

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

												KA	HVAI	TI B	ÖLÜM	ΙÜ																		
TEMİZLİK ALANLARI	М	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																															
DAVLUMBAZ	SF928		Н																															
OCAKLAR	SF928		G																															
DUVARLAR	SF928		G																															
TEZGAHLAR	D12	D10	G																															
RAFLAR	D12		G																															
FRİTÖZ	SF928		Н																															
BIÇAK STERİLİZATÖRÜ	D10		G																															
PEÇETELİK	D12		G																															
SABUNLUK	D12		G																															
ÇÖP KOVASI	D12		G																															
YERLER	TASKI IMP.		G																															
GİDERLER	SF928		G																															
KESME PLASTİKLERİ	D12	D10	KS																															
TAŞIMA ARABALARI	D12	D10	G																															
DİLİMLEME MAKİNASI	D12	D10	KS																															
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																		
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL İMZASI																																		
G =Günlük KS=Kullanımdan Sonra						<u> </u>	Н:	=Haft	talık		2	2H=2 Haftada bir					3H= 3 Haftada bir							A =Aylık 3A= 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.