

BİRA MAKİNESİ KULLANIM KURALLARI

Uygulama Sorumlusu:	F&B Personelleri	Kontrol Sorumlusu:	F&B Müdürü
----------------------------	------------------	---------------------------	------------

Bira Makinesi Kullanma

- Bira fiçları ASLA yuvarlanmaz. Taşıma esnasında mutlaka taşıma arabası kullanılır.
- Bira fiçları 2 kişi ile dikkatlice taşınır.
- Bira fiçısı kapağı çıkarılır ve bağlantı haznesi soda ile temizlenir.
- Bira başlığının bira fiçısı haznesine yerleştiği kontrol edilir.
- Sistemdeki hava boşluğu bira kulesinden alınır ve servise başlanır.
- İş bitiminde bira başlığı yerinden çıkartılır ve su olan bir kap içerisine bırakılır.
- Herhangi bir uygunsuzluk durumunda bölüm şefine haber verilir.

Bira Makinesi Temizlik

- Servis sonunda bira makinesi bağlantı başlığı yerinden çıkarılarak su dolu bir kap içinde bekletilir.
- Bira kulesi ılık su ile temizlenir.
- Bira makinesi damlalığı her servis sonunda deterjanlı su ile yıkanır ve durulanır.
- Makinenin detay temizliği firma tarafından ayda 1 kez yapılır.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

