



KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi (Farabi Hastanesi)
Başhekimliği

YEMEK PİŞİRME/HAZIRLAMA ÜNİTESİ GÜNLÜK MUTFAK TEMİZLİK PLANI

Dok. Kod: OH.PL.01

Yayın Tarihi:19.01.2017

Revizyon No:02

Revizyon Tarihi:12.03.2021

Sayfa Sayısı:1

Yemekhane camları ve yerleri masaların düzeni	Haftada bir	
Kapılar	Haftada bir	
Zeminler	Her gün/ Gerekli görüldüğünde	
Evyeler, Lavabolar	Her gün/ Gerekli görüldüğünde	
Davlumbazlar, Sineklikler	Haftada bir	
Mazgallar	Her gün	
Saklama Kapları	Her gün	
Atık Kaplar	Her gün	
Soğutucular / Depolar / Dondurucular	Her gün	
Tuvaletler/ Lavabolar	Her gün	
Duvarlar	Et hazırlama her gün Genel mutfak haftada bir	
Sosyal alan	Her gün	