

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

														PAS	TANE																			
TEMİZLİK ALANLARI	METOD				GÜNLER														AY:															
	Temizlik	Dezenfek- siyon	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	31
TAVANLAR	SF928		3A																															
OCAKLAR	SF928		G																															
DAVLUMBAZLAR	SF928		Н																															
DUVARLAR	SF928		G																															
FIRINLAR	SF928		G																															
BIÇAK STERİLİZATÖRLERİ	D10		G																															
FIRIN ALTI DOLAPLAR	SF928		G																															
MİKSERLER	D12		G																															
MERMER ÇALIŞMA TEZGAHLARI	D12	D10	KS																															
YERLER	aski imi	٥.	G																															
GİDERLER	SF928		G																															
EVİYELER	K1		G																															
SABUNLUK	D12		G																															
PEÇETELİK	D12		G																															
RAFLAR	D12		G																															
ÇÖP BİDONLARI	D12		G																															
DEEPFREEZE HAVA PERDESİ	D12	D10	G																															
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																		
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL İMZASI								-												-						-								
G =Günlük	lan S	onra			Н =	=Haft	alık		2H=2 Haftada bir						3H= 3 Haftada bir					Α	=Ayl	ık	3A=	BA= 3 Ayda Bir				½ = Yılda 2 Defa						

Temizlikler belirtilen zaman aralıklarında yapılır ve uygun ise ilgili kutucuğa "√" işareti konur. Uygunsuzluk var ise ilgili kutucuğa "X" işareti konur. Yapılan düzelteme"Açıklama / Düzeltici Faaliyet" kısmında belirtilerek hemen giderilir.

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapılmasından ve / veya sürekli kontrolün sağlanmasından "STEWARD CHEF"sorumludur. Temizliklerin Kontrolü Sous Şef, onayı ise Gıda Mühendisi ve / veya Mutfak Şefi tarafından yapılarak dosyalanır.

• Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.