

BULAŞIK MAKİNELERİ TEMİZLİK VE SICAKLIK KONTROL FORMU

[illegible]

- Bulaşık makineleri günlük temizlenmelidir.
- Temizlerken tüm demonte parçalar sökülmelidir.
- Giderler, nozullar mutlaka temizlenmelidir.
- İçi ve dışı uygun dezenfektanlarla yıkanmalıdır.
- Tabak ve bardak yıkama makinelerinde deterjan/parlatıcı kontrolü yapılmalıdır.
- Sıcaklık değerleri okunarak ilgili parametrenin altına yazılmalıdır. Gösterge arızalı ise bölüm amirine haber verilmelidir.**
- Açıklama kısmında temizlik şekli , olumsuz herhangi bir durum olursa uygulanan düzeltici faaliyet ile birlikte açıklanır.
- İki güne bir Sous Şef tarafından kontrolü sağlanır. Haftalık Gıda Mühendisi tarafından kontrol ve onay verilir. **Onaylanan formlar taratılıp VektraWeb programına yüklenir.**