

شاخص های معاونت دانشجویی برای بازدید های نظارتی (اداره امور تغذیه دانشجویی)

ردیف	شاخص	فراوان حد انتظار (۴)	در حد انتظار (۳)	کمتر از حد انتظار (۲)	نامطلوب (۱)	توضیحات
۱	وجود کارت بهداشتی با تاریخ معتبر برای همه کارکنان و متصدیان واحد تغذیه / آشپزخانه					
۲	استفاده همه کارکنان آشپزخانه از لباس کامل (روپوش، کلاه، دست کش، کفش وپیش بند تمیز، سالم و بهداشتی) فقط داخل محیط کار					
۳	وضعیت کف آشپزخانه (محل آماده سازی و طبخ مواد اولیه): سالم ، بدون ترک خوردگی، بدون شکستگی و قابل شستشو					
۴	وضعیت سقف آشپزخانه: سالم، فاقد ترک خوردگی، تمیز و با رنگ روشن					
۵	وضعیت سقف و دیوار انبار: صاف، به رنگ روشن، بدون درز و ترک خوردگی و قابل شستشو					
۶	تجهیز تمام پنجره های باز شو به توری سیمی و ضد زنگ					
۷	وضعیت درها: مقاوم در برابر زنگ زدگی، بدون ترک و سوراخ و قابل شستشو					
۸	وضعیت سطوح های زیاله: درپوش دار، سالم ، قابل شستشو، به تعداد کافی، مجهز به کیسه زیاله					
۹	ظروف مورد استفاده: ضدعفونی با مواد و محلول های مجاز حداقل یک بار در هر ماه					
۱۰	نگهداری مواد غذایی درون ظرف دردار داخل سردخانه با فریزر					
۱۱	نگهداری جویات و غلات در ظروف دردار					
۱۲	رعایت نظافت، بهداشت و ایمنی سردخانه و سایر تجهیزات خنک کننده(شستشو و ضدعفونی کردن حداقل یک بار در هر ماه، خود داری از قرار دادن مواد و وسایل دارای لگاف و بسته بندی در تماس با محیط خارج در داخل سردخانه و یخچال)					
۱۳	وضعیت انبارها: تمیز و مرتب با رعایت اصول نگه داری مواد غذایی					
۱۴	رعایت بهداشت و نظافت میزهای کار آشپزخانه					
۱۵	وضعیت سیستم فاضلاب آشپزخانه : بدون عیب و نقص، کاملاً استاندارد و بهداشتی					
۱۶	رعایت نظافت و تمیزی و تعداد میز و صندلی های سالن غذاخوری					
۱۷	رعایت بهداشت و نظافت بخش کباب پزی و چرخ گوشت					
۱۸	وجود فضای کافی بین قسمت های مختلف طبخ غذا					
۱۹	قرار گرفتن سردخانه ها در محل مناسب(دوراز وسایل و تجهیزات گرمایشی و طبخ غذا)					
۲۰	تناسب فضای سالن غذا خوری با تعداد دانشجویان					۱۰۰ نفر/ ۷۰ مترمربع - ۲۵۰ نفر/ ۱۲۰ مترمربع - ۵۰۰ نفر/ ۲۳۲ مترمربع - ۷۵۰ نفر/ ۲۷۹ مترمربع - ۱۰۰۰ نفر/ ۳۵۰ متر مربع - ۱۵۰۰ نفر/ ۴۶۵ متر مربع
	تناسب فضای آشپزخانه با تعداد کارکنان					جهت هر نفر شاغل در بخش آشپزخانه به ۳/۷ مترمربع مساحت و ۱۱/۳ مترمکعب فضا نیاز است
۲۱	وجود محل یا ورودی ویژه برای تحویل گرفتن مواد اولیه خریداری شده					
۲۲	تفکیک محل تهیه و آماده سازی گوشت و مرغ از سایر قسمت های آشپزخانه					
۲۳	وجود فاصله منطقی بین قسمت های شستشو و آماده سازی مواد اولیه با سالن پخت (مساحت سالن پخت باید به اندازه ای باشد که کلیه تجهیزات ۲۱ درصد مساحت آن را اشغال نمایند.(۷۱ درصد فضای آشپزخانه باید خالی بماند)					
۲۴	وجود اتاق مخصوص برای قراردادن انواع ظروف بعد از شستشو و خشک شدن					
۲۵	وجود هود در کباب پز خانه برای جلوگیری از ورود دود و بخار حاصله در فضای آشپزخانه					
۲۶	تعییه آشپزخانه جوار برای دانشجو معلمان مقیم در سرای دانشجویی					
۲۷	وجود سرویس بهداشتی و رخت کن برای کارکنان آشپزخانه					
۲۸	وجود کپسول اطفاء حریق به تعداد لازم با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه					
۲۹	وضعیت سیستم برق کشی: سالم و امن بودن تمام کلیدها و پریزها					
۳۰	وجود سردخانه مناسب با دمای زیر صفر درجه و بالای صفر درجه در آشپزخانه					
۳۱	وجود یخچال و فریزر به تعداد کافی					تا سقف ۱۰۰ نفر/ یک یخچال ۶۵۰ لیتری- تا سقف ۵۰۰ نفر/ یک یخچال ۱۴۰۰ لیتری- تا سقف ۱۰۰۰ نفر / دو تا یخچال ۱۴۰۰ لیتری + یک یخچال ایستاده با درب شیشه ای ۶۵۰ لیتری- تا سقف ۲۰۰۰ نفر/ دو تا یخچال ۱۴۰۰ لیتری + دو تا یخچال ایستاده با درب شیشه ای ۶۵۰ لیتری
۳۲	وجود وسایل تمیز ، سالم و بهداشتی آماده سازی سبزیجات: تخته مخصوص ، سبزی خرد کن					
۳۳	وجود آب گرم در تمام ساعات روز در آشپزخانه به میزان مناسب					
۳۴	وجود جاسابونی و صابون مایع در آشپزخانه و سالن غذا خوری					
۳۵	وجود انواع ظروف برای نگه داری مواد اولیه ، آماده سازی، طبخ و توزیع غذا					
۳۶	وجود حشره کش برقی سالم به تعداد کافی در سالن غذاخوری					
۳۷	تناسب مساحت انبار مواد اولیه با حجم مواد قابل نگهداری در آن					
۳۸	وضعیت صنعتی سازی آشپزخانه(صنعتی شدن تجهیزات آشپزخانه)					
۳۹	وضعیت بهره برداری از سیستم جامع اتوماسیون تغذیه: وجود و استقرار کامل سیستم اتوماسیون تغذیه، رضایت دانشجویان					