PROSES KONTROL FORMU

ADI-SOYADI:	BÖLÜM:	TARİH:

ÜRÜN ADI	ÜRÜN					TEKRAR ISITMA			DUYUSAL KONTROL						ŞAHİT NUMUNE		DEZENFEKTE			
	PİŞİRME SICAKLIĞI	KABUL SICAKLIĞI	SERVİS SICAKLIĞI	SERVİS ÜNİTESİ SICAKLIĞI	KONTROL EDEN	SÜRE	ULAŞILAN SICAKLIK	KONTROL EDEN	MİKTAR	TAT	KOKU	GÖRÜNÜM	KRİTER NO	KONTROL EDEN	NUMUNENİN MUHAFAZA EDİLDİĞİ DOLAP DERECESİ	NUMUNEYİ ALAN	KLOR MİKTARI	BEKLETME SÜRESİ	DURULAMA SAYISI	KLORLAMAYI YAPAN
	Yemek Pişirme Sıc.min.120-130°C'dir. Sıcak yemek kabul sıc.min. 65°C.Soğuk yemek kabul sıc.max. 10°C'dir.		Benmari sıc.min.85°C olmalıdır. Katı sıcak yemekler min.65°C ve sulu sıcak yemekler min.75°C servis edilmeli. Soğuk yemekler max. 10°C servis edilmeli.			Soğuk yemeklerin tekrar ısıtılması durumunda yemek içi sıcaklığı min.75°C olmalıdır.			**DUYUSAL KONTROL İYİLEŞTİRME FAALİYETLERİ KRİTER NO'LARI** **1-** Ürün olduğu gibi kullanımda **2-** Ürün tekrardan işleme tabi tutularak kullanıldı. **3-** Alternatif uygulamaya geçildi. **4-** Ürün reddedildi, Ürün imha edildi. İmha raporu tutuldu.						Şahit numuneleri +4°C lik dolapta muhafaza edin.Min.200gr alınız. Numuneler servis başlangıcından 10 dk. sonra alınır.		**Klor oranı:** 10 lt suya + 50 ml Prokıtchen DP 44			

Form No: DH-FR-0013 Yayın Tarihi:03.05.2018 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-

HAZIRLAYAN: Gıda Mühendisi Emel ÇOLAK YILDIZ	**ONAYLAYAN:** Destek Hizmetleri Müdürlüğü