



چک لیست ارزیابی/پایش وضعیت غذا، آشپزخانه، آشپزها و سلف سرویس پردیس ها/مراکز تابعه دانشگاه فرهنگیان

ملاک	ردیف	شاخص ها	بلی	خیر	توضیحات
وضعیت بهداشتی و نظیفی	1.	همه ی کارکنان و متصدیان واحد تغذیه/آشپزخانه دارای "کارت بهداشتی" با تاریخ معتبر هستند.			
	2.	همه ی کارکنان آشپزخانه از لباس کامل (روپوش، کلاه، دستکش، کفش و پیشبند سالم و بهداشتی) استفاده می نمایند.			
	3.	در و پنجره های آشپزخانه پاکیزه (عاری از چربی، و گرد و غبار و ...) هستند.			
	4.	کف آشپزخانه (محل آماده سازی و طبخ مواد اولیه)، سالم، بدون ترک خوردگی، بدون شکستگی، و قابل شستشو است.			
	5.	سقف آشپزخانه سالم، فاقد شکستگی و ترک خوردگی، تمیز، و به رنگ روشن است.			
	6.	سقف و دیوار انبار صاف، به رنگ روشن، بدون درز و ترک خوردگی، و قابل شستشو است.			
	7.	همه ی پنجره ها ی بازشو به توری سیمی و ضدزنگ مجهز هستند و از ورود حشرات و موجودات موزی به طور موثر جلوگیری می شود.			
	8.	"در" ها زنگ زن، بدون ترک و سوراخ، و قابل شستشو هستند.			
	9.	"سطل های زباله"، درپوشدار، سالم، قابل شستشو، به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در آشپزخانه موجود هستند.			
	10.	محل مناسب جهت قرار دادن جارو، تی و وسایل شستشو در نظر گرفته شده است.			
	11.	ظروف مورد استفاده حداقل هر ماه یکبار با مواد و محلول های مجاز ضد عفونی می شوند.			
	12.	مواد غذایی درون ظروف دردار در سردخانه یا فریزر نگهداری می شوند.			
	13.	نظافت، بهداشت و ایمنی سردخانه ها و دیگر تجهیزات خنک کننده رعایت می شود.			

		14	برای تمامی وسایل و تجهیزات که با مواد اولیه تماس مستقیم دارند از پوشش مناسب استفاده می‌شود.
		15	انبارها و یخچال‌ها تمیز و مرتب بوده و اصول نگهداری مواد غذایی رعایت می‌شود.
		16	از انتقال مواد و وسایل (لِفاف بسته‌بندی) که با محیط خارج تماس داشته‌اند، به داخل سردخانه و یخچال جلوگیری می‌شود.
		17	از لباس کار آشپزخانه در خارج از محیط کار استفاده نمی‌شود.
		18	از ظروف یک‌بار مصرف استفاده می‌شود.
		19	میزهای کار آشپزخانه پاک و تمیز هستند.
		20	سیستم فاضلاب آشپزخانه بدون عیب و نقص، و کاملاً استاندارد و بهداشتی است.
		21	میز و صندلی‌های سالن غذاخوری پاک و تمیز هستند.
		22	سبب‌ها، ظروف و سینی‌های غذا پاک و تمیز هستند.
		23	قسمت کباب‌پزی و چرخ گوشت پاک و تمیز هستند.
		24	بین قسمت‌های مختلف طبخ غذا فضای کافی وجود دارد.
		25	سردخانه(ها) و یخچال(ها) در محل مناسب قرار گرفته‌اند.
		26	فضای سالن غذاخوری با تعداد کارکنان متناسب است.
		27	جهت تحویل مواد اولیه‌ی خریداری/سفارش شده، محل یا ورودی ویژه وجود دارد.
		28	محل تهیه و آماده‌سازی گوشت و مرغ از قسمت‌های دیگر آشپزخانه تفکیک شده، و مناسب است.
		29	بین قسمت‌های شستشو و آماده‌سازی مواد اولیه تناسب/فاصله‌ی منطقی وجود دارد.
		30	برای قراردادن انواع ظروف (بعد از شستشو و خشک شدن) اتاق مخصوص وجود دارد.
		31	کباب‌پزخانه هود دارد، و دود و بخار حاصله وارد فضای آشپزخانه نمی‌شود.
		32	سرویس بهداشتی، و رختکن ویژه کارکنان آشپزخانه وجود دارد.
		33	کپسول اطفاء حریق به تعداد لازم و با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه وجود دارد.
		34	سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن هستند.
		35	سیستم‌های تهویه و ایجادکننده‌ی هوای مطبوع وجود دارند.

فضای
فیزیکی

ایمنی و
حفاظت

			آشپزخانه دارای سردخانه‌ی زیر صفر درجه و بالای صفر درجه‌ی مناسب است.	36	امکانات و تجهیزات
			(در صورت نبودن سردخانه‌ی بالا و زیر صفر درجه)، یخچال و فریزر به تعداد کافی موجود است.	37	
			وسایل مورد نیاز آماده‌سازی سبزیجات (تخته مخصوص + سبزی خردکن)، موجود، تمیز و سالم هستند.	38	
			لوله کشی و آب گرم در تمام روز و به میزان مناسب در آشپزخانه موجود است.	39	
			جاصابونی (مایع) در آشپزخانه و سالن غذاخوری وجود دارد.	40	
			انواع ظروف برای نگهداری مواد اولیه، آماده‌سازی، طبخ و توزیع غذا وجود دارند.	41	
			کارد از جنس زنگ‌نزن و بدون درز و شکاف وجود دارد.	42	
			حشره‌کش برقی سالم و به تعداد کافی در غذاخوری موجود است.	43	
			میز و صندلی غذاخوری به تعداد مورد نیاز موجود است.	44	
			مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری می‌شوند.	45	
			مساحت انبار با حجم موادی که در انبار نگهداری می‌شوند، متناسب است.	46	
			کابینت یا کمد دیواری زمینی و هوایی از جنس زنگ‌نزن در آشپزخانه وجود دارد.	47	
			وسایل و تجهیزات نظیر سیب‌زمینی پوست‌کن و خلال‌کن، هم‌زن، و ... در آشپزخانه موجود بوده، و سالم و بهداشتی هستند.	48	

فرم نظرسنجی از دانشجومعلمان درباره وضعیت غذا، آشپزخانه، آشپزها و سلف سرویس پردیس‌ها/مراکز تابعه دانشگاه فرهنگیان

ملاک	ردیف	برنامه‌ها / شاخص‌ها	بلی	خیر	توضیحات
امکانات سالن	1.	تهویه غذاخوری به‌طور مطلوب صورت می‌گیرد و هوای داخل سالن غذاخوری سالم و عاری از بو و بخار است.			
	2.	میزان روشنایی سالن غذاخوری (از نظر وجود نور طبیعی و مصنوعی) مناسب است.			
	3.	میز و صندلی‌ها سالم، تمیز و از جنس مناسب هستند و از سفره یک‌بار مصرف استفاده می‌شود.			
	4.	درها و پنجره‌های سالن غذاخوری سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگ هستند.			
	5.	نمک‌دان (دارای نمک تصفیه‌شده و یددار)، به تعداد کافی روی میزها وجود دارد.			
	6.	دمای سالن غذاخوری مناسب است.			
	7.	سالن غذاخوری در محل مناسب واقع شده، ظرفیت لازم را دارد.			
بهداشت سالن	8.	سفره‌های رومیزی مناسب و پاکیزه هستند.			
	9.	نظافت و بهداشت محیط غذاخوری مناسب است.			
	10.	سقف و دیوارهای سالن غذاخوری سالم بوده و دارای رنگ مناسب است.			
	11.	در محیط اطراف سالن غذاخوری، منابع غیر بهداشتی و آلوده (-کننده) وجود ندارد.			
	12.	در سالن غذاخوری و محیط اطراف آن، سگ، گربه، حشرات موزی و یا سایر جانوران مزاحم دیده نمی‌شوند.			
	13.	در سالن غذاخوری، دستشویی (مجهز به امکانات بهداشتی مثل صابون مایع و دستمال کاغذی)، وجود دارد.			
	14.	پیش‌خوان توزیع غذا، سالم و بهداشتی است.			
رفتار کارکنان	15.	سطل زباله‌ی درپوش‌دار به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در سالن غذاخوری موجود است.			
	16.	کف سالن غذاخوری سالم، بدون فرورفتگی و تمیز است.			
	17.	بهداشت ظروف، قاشق، چنگال و لیوان‌ها رعایت می‌شود.			
	18.	نکات بهداشتی از سوی کارکنان غذاخوری رعایت می‌شود.			
	19.	کارکنان غذاخوری، رفتار خوب توأم با ادب و احترام دارند.			
	20.	نحوه‌ی توزیع غذا از سوی فرد توزیع‌کننده مناسب است و توزیع با سرعت و دقت انجام می‌شود.			
	21.	دمای غذا به هنگام توزیع مناسب است.			
نوع و کیفیت غذا	22.	کیفیت طبخ غذا متناسب با استانداردهای معمول است.			
	23.	تنوع برنامه‌های غذایی مناسب است.			
	24.	دسر (میوه، سالاد، ماست، دوغ، ترشی، لیموترش، نارنج و ...) نیز سرو می‌شود و از نظر کمی و کیفی مطلوب است.			

چنانچه پیشنهاد و یا انتقادی در خصوص وضعیت غذا، آشپزخانه، آشپزها و سلف سرویس دارید، لطفاً مرقوم فرمایید (اگر ابتکار و یا ویژگی مثبتی هم به چشم می‌خورد، ذکر شود):