

ŞUBE KAPANIŞ TEZGAH TEMİZLİĞİ

- Temizliğe başlayacak personelin koruyucu ekipmanları giyinmesi(eldiven, galoş, bone,kolluk)
- Temizlik ekipmanlarının hazırlanması (bez, sünger, pul tel, kimyasal maddeler)
- Temizlik saati gelmeden temizliğe başlanmamalı mağaza sorumlusu takibinde hareket edilmeli
- İşlem sırasında tezgahta müşteriye sunulacak ürün bulunmaması gerekir.
- Temizlik işlemi için her istasyona iki ayrı temizlik suyu yapılması gerekir.
- İlk temizlik suyu deterjanlı veya kullanılacak olan kimyasal madde ile temizliğe başlanması
- İkinci temizlik suyu sade durulama amaçlı kalıntı ve kimyasallardan arındırma olarak kullanılmalıdır.
- Ocakların temizliğinde kullanılan yağçözün direk olarak radyana sıkılmamasına dikkat edilmesi gerekir.
- Yıkanan ürünlerin yağlı kalmamasına ve kalıntı kalmamasına dikkat edilmelidir.
- Fritöz temizliğinde kızgın yağa dikkat edilmeli yağın her şube kapanışında temizliğinin yapılması zorunludur. Yağ süzerken soğumadan yağa müdahale edilmemesi gerekir.
- Süzülen yağın ertesi gün servise hazır olması için soğuduktan sonra tekrar fritöze boşaltılması gerekir.
- Yıkanan ürünler ertesi gün servise hazır olması için tezgah kurulumu yapılmalıdır.
- Yıkanan ekipmanların eksiksiz şekilde tezgah kurulumu yapıldığından ve eksik ekipman olmadığından emin olunmalıdır.
- Tezgah kapanışında tezgahta hiçbir ürün kalmadığından emin olunmalıdır.
- Gaz, su, elektrik mağaza sorumlusu kontrolünde kapatılmalıdır.
- Tüm tezgahın detaylı bir şekilde tezgah altlarına kadar süpürülmesi ve silinmesi gerekir.
- tezgah altlarında herhangi bir kalıntı kalmamasına dikkat edilmelidir kalıntı kalması haşereyi artırabilir.
- Tezgah süpürüldükten sonra sıcak ve deterjanlı su ile tezgah zemini detaylı şekilde silinmelidir.
- Silinen zemin daha sonra temiz ve kuru bir mop ile kurulanması gerekir.
- Temizlik bittikten sonra mağaza sorumlusu tezgah kapanış temizliğini kontrol etmelidir.