|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\STRATEJI-3\Desktop\_TNKU_LOGO_TR.jpg** | **TNKÜ SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  **BESLENME HİZMETLERİ**  **GIDA DOLAPLARI ISI TAKİP FORMU** | Doküman No: | EYS-FRM-325 |
| Hazırlama Tarihi: | 09.02.2022 |
| Revizyon Tarihi: | -- |
| Revizyon No: | 0 |
| Toplam Sayfa Sayısı: | 1 |

**Dolap Türü:**...................... **Ay/Yıl:**.................../...............

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TARİH** | **1. KONTROL** | | **2. KONTROL** | | **KONTROL EDEN AD-SOYAD-İMZA** |
| **ISI** | **AD-SOYAD-İMZA** | **ISI** | **AD-SOYAD-İMZA** |
| **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** |  |  |  |  |  |

* Buzdolaplarının içinde bulunan malzemelere göre sıcaklık takibi yapılmalıdır. Buzdolabı ısısı; +2 ve +8 °C, Donmuş gıda depoları -18 /

- 40 °C, Kırmızı ve beyaz et ve et ürünleri, taze balık ürünleri 0-4 °C, Süt ve süt ürünleri 4-6 °C arasında muhafaza edilmelidir.

* Ölçüm sonuçlarında sapma varsa gerekli kontroller yapılarak sorun giderilmelidir. Ölçüm için kullandığımız dereceler kalibre edilmiş olmalıdır.