınız.	(Bulaşık Deterjanı) <ul style="list-style-type: none">SüngerKurulama bezi	Haftalık; Her hafta Cumartesi	REST.ŞEFİ		F&B MANAGER
İÇECEK ALANLARI SANDALYELERİ ve OTURMA GRUPLARI	BARMEN & BARBOY	1. Sabah açılışta; içecek alanları sandalyeleri ve oturma gruplarını nemli bir bezle silip, temiz kuru bezle kurulayınız. 2. Sehpa camlarını cam-sil ile silip, temiz bir bez ile kurulayınız. 3. Kapanışta; deterjanlı bir bez ile silip, nemli bir bez ile durulayıp, kuru bez ile kurulayınız.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) Cam sil <ul style="list-style-type: none">Nemli bezKuru bez	Günlük; Her gün açılış ve kapanışlarda	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
SERVANTLAR	KOMİ	1. Restaurant açılışlarında servanın bir önceki kullanımdan temiz kalıp kalmadığını kontrol ediniz. 2. Servantları nemli temiz bir bez ile silip, kuru temiz bir bez ile kurulayınız. 3. Servis sonunda deterjanlı bir sünger ile dolapların iç ve dış kapaklarını siliniz 4. Bu kapakları su ile durulayıp, kuru temiz bir bez ile kurulayınız	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) <ul style="list-style-type: none">SüngerKurulama bezi	Günlük; Her servis sonunda	REST. ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01)	F&B MANAGER

SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
MAMA SANDALYESİ 	KOMİ	1. Her servis öncesi; mama sandalyelerinin servise hazır olup olmadıklarını, sağlamlık ve temizlik açısından kontrol ediniz. 2. Her servis sonrası sabunlu süngerle yıkayıp durulayın. 3. Kuru bezle kurulayınız. 4. Dezenfektan sıkıp servise hazır hale getiriniz.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) ALCOPLUS H500 (Dezenfektan) <ul style="list-style-type: none">SüngerKurulama bezi	Günlük; Her kullanımdan sonra	REST. ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01)	F&B MANAGER
TEMİZLİK ARAÇLARI 	BARBOY KOMİ	1. Restaurant ve içecek alanlarının kapanışları sonrası, bütün temizlik araçlarını toplayınız. 2. Faraş, fırça ve çek pasları deterjan ile yıkayınız. 3. Kirli paspasları ve moplari çamaşırhaneye götürüp, temizleri ile değiştiriniz. 4. Temiz alınanları yerlerine takınız.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) <ul style="list-style-type: none">Fırça	Günlük; Her gün sonunda	BAR ŞEFİ REST. ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
BAR ALANLARI ZEMİNİ 	BARBOY	1. Zemini su ile ıslayınız. 2. 1/5 oranında sulandırılmış deterjan döküp fırça ile fırçalayınız. 3. Zemindeki köpük ve kirli suyu çek pas ile çekiniz. 4. Zemine tekrar temiz su atıp çek pas ile çekiniz. 5. Suyu sıkılmış temiz paspas ile paspaslayınız.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) <ul style="list-style-type: none">FırçaÇek pasPaspas	Günlük; Her gün sonunda	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER

SERVİS TEMİZLİK PLANI

TEMİZLENECEK ALAN/EKİPMAN/ TEÇHİZAT	SORUMLU	TEMİZLEME ŞEKLİ	KULLANILACAK MALZEME/ EKİPMAN	TEMİZLİK PERİYODU	KONTROL SORUMLUSU	KAYIT	ONAY
ISLAK ÇÖP, CAM, PLASTİK KOVALARI 	BARBOY KOMİ	1. Kovalarının içinde bulunduğu poşeti sızıntı ve yırtılma olup olmadığına dikkat ederek ağzını bağlayıp kendi cinsinden ayrılmış yerlere, büyük çöp odalarına atınız. 2.Çöp kovalarında (sızıntı varsa su ile yıkayıp temizleyin)yeni çöp poşeti takarak kullanıma hazırlayın.	Su ve çöp poşeti	Günlük; Her kullanımda	BAR ŞEFİ REST. ŞEFİ	RESTORAN KONTROL FORMU (SP07 F01) BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER
	BARBOY KOMİ	1. Çöp kovalasını deterjanlı su ve sünger ile yıkayıp, durulayınız. 2. Temizlenen çöp kovalasını uygun bir yerde kurumaya bırakınız 3. Bir sonraki kullanım için çöp kovalasına yeni çöp poşeti takınız.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) • Eldiven • Sünger	Haftalık; Her hafta Cumartesi	BAR ŞEFİ REST. ŞEFİ		F&B MANAGER
VANTİLATÖR 	Teknik Servis	1. Sökülebilir parçaları sökülüp deterjanlı sünger ile yıkanır, durulanır ve kurulanıp yerlerine takılır.	Suma light D 12 (Bulaşık Deterjanı) • Sünger • Kuru bezi	Haftalık; Her hafta Cumartesi	BAR ŞEFİ	BAR KONTROL FORMU (SP07 F02)	F&B MANAGER ve TEKNİK SERVİS MANAGER
İLK YARDIM : Teneffüs edilirse: Temiz havaya çıkarınız. Cilde temas ederse: Akan suda durulayınız ve sabunlayınız. Cild bakımı. Vücuttan ürünle kirlenmiş elbiseleri uzaklaştırınız. Doktora başvurunuz. Gözle temas edilirse: Hemen akar su ile durulayınız(10dk.). bölgeyi steril bandaj ile kapatınız. Doktora başvurunuz. Yutulursa: Ağız içini durulayınız, bol su içiniz. Doktora başvurunuz							