

MUTFAK TEMİZLİK KONTROL FORMU

		METOD												rucu	LAR																							
		GÜNLER												AY:																								
TEMİZLİK ALANLARI	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				
KAHVALTI SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SOĞUK BÖLÜM SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SICAK BÖLÜM SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
PASTANE SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
BALIK SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SEBZE HAZIRLIK SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SEBZE SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
MEYVE SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
ŞARKÜTERİ SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
YUMURTA SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SNACK SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
PATISSERIA TATLI DOLABI	SF928	D10	Н																																			
KIRMIZI ET SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
TAVUK SOĞUK ODA	SF928	D10	Н																																			
SHOW BÜFESİ TEZGAH ALTI DOLAPLAR	SF928	D10	Н																																			
PASTANE ŞOK ODA	SF928	D10	2H																																			
KIRMIZI ET ŞOK ODA	SF928	D10	2H																																			
SNACK YATAY DONDURUCU	SF928	D10	2H																																			
DONDURMA DOLABI	SF928	D10	2H																																			
KIRMIZI ET ŞOK ODA	SF928	D10	2H																																			
TAVUK ŞOK ODA	SF928	D10	2H																																			
HİNDİ ŞOK ODA	SF928	D10	2H																																			
AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET																																						
TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL İMZASI																																						
G =Günlük KS=Kullanımdan So					ra H =Haftalık							2H=2 Haftada bir					3H= 3 Haftada bir						=Ay	lık	3A=	3 Ay	A =Aylık 3A= 3 Ayda Bir							1/2 = 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.