|  |
| --- |
| PROSEDÜR TANIMI  **1.** Yemek servisi sonrası araç ve gereçler yemekhanelerde bulunan bulaşık makinelerinde yıkanır.  **2.** Yemek salonlarının temizliği yapılır.  **3.** Her üretim süreci sonrasında mutfak temizliği yapılır. Kullanılan ekipmanlar kara kazan bulaşıkhanesinde yıkanır. Bıçaklar UV (Ultraviyole) bıçak strelizatöründe sterilize edilerek, kullanıma hazır hale getirilir.  **4.** Yemekhane sorumlularınca, yemekhanelerin ve mutfağın; temizliği ve hijyeni konusunda Yüklenici Firmanın kontrolü sağlanır. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HAZIRLAYAN** | |  |  | **ONAYLAYAN** | |  |  | | |
| ADI SOYADI :Fatma KAVAK | |  |  | ADI SOYADI : | | Ekrem BUDAK | | |  |
| TARİH……… : 27.09.2016 | |  |  | TARİH……… : | | 27.09.2016 | | |  |
| İMZA……….. : | |  |  | İMZA……….. : | |  | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |

