

BUZ MAKİNESİ KULLANIM KURALLARI

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

Buz Makinesi Kullanma

- İş başlangıcında buz makinesinin çalışıp çalışmadığı kontrol edilir.
- Makinenin çalışmadığı tespit edilirse hemen teknik servise arıza bildirimi yapılır.
- Makinenin buz küreği ve saklama kabı temizliği kontrol edilir.
- Buz makinesinin buz haznesine **ASLA** yabancı madde (yiyecek, su şişesi, içecek kabı ...) konulmaz.
- Buz, mutlaka buz küreği yardımıyla alınır, başka bir araç kullanılmaz.
- Buz küreği kapaklı saklama kabı içerisinde muhafaza edilir.
- Herhangi bir uygunsuzluk durumunda bölüm şefine haber verilir.

Buz Makinesi Temizlik

Günlük:

- Buz küreği ve saklama kabı yıkanır, dezenfekte edilir ve kurutulur. (H500)
- Buz makinesinin içerisinde buz haricinde (yabancı madde, kutu içecek vb.) ürünlerin olup olmadığı kontrol edilir.
- Buz makinesinin dış alanları dezenfektan ile silinir. (H500)
- Yapılan temizlikler **Bar Kontrol Formuna (SP07 F02)** kaydedilir.

Haftalık:

- Haftada bir kez ise buz makinesinin fişi çekilir ve kapağı açık bırakılır.
- Buz makinesi iç haznesi boşaltılarak dezenfektan sıkılır ve havlu peçete ile kurulur.
- Daha sonra fişe takılır ve ilk üretilen buzlar hiçbir şekilde kullanılmaz.
- Buz küreği ile boşaltılarak imha edilir.
- Ayda 1 kez teknik servis departmanı tarafından makinenin detay temizliği ve genel bakımı yapılır.
- Yapılan temizlikler **Buz Makinesi Temizlik Kontrol Formuna (SP07 F03)** kaydedilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür

