



نمون برگهای نظارت بهداشتی از اماکن نگهداری، تهیه و توزیع مواد غذایی در پردیس ها

تهیه و تدوین:

اداره کل بهداشت، سلامت و تغذیه

معاونت دانشجویی

دانشگاه فرهنگیان

پاییز ۱۳۹۱

بررسی وضعیت بهداشت محیط دانشگاه

نام پردیس:

☐ مطابق با آیین نامه
 ☐ عدم مطابقت با آیین نامه

ردیف	مکان / مواد	نظافت کلی رعایت میشود	پرده سالم و تمیز است	موکت یا کف پوش است	رنگ آمیزی مناسب است	صندلی ها مناسب است	میزها مناسب است	کلیه درها و شیشه ها سالم است	کلید و پریزها سالم است	نور کافی است	تهویه مناسب است
۱	نماز خانه										
۲	آمفی تئاتر										
۳	کتابخانه										
۴	محیط اداری										
۵	محیط آموزشی (کلاسها)										
۶	آزمایشگاه										
۷	کارگاه										
۸	محیط دانشگاه										
۹	راهروها										
۱۰	بایگانی										

نفر پرسنل خدماتی

مترمربع تعداد

در این ساختمان با زیر بنای خود:

☐ تحت استخدام
 ☐ پیمانکار
 دانشگاه مسئولیت نظافت را به عهده دارند.

با متوسط سنی

ملاحظات:

آبدارخانه:		
موارد		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کارکنان آبدارخانه و تمام کسانی که با توزیع آب و چای و مواد غذایی سر و کار دارند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر داشته باشند .
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کارکنان آبدارخانه و سایر افرادی که با توزیع مواد غذایی سروکار دارند باید ملبس به روپوش به رنگ روشن بوده و دقیقاً رعایت کامل بهداشت فردی را بنمایند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	آبدار و هر یک از کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی برای خود داشته باشند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	هر یک از کارکنان آبدارخانه باید کمد مخصوص لباس داشته باشند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	استعمال دخانیات در داخل آبدارخانه ها اکیداً ممنوع است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در آبدارخانه باید جعبه کمکهای اولیه و تمام وسایل و لوازم مربوطه وجود داشته باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کپسول اطفاء حریق وجود دارد و دارای تاریخ شارژ معتبر است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سیستم فاضلاب بهداشتی است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	شیرهای برداشت آب می بایست سالم و بدون نقص فنی باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف آبدارخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف بدون شکاف و تمیز بوده در، پنجره و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساختمان دیوار از جنس مقاوم به رنگ روشن بوده و از ورود حشرات جلوگیری نموده و قابل نظافت باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در آبدارخانه وسایل نور و روشنایی کافی و بدون نقص است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سطح زباله درپوش دار قابل شستشو تمیز و مجهز به کیسه زباله می باشد.
وضعیت سرویسها		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	دارای وسایل نور و روشنایی کافی بدون نقص است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف باید بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و همواره تمیز و پاکیزه باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف بدون شکاف و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساختمان دیوار از جنس مقاوم، قابل شستشو و تمیز باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در و پنجره ها و شیشه ها سالم، و مجهز به توری سیمی است.

<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	سیستم فاضلاب بهداشتی است.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	شیرهای برداشت آب و شیلنگ مربوطه می بایست سالم و بدون نقص فنی باشد.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	دستشویی می بایست مجهز به ظرف مخصوص محتوی صابون مایع باشد. ترجیحا لوله کشی صابون مایع
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	استفاده از توالت و دستشویی ها صاف و صیقلی از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد الزامی است.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	ضد عفونی انجام می شود.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	پرده حفاظ ورودی از جنس مرغوب و تمیز است.
زباله:				
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	سطحهای زباله دارای درپوش، قابل شستشو و تمیز است.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	سطحهای زباله مجهز به کیسه زباله است.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	حمل کیسه های زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله جهت انتقال به ماشین حمل زباله توسط چرخ دستی انجام می شود.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظافت می شود.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه ضد عفونی می شود.
<input type="checkbox"/>	خیر	<input type="checkbox"/>	بلی	کارگر نظافتچی به هنگام نظافت دارای وسایل ایمنی(ماسک و دستکش و...) می باشد.

امضاء بازدید کننده:

امضاء مسئول امور عمومی دانشکده:

فرم بازدید بهداشتی بوفه

نام پردیس:

تعداد پرسنل:

تاریخ بازدید:

<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کلیه کارکنان دارای کارت بهداشت (مجوز کار) معتبر در محل کار می باشند
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کارفرما قبل از شروع بکار کارکنان کارت بهداشت آنان را مطالعه و در محل کسب نگهداری می نماید.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کارکنان ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	هر کارگر دارای صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران در محل وجود دارد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کارگرانی که با پخت سرو کار دارند هر روز استحمام نموده و از نظر ظاهری تمیز می باشند.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	برای کارگران دستشویی و توالت مجزا در محل مناسب وجود دارد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	وضع و تعداد دستشویی ها بهداشتی و متناسب است.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	در بوفه دستشویی مناسب جهت استفاده مشتریان وجود دارد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کارگرانی که با طبخ و تهیه مواد غذایی سرو کار دارند در حین کار بهای کالای فروخته شده را از مشتری دریافت نمی کنند.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	ظروف یکبار مصرفی که استفاده می شود کاملاً تمیز و بهداشتی می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	تعداد و ظرفیت ظرفشویی مناسب و مجهز به آب گرم و سرد می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	قفسه و ویترین و گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰cm کمتر نیست.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا در ویترین یا گنجه مخصوص و بهداشتی نگهداری می شود.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کف بوفه از جنس قابل شستشو- صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	سقف بوفه صاف- مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و دارای رنگ آمیزی مناسب می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	ساختمان دیوار بدون فرورفتگی و شکاف بوده و دارای رنگ آمیزی متناسب می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	در طول سال حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	تهویه به نحوی صورت می گیرد که همیشه هوای داخل بوفه سالم و عاری از بو و دود و بخارات می باشد.
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	روشنایی طبیعی و یا مصنوعی به اندازه کافی و مناسب بوده و باعث ناراحتی چشم نمی شود.

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده و کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر در محل وجود دارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه در داخل بوفه دیده نمی شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل کمکهای اولیه به اندازه مناسب و کاملاً بهداشتی در محل مخصوص وجود دارد. جعبه کمکهای اولیه
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل حمل، به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و مجهز به کیسه زباله است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	محوطه داخل و اطراف بوفه به اندازه کافی نظافت می شود
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	پیش خوان و میز کار سالم و کاملاً بهداشتی بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سطح میزها باید صاف و تمیز و سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	صندلی ها و نیمکتها باید مناسب، سالم و تمیز باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در محوطه بوفه هیچگونه زباله ای پراکنده نشده است.

پیشنهادات:

امضاء سرپرست امور دانشجویی

امضاء مسئول بوفه

امضاء کارشناس بهداشت

بررسی وضعیت غذایی (کمی - کیفی) غذاخوری دانشجویی

دانشکده:

تاریخ بازدید:

تعداد آمار غذایی: ناهار:

شام :

صبحانه:

نوع غذا:

تعداد پرسنل غذاخوری: سرآشپز:

آشپز:

کارگر خدماتی:

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تعداد آشپزها و نیروهای خدماتی برای آمار غذایی فوق کافی است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	نوع غذا بر اساس لیست اعلام شده از اداره تغذیه دانشگاه می باشد؟
الف: بهداشت انبار مواد غذایی		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شود متناسب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف و دیوار انبار صاف و به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در و کلیه پنجره های باز شو به توری ضد زنگ مجهز است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	انبار به هواکش متناسب فضای آن مجهز است دمای انبار مواد غذایی ($12^{\circ}C$) می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	انبار دارای روشنایی کافی می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف انبار صاف و قابل شستشو، دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دربدار نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	طریقه نگهداری مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ cm از کف و ۵۰cm از دیواره های جانبی انبار می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	بهداشت و نظافت انبار رعایت شده است؟
ب: بهداشت وسایل خنک کننده (فریزر - یخچال - سردخانه)		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	آشپزخانه دارای سردخانه زیر صفر و بالای صفر می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در صورت نبودن سردخانه بالا و زیر صفر، یخچال و فریزر به تعداد کافی موجود می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مواد غذایی درون ظروف دربدار در سردخانه نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سردخانه مخصوص نگهداری سبزیجات و میوه جات وجود دارد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کلیه یخچالها و فریزرها هر هفته برف زدایی و شستشو می شوند؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	نظافت و بهداشت سردخانه و دیگر وسایل خنک کننده رعایت می شود؟

ج: بهداشت وسایل و تجهیزات طبخ غذا

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	محل تهیه و آماده سازی گوشت و مرغ از دیگر قسمت‌ها تفکیک و مناسب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل و تجهیزات (چرخ گوشت، تخته گوشت) در محل پس زدایی مرغ و گوشت سالم و طبق استاندارد است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تخته خرد کردن گوشت و مرغ پخته از تخته گوشت و مرغ خام تفکیک شده است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات موجود است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ایا از ظروف مسی، استفاده می شود
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل مورد نیاز آماده سازی سبزیجات (تخته مخصوص – سبزی خردکن) موجود است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل و تجهیزات نظیر سیب زمینی پوست کن – خلال کن – همزن در آشپزخانه موجود است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف اجاق گازها و وسایل سرمازا حداقل ۲۰ cm از سطح زمین فاصله دارند؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	برنج صاف کن ها روی پایه های فلزی به ارتفاع ۳۰cm تا ۴۰cm قرار دارند؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل دارای کیفیت و نظافت قابل قبول می باشد؟

د: بهداشت مواد غذایی

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مواد گوشتی در ظروف مناسب درپوش دار و یا کیسه نایلونی به رنگ سفید در سردخانه نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سبزیجات بخوبی پاک می شوند؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	شستشوی سبزیجات به طریقه بهداشتی (انگل زدایی – میکروب زدایی) انجام می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	میوه جات و سبزیجات خام به طور کامل شستشو و ضد عفونی می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	میوه جات و سبزیجات خام در هنگام سرو در ظروف بهداشتی نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	برنج و حبوبات بخوبی پاک می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	شستشوی برنج و حبوبات بخوبی صورت می گیرد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	گوشت و مرغ بخوبی پاک و شستشو می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد از یخچال استفاده می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	یخ مورد استفاده به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	با توجه به فساد پذیری سریع گوشت چرخ کرده، نگهداری آن در یخچال با برودت 4°C + و کمتر از ۱۲ ساعت می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سبزیجات شسته نشده داخل یخچال و سردخانه کنار مواد غذایی نگهداری می شود؟

<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	نان در مکان مناسب (داخل نایلون) به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	نمک داخل نمکدان بهداشتی و تمیز نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	غذاهای خام و پخته جدا از یکدیگر در یخچال و سردخانه نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	روغن باقی مانده از سرخ نمودن غذاها مجدداً استفاده می شود؟
ه: کیفیت غذا		
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کیفیت گوشت بعد از طبخ از نظر طعم ، رنگ، میزان چربی مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کیفیت برنج بعد از طبخ از نظر پخت و طعم مناسب است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	میزان روغن موجود در غذا (برنج و خورش) مناسب است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کیفیت مرغ بعد از طبخ مناسب است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	غذا در درجه حرارت مناسب (گرم) توزیع می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	نظارت بر کنترل و توزیع غذا انجام می گیرد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کیفیت و کمیت غذا در کل مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	به منظور ارزشیابی غذا نمونه برداری انجام شده است؟
موادی که همراه غذا ارائه می شود؟		

پیشنهادهات:

امضاء مسئول غذاخوری

امضاء سرپرست امور دانشجویی:

امضاء کارشناس تغذیه:

بررسی وضعیت غذایی (کمی و کیفی) بوفه های دانشجویی

دانشکده:

تاریخ بازدید

<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	نگهداری مواد غذایی طبق اصول بهداشتی و استاندارد می باشد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	یخچال و فریزر به تعداد کافی در بوفه وجود دارد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	فریزر سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	یخچال سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	اجاق گاز و فر مخصوص سرخ کردن سالم ، بهداشتی و نظافت آنها رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	مواد غذایی روی تخته صاف – سالم و بدون درز خرد می شوند؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	هواکش در قسمت طبخ غذا موجود و دارای کیفیت مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	دستگاه ورقه کن مواد غذایی سالم و بهداشتی است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	محل مخصوص شستشوی سبزیجات (کاهو ، گوجه و...) وجود دارد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	دستگاه آبمیوه گیری و مخلوط کن سالم و بهداشتی است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	جهت سرو غذا از ظروف یکبار مصرف (لیوان - بشقاب - قاشق - چنگال) استفاده می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کیفیت ظروف یکبار مصرف مطلوب و بهداشتی است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	در صورت عدم استفاده از ظروف یکبار مصرف بطور کامل شستشو و ضد عفونی می شوند؟
بهداشت مواد غذایی:		
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	شستشوی سبزیجات به طریقه بهداشتی(استفاده از مواد ضد عفونی کننده) می باشد؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کلیه مواد غذایی خصوصاً مواد پروتئینی دارای پروانه بهره برداری و تاریخ مصرف معتبر می باشند؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	غذاهای خام و پخته شده جدا از یکدیگر در یخچال نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	کلیه مواد غذایی خام و پخته در ظروف درپوش دار نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	مدت نگهداری مواد پروتئینی در فریزر و یخچال کمتر از یک هفته است؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	سبزیجات شسته نشده در یخچال کنار مواد غذایی نگهداری نمی شوند؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	نان در مکان مناسب (داخل نایلون) و به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟
<input type="checkbox"/> بلی	<input type="checkbox"/> خیر	روغن مصرف شده جهت سرخ نمودن به رنگ روشن... و بهداشتی می باشد؟

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از نمکدان و قندان با درپوش سالم استفاده می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساندویچ با پوشش غیر کاغذی (پلاستیک) عرضه می شود؟
کیفیت غذا		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	انواع خوراکیهای طبخ شده روزانه تهیه می شود؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	همبرگر مصرف شده از کارخانه معتبر بوده و دست ساز نیست؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کیفیت همبرگر(خام) مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کیفیت ساندویچ کالباس مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کیفیت ساندویچ همبرگر مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کیفیت ساندویچ سوسیس مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کیفیت و کمیت کلیه خوراکیهای ارائه شده مطلوب می باشد؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از مواد سهمیه ای (قند-روغن - پنیر) امور دانشجویی استفاده می شود؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	به منظور ارزشیابی غذا نمونه برداری انجام شده است؟
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	قیمت مواد غذایی ارائه شده مصوب امور دانشجویی دانشکده می باشد؟

قیمت انواع صبحانه (به ریال)

نان و پنیر:	کره و مربا:	کره و عسل:
-------------	-------------	------------

قیمت انواع ساندویچ (به ریال)

ساندویچ کالباس:	ساندویچ همبرگر:	ساندویچ سوسیس:
غیره:		

پیشنهادهات:

امضاء مسئول غذاخوری

امضاء سرپرست امور دانشجویی:

امضاء کارشناس تغذیه:

فرم بازدید بهداشتی غذاخوری

نام پردیس: نام غذاخوری: تاریخ بازدید: تعداد آمار غذایی: تعداد پرسنل غذاخوری: آشپز: نفر کارگر خدماتی: نفر

بهداشت فردی		
خیر	بلی	کلیه کارکنان و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند؟
خیر	بلی	کارفرما قبل از شروع بکار کارکنان دارا بودن کارت بهداشت را مورد توجه قرار می دهد؟
خیر	بلی	کلیه کارکنان از نظر ظاهری و یا طبق گفته کارفرما در سلامت کامل به سر می برند؟
خیر	بلی	کلیه کارکنان رعایت کامل اصول بهداشت فردی را می نمایند؟
<input type="checkbox"/> خیر	بلی	کلیه کارکنان به دستوالعمل های ارائه شده توسط بازرسین بهداشت عمل می نمایند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تمام کارکنان از لباس کامل (روپوش، کلاه، دستکش، کفش و پیش بند) استفاده می نمایند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وضعیت ظاهری کارگران (از نظر کوتاهی و مرتب بودن مو و ناخن و...) مناسب است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کارکنان مواد شوینده و صابون به میزان کافی در اختیار دارند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	لباس کارگران به طور مرتب و به اندازه کافی شستشو می گردد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کمد لباس کارگران به تعداد کافی، تمیز و در محل مناسب قرار دارد.

بهداشت محیط		
خیر	بلی	محیط سرویسهای بهداشتی (حمام و دستشویی) کاملاً تمیز و بهداشتی و مجهز به صابون مایع می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تعداد سرویسهای بهداشتی با توجه به تعداد کارکنان مناسب است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه هوای سرویسهای بهداشتی مناسب است و فضای آن عاری از هرگونه بو می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف، دیوار و سقف سرویسهای بهداشتی سالم و دیوارها کاشیکاری یا سنگ شده است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سیستم فاضلاب سرویسهای بهداشتی به طور مطلوب صورت می گیرد و هیچگونه حشره ای دیده نمی شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ضد عفونی و سمپاشی بهداشتی به طور مطلوب صورت می گیرد و هیچگونه حشره ای دیده نمی شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف آشپزخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است.
خیر	بلی	دیوارها و سقف آشپزخانه سالم و دارای رنگ مناسب است.

<input type="checkbox"/>	بلی	تهویه آشپزخانه به خوبی صورت می گیرد و فضای آن عاری از هرگونه بو و بخارات است.
<input type="checkbox"/>	خیر	درها و پنجره های آشپزخانه سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است.
<input type="checkbox"/>	بلی	روشنایی آشپزخانه(نور طبیعی و مصنوعی) کافی است.
<input type="checkbox"/>	خیر	سطحهای زباله درپوش دار، سالم، به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در آشپزخانه موجود است.
<input type="checkbox"/>	بلی	سیستم فاضلاب آشپزخانه بدون عیب و نقص و کاملاً بهداشتی است.
<input type="checkbox"/>	خیر	آب گرم در تمام روز و به میزان مناسب در آشپزخانه موجود است.
<input type="checkbox"/>	بلی	کپسوب اطفاء حریق به تعداد لازم و با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه وجود دارد.
<input type="checkbox"/>	خیر	سالن غذاخوری در محل مناسبی واقع شده و ظرفیت لازم را دارد.
<input type="checkbox"/>	بلی	میز و صندلی ها سالم، تمیز و از جنس مناسب است.
<input type="checkbox"/>	خیر	کلیه سطوح توزیع غذا سالم و تمیز بوده و مرتباً ضد عفونی می شود.
<input type="checkbox"/>	بلی	کف غذاخوری سالم، بدون فرو رفتگی و تمیز است.
<input type="checkbox"/>	خیر	سقف و دیوارهای غذاخوری سالم و دارای رنگ مناسب است.
<input type="checkbox"/>	بلی	تهویه هوای غذاخوری به طور مطلوب صورت می گیرد و هوای داخل غذاخوری سالم و عاری از بو و بخار است.
<input type="checkbox"/>	خیر	درها و پنجره های غذاخوری سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است.
<input type="checkbox"/>	بلی	ظرف غذاخوری اعم از سینی، بشقاب، کاسه، لیوان، قاشق و چنگال به تعداد کافی و کاملاً تمیز و بهداشتی موجود است.
<input type="checkbox"/>	خیر	روشنایی غذاخوری (از نظر نور طبیعی و مصنوعی) مناسب است.
<input type="checkbox"/>	بلی	سطل زباله درپوش دار به تعداد کافی و مجهز کیسه زباله در غذاخوری موجود است.
<input type="checkbox"/>	خیر	در غذاخوری دستشویی تمیز و بهداشتی مجهز به صابون مایع وجود دارد.
<input type="checkbox"/>	بلی	سمپاشی غذاخوری مناسب بوده و هیچگونه حشره ای (از قبیل سوسک، مگس و...) مشاهده نمی شود.
<input type="checkbox"/>	خیر	حشره کش برقی سالم و به تعداد کافی در غذاخوری موجود است.
<input type="checkbox"/>	بلی	در اطراف غذاخوری منابع آلوده کننده وجود ندارد.
<input type="checkbox"/>	خیر	سیستم جمع آوری زباله و انتقال آن مناسب و بهداشتی است.

امضاء سرپرس

امضاء مسئول غذاخوری:

امضاء کارشناس بهداشت:

فرم بازدید بهداشتی خوابگاهها

نام پردیس:

نام خوابگاه:

تاریخ بازدید:

تعداد ساکنین:

تعداد نیروهای خدماتی:

تعداد اتاق:

راهروها و اتاقها:

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف قابل شستشو، بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف صاف بدون ترک خوردگی و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساختمان دیوار بدون فرورفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	نور طبیعی یا مصنوعی طوری تأمین می شود که باعث ناراحتی چشم نگردد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کپسول اطفاء حریق جهت جلوگیری از حریق وجود دارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه ساختمان مناسب و کافی می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	درها و پنجره ها سالم و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در هر اتاق کمد، تخت، میز و صندلی، قفسه کتاب به تعداد کافی، سالم و مناسب وجود دارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در اتاق می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	پنجره اتاق دارای پرده مناسب و تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای در خوابگاه دیده نمی شود.

ب- سرویسهای بهداشتی

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه به نحوی صورت می گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل نور و روشنایی بدون نقص می باشد. نور بمقدار کافی وجود دارد
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف بدون شکاف و تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساختمان دیوار از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در و پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	شیرهای برداشت آب و شیلنگ سالم و بدون نقص می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	توالت و دستشویی صاف از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد استفاده می شود.

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ضد عفونی روزانه انجام می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، سالم بودن لوله های فاضلاب، استفاده از سیفون و...) بهداشتی می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در توالتها سطل زباله مناسب درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تعداد توالت و دستشویی متناسب با جمعیت می باشد.
ج- حمام:		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و همواره تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف بدون شکاف و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	دیوار از جنس مقاوم، قابل شستشو و تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	دوشها و شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه به نحو مطلوب صورت می گیرد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ضد عفونی روزانه انجام می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	در حمامها سطل زباله مناسب، درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تعداد حمامها به تعداد کافی و مناسب با جمعیت می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سیستم فاضلاب(از نظر گرفتگی لوله، استفاده از سیفون، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است.
د- آشپزخانه:		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سقف بدون شکاف و تمیز می باشد..
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	کف بدون فرورفتگی ، قابل شستشو و همواره تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ساختمان دیوار از جنس مقاوم قابل شستشو و همواره تمیز است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تهویه به نحوی انجام می گیرد که هوای داخل آشپزخانه سالم می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	پنجره ها مجهز به توری سیمی است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از سطهای زباله مناسب با کیسه پلاستیکی در آشپزخانه استفاده می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است.

<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ضد عفونی روزانه انجام می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	وسایل پخت مناسب و همواره تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	یخچال به تعداد کافی و مناسب بوده و همواره تمیز می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ظرفشویی به تعداد کافی، سالم و مناسب می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از آب سرد کن به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب استفاده می شود.
ز - سیستم جمع آوری زباله:		
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	از سطل زباله مناسب، درپوش دار و تمیز استفاده می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تفکیک زباله صورت می گیرد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	سطل زباله مجهز به کیسه زباله می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	انبار موقت جمع آوری زباله مناسب، قابل شستشو و دارای شیب مناسب می باشد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	انبار موقت زباله نظافت و ضد عفونی می شود.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله وجود ندارد.
<input type="checkbox"/> خیر	<input type="checkbox"/> بلی	تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله مناسب با حجم زباله می باشد.

پیشنهادهات:

امضاء کارشناس بهداشت:

امضاء مسئول خوابگاه: