

## MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

SICAK BÖLÜM																																	
TEMİZLİK ALANLARI	METOD			GÜNLER																													
	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
TAVANLAR	SF928		3A																														
DAVLUMBAZLAR	SF928		H																														
RAFLAR	D12		G																														
FIRINLAR			G																														
FRİTÖZLER	SF928		H																														
BLENDER CİHAZI	D12		KS																														
DUVARLAR	SF928		G																														
ÇALIŞMA TEZGAHI	D12	D10	G																														
BUHARLI KAZAN	D52	D12	KS																														
DEVİRME KAZANI	SF928		KS																														
OCAKLAR	SF928		G																														
OCAK ALT DOLAPLARI	SF928		G																														
PLATE IZGARALAR	SF928		G																														
SICAK ARABALARI	SF928		G																														
MİKRO DALGA FIRIN	D12	D41	G																														
YERLER	TASKI IMP		G																														
GİDERLER	SF928		G																														
EVYELER	K1		G																														
SABUNLUK	D12		G																														
BAKLİYAT KUTULARI	D12		H																														
BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	D10		KS																														
PEÇETELİK	D12		G																														
ÇÖP BİDONLARI	D12		G																														
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																	
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONELİN İMZASI																																	
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.																																	