

باسمه تعالی

دانشگاه فرهنگیان

فرم گزارش بازدیدها

معاونت دانشجویی

اداره کل برنامه ریزی، خدمات و رفاه دانشجویی

تاریخ بازدید:

بازدید اول:

بازدید دوم:

استان/شهر:	پردیس/مرکز:	جنسیت:	رییس پردیس/مرکز:	شماره تلفن همراه:
تعداد دانشجویان کارشناسی پیوسته:	تعداد دانشجویان کارشناسی ناپیوسته:	تعداد دانشجویان کارشناسی ارشد:	تعداد دانشجویان ساکن سراهای دانشجویی:	تعداد دانشجویان ترددی:
متراژ زیربنای سرای دانشجویی:	تعداد اتاق های سرای دانشجویی:	سرپرست شیفت سرای دانشجویی:	تعداد کل دانشجویان:	سرپرست شیفت سرای دانشجویی:
نام و نام خانوادگی بازدیدکنندگان (از سازمان مرکزی):	۱-	۲-	۳-	

اداره امور سراهای دانشجویی

ملاک	ردیف	شاخص های ارزیابی	ضعیف (۱)	متوسط (۲)	خوب (۳)	خیلی خوب (۴)	عالی (۵)
امور مرتبط با شرح وظایف سرپرستان شبانه روزی	۱.	نام گذاری بلوک های سرای دانشجویی به نام شهدای تربیت معلم					
	۲.	موقعیت اتاق سرپرستان شبانه روزی (دوری یا نزدیکی به اتاق دانشجویان)					
	۳.	تکمیل اطلاعات شناسنامه ای سرا					
	۴.	تنظیم فرم های ثبت نام، تعهد دانشجو و والدین، و فرم اطلاعات پزشکی و بهداشتی و ...					
	۵.	نحوه واگذاری سرا به دانشجویان با ارائه مدارک و مستندات					
	۶.	امکانات موجود در اتاق سرپرست با توجه به نیاز آنان					
	۷.	تناسب تعداد سرپرستان با تعداد دانشجویان و بلوک ها					
	۸.	در پرونده پرسنلی سرپرستان شبانه روزی ابلاغ و نامه مجوز معاونت دانشجویی وجود دارد.					
	۹.	نحوه کنترل ورود و خروج دانشجویان					
	۱۰.	شیوه نامه ها و آیین نامه از جمله شیوه نامه سکونت در سرا دانشجویی در سرپرستی موجود و سرپرست به آن تسلط دارد.					

					نحوه تنظیم و ثبت وقایع در دفتر گزارش روزانه به‌وسیله سرپرستان سرای دانشجویی	۱۱.
					حضور مستمر و با کیفیت سرپرستان در سرا های دانشجویی	۱۲.
					رضایت دانشجومعلم از سرپرستان سرا های دانشجویی	۱۳.
					سرپرست پردیس/مرکز با دانشجویان شورای صنفی نشست داشته است.	۱۴.
					نحوه اجرای طرح سرپرست یار	۱۵.
					تشکیل جلسات سرپرستان شبانه روزی با اعضای شورای صنفی حداقل یک‌بار در ماه	۱۶.
					برگزاری جلسات شورای سرپرستان هر ماه حداقل یک بار با ارائه صورتحساب	۱۷.
					برگزاری جلسات شورای اسکان هر ترم حداقل یک جلسه با ارائه صورت جلسه	۱۸.
					برگزاری جلسات با نماینده بلوک‌ها و اتاق‌ها هر ترم حداقل یک جلسه با ارائه صورتحساب	۱۹.
					امکانات موجود در اتاق سرای دانشجویی (یخچال، فرش، تلویزیون، کمد، تخت، تشک و ...)	۲۰.
					نظافت راهروهای سرا چگونه انجام می‌شود.	۲۱.
					سیستم گرمایشی سرا مناسب است.	۲۲.
					سیستم سرمایشی سرا مناسب است.	۲۳.
					نور اتاق های سرا مطلوب و مناسب است.	۲۴.
					اتاق مطالعه سرای دانشجویی وجود دارد.	۲۵.
					پنجره های اتاق های سرا دارای پرده هستند.	۲۶.
					پنجره های اتاق های سرا دارای حفاظ هستند.	۲۷.
					پنجره های اتاق های سرا دارای توری برای جلوگیری از ورود حشرات هستند.	۲۸.
					سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن هستند.	۲۹.
					تعداد سرویس های بهداشتی موجود به تناسب ظرفیت دانشجویان (به ازای هر ۸ نفر یک سرویس بهداشتی)	۳۰.
					امکانات داخل سرویس‌های بهداشتی چگونه است.	۳۱.
					جاسابونی/صابون مایع در داخل سرویس‌های بهداشتی وجود دارد.	۳۲.
					تهویه سرویس‌های بهداشتی صورت می‌گیرد.	۳۳.
					تعداد حمام‌های موجود به تناسب ظرفیت دانشجویان (به ازای هر ۱۰ نفر یک حمام)	۳۴.
					امکانات داخل حمام‌ها چگونه است.	۳۵.
					تهویه حمام‌ها صورت می‌گیرد.	۳۶.
					آب گرم در تمام روز و به میزان مناسب در حمام‌های سرا وجود دارد.	۳۷.
					سطل‌های جمع‌آوری زباله مناسب و در دار هستند.	۳۸.
					زباله های خشک و تر تفکیک می‌شوند.	۳۹.
					بهداشت اتاق‌های سرا (ملحفه، تشک، جاکفشی، سطل آشغال، فرش و ...)	۴۰.
					وجود حداقل یک کیپسول آتش‌نشانی با شارژ تاریخ‌دار در هر طبقه سرا	۴۱.

🏠 گروه امور تغذیه دانشجویی

ملای	ردیف	شاخص های ارزیابی	ضعیف (۱)	متوسط (۲)	خوب (۳)	خیلی خوب (۴)	عالی (۵)
وضعیت بهداشتی و تغذیه‌ای	۱.	همه‌ی کارکنان و متصدیان واحد تغذیه/آشپزخانه دارای "کارت بهداشتی" با تاریخ معتبر هستند.					
	۲.	همه‌ی کارکنان آشپزخانه از لباس کامل (روپوش، کلاه، دستکش، کفش و پیش‌بند سالم و بهداشتی) استفاده می‌نمایند.					
	۳.	کف آشپزخانه (محل آماده‌سازی و طبخ مواد اولیه)، سالم، بدون ترک‌خوردگی، بدون شکستگی، و قابل شستشو است.					
	۴.	سقف آشپزخانه سالم، فاقد ترک‌خوردگی، تمیز، و به رنگ روشن است.					
	۵.	سقف و دیوار انبار صاف، به رنگ روشن، بدون درز و ترک‌خوردگی، و قابل شستشو است.					
	۶.	همه پنجره‌های "بازشو" به توری سیمی و ضدزنگ مجهز هستند و از ورود حشرات و موجودات موزی به‌طور موثر جلوگیری می‌شود.					
	۷.	"در" ها زنگ‌زن، بدون ترک و سوراخ، و قابل شستشو هستند.					
	۸.	"سطح‌های زباله"، درپوش‌دار، سالم، قابل شستشو، به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در آشپزخانه موجود هستند.					
	۹.	ظروف مورد استفاده حداقل هر ماه یک‌بار با مواد و محلول‌های مجاز ضدعفونی می‌شوند.					
	۱۰.	مواد غذایی درون ظروف دردار در سردخانه یا فریزر نگهداری می‌شوند.					
	۱۱.	نظافت، بهداشت و ایمنی سردخانه‌ها و سایر تجهیزات خنک‌کننده رعایت می‌شود.					
	۱۲.	انبارها تمیز و مرتب بوده و اصول نگهداری مواد غذایی رعایت می‌شود.					
فضاهای فیزیکی	۱۳.	از انتقال مواد و وسایل (لفاف بسته‌بندی) که با محیط خارج تماس داشته‌اند، به داخل سردخانه و یخچال جلوگیری می‌شود.					
	۱۴.	از لباس کار آشپزخانه در خارج از محیط کار استفاده نمی‌شود.					
	۱۵.	میزهای کار آشپزخانه پاک و تمیز هستند.					
	۱۶.	سیستم فاضلاب آشپزخانه بدون عیب و نقص بوده و کاملاً استاندارد و بهداشتی است.					
	۱۷.	میز و صندلی‌های سالن غذاخوری پاک و تمیز هستند.					
	۱۸.	قسمت کباب‌پزی و چرخ گوشت پاک و تمیز هستند.					
	۱۹.	بین قسمت‌های مختلف طبخ غذا فضای کافی وجود دارد.					
	۲۰.	سردخانه (ها) در محل مناسب قرار گرفته‌اند.					
	۲۱.	فضای سالن غذاخوری با تعداد کارکنان متناسب است.					
	۲۲.	جهت تحویل مواد اولیه‌ی خریداری/سفارش شده، محل یا ورودی ویژه وجود دارد.					
	۲۳.	محل تهیه و آماده‌سازی گوشت و مرغ از قسمت‌های دیگر آشپزخانه تفکیک شده، و مناسب است.					
	۲۴.	بین قسمت‌های "شستشو" و "آماده‌سازی" مواد اولیه تناسب/فاصله منطقی وجود دارد.					

					۲۵.	برای قراردادن انواع ظروف (بعد از شستشو و خشک شدن) اتاق مخصوص وجود دارد.
					۲۶.	کباب‌پزخانه هود دارد و دود و بخار حاصله، وارد فضای آشپزخانه نمی‌شود.
					۲۷.	آشپزخانه جوار جهت دانشجومعلم‌ان مُقیم در سراها تعبیه شده است.
					۲۸.	سرویس بهداشتی و رختکن ویژه کارکنان آشپزخانه وجود دارد.
					۲۹.	کیسول اطفاء حریق به تعداد لازم و با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه وجود دارد.
					۳۰.	سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن هستند.
					۳۱.	آشپزخانه دارای "سردخانه" زیر صفر درجه و بالای صفر درجه‌ی مناسب است.
					۳۲.	یخچال و فریزر به تعداد کافی موجود است.
					۳۳.	وسایل مورد نیاز آماده‌سازی سبزیجات (تخته مخصوص + سبزی خردکن)، موجود، تمیز و سالم هستند.
					۳۴.	آب گرم در تمام روز و به میزان مناسب در آشپزخانه موجود است.
					۳۵.	جاصابونی (مایع) در آشپزخانه و سالن غذاخوری وجود دارد.
					۳۶.	انواع ظروف برای نگهداری مواد اولیه، آماده‌سازی، طبخ و توزیع غذا وجود دارند.
					۳۷.	حشره‌کش برقی سالم و به تعداد کافی در غذاخوری موجود است.
					۳۸.	میز و صندلی غذاخوری به تعداد مورد نیاز موجود است.
					۳۹.	مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری می‌شوند.
					۴۰.	مساحت انبار مواد اولیه با حجم موادی که در انبار نگهداری می‌شوند، متناسب است.
					۴۱.	وضعیت صنعتی‌شدن/سازی تجهیزات آشپزخانه
					۴۲.	وضعیت بهره‌برداری از سیستم جامع اتوماسیون تغذیه

ایمنی و حفاظت

امکانات و تجهیزات

اداره امور خدمات و رفاه دانشجویی

ملاک	ردیف	شاخص‌های ارزیابی	ضعیف (۱)	متوسط (۲)	خوب (۳)	خیلی خوب (۴)	عالی (۵)
اداره امور خدمات و رفاه دانشجویی	۱.	اطلاع‌رسانی درخصوص نحوه دریافت وام دانشجویی					
	۲.	وضعیت ثبت وام‌های دانشجویی صندوق رفاه					
	۳.	اطلاع‌رسانی در خصوص ثبت نام دانشجوی نمونه در سامانه					
	۴.	اجرای بازارچه دانشجویی					
	۵.	پیگیری وضعیت پرداختی‌های کار دانشجویی و انجام آن					
	۶.	چگونگی اجرا و دریافت هزینه‌های ۲۵ و ۴۵ درصد					
	۷.	صدور و چاپ کارت‌ها دانشجویی برای دانشجویان جدیدالورود					
	۸.	انجام عقد قرارداد بیمه حوادث دانشجویی با بیمه‌ها					
	۹.	ارسال گزارش‌های مربوط به بیمه و صدور کارت دانشجویی به سازمان					

۱۰.	نحوه اجرای مجوز خروج از کشور برای دانشجویان				
۱۱.	اجرای وام عتبات برای دانشجویان متاهل و مجرد				

گروه برنامه ریزی و امور دانشجویی

ملک	ردیف	شاخص های ارزیابی	ضعیف (۱)	متوسط (۲)	خوب (۳)	خیلی خوب (۴)	عالی (۵)
شورای انضباطی بدوی پر دیس	۱.	صدور ابلاغ اعضا، شورای انضباطی بدوی پردیس و مطابقت ترکیب اعضا، با شیوه نامه انضباطی					
	۲.	۱. ثبت مستندات مربوط به وقوع تخلف ۲. احضاریه دانشجوی، تکمیل فرم تفهیم اتهام و اخذ دفاعیات کتبی از دانشجو ۳. پرکردن فرم الف و دریافت امضا اعضا ۴. اطلاع رسانی به موقع به دانشجو در خصوص تشکیل جلسه بدوی ۵. ابلاغ رای شورا به دانشجو و دریافت امضا دانشجو					
شورای بررسی موارد خاص استانی امور پردیس های استانی	۳.	صدور ابلاغ اعضا، شورای بررسی موارد خاص مدیریت استانی و مطابقت ترکیب اعضا، با آیین نامه					
	۴.	۱. اخذ درخواست دانشجو و مدارک دال بر خاص بودن وضعیت دانشجو و درخواست ایشان ۲. تکمیل کاربرگ خلاصه وضعیت تحصیلی ۳. تکمیل کاربرگ شورای بررسی موارد خاص و دریافت امضا اعضا بعد از جلسه ۴. تشکیل به موقع جلسه بررسی موارد خاص و تنظیم صورت جلسه و اطلاع رسانی به موقع به دانشجو ۵. ابلاغ رای شورا به دانشجو و دریافت امضا دانشجو					
میهمانی و انتقال	۵.	تدوین صورتجلسه کارگروه میهمانی و انتقال براساس ترکیب اعضا، در پردیس					
	۶.	نحوه نگهداری فهرست اسامی دانشجویان میهمان توسط پردیس مبدأ (منضم به مهر اداره کل محل خدمت دانشجوی میهمان)					
نظرسنجی از دانشجویان	۱.	نحوه اطلاع رسانی از زمان و چگونگی انجام فرایند میهمانی و انتقال به دانشجویان					
	۲.	نحوه پاسخگویی کارشناسان حوزه دانشجویی به سوالات دانشجویان در خصوص میهمانی و انتقال					

نظرسنجی از دانشجویان درباره وضعیت غذا، آشپزخانه، آشپزها و سلف سرویس

ملک	ردیف	برنامه ها / شاخص ها	ضعیف (۱)	متوسط (۲)	خوب (۳)	خیلی خوب (۴)	عالی (۵)
امکانات سالن	۳.	تهویه سالن غذاخوری به طور مطلوب صورت می گیرد و هوای داخل سالن غذاخوری سالم و عاری از بو و بخار است.					
	۴.	میز و صندلی ها سالم، تمیز و از جنس مناسب هستند و از سفره یکبار مصرف مناسب و پاکیزه استفاده می شود.					

۵.	درها و پنجره‌های سالن غذاخوری سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگ هستند.				
۶.	سالن غذاخوری در محل مناسب واقع شده، ظرفیت لازم را دارد.				
۷.	نظافت و بهداشت محیط غذاخوری مناسب است.				
۸.	سقف و دیوارهای سالن غذاخوری سالم بوده و دارای رنگ مناسب است.				
۹.	در محیط اطراف سالن غذاخوری، منابع غیر بهداشتی و آلوده (کننده) وجود ندارد.				
۱۰.	در سالن غذاخوری و محیط اطراف آن، سگ، گربه، حشرات موزی و یا سایر جانوران مزاحم دیده نمی‌شوند.				
۱۱.	در سالن غذاخوری، دستشویی (مجهز به امکانات بهداشتی مثل صابون مایع و دستمال کاغذی)، وجود دارد.				
۱۲.	پیش‌خوان توزیع غذا، سالم و بهداشتی است.				
۱۳.	سطح زیبایی درپوش‌دار به تعداد کافی و مجهز به کیسه‌زباله در سالن غذاخوری موجود است.				
۱۴.	بهداشت ظروف، قاشق، چنگال و لیوان‌ها رعایت می‌شود.				
۱۵.	نکات بهداشتی از سوی کارکنان غذاخوری رعایت می‌شود.				
۱۶.	کارکنان غذاخوری، رفتار خوب توأم با ادب و احترام دارند.				
۱۷.	نحوه توزیع غذا از سوی فرد توزیع‌کننده مناسب است و توزیع با سرعت و دقت انجام می‌شود.				
۱۸.	کیفیت طبخ غذا، متناسب با استانداردهای معمول است.				
۱۹.	تنوع برنامه‌های غذایی مناسب است.				
۲۰.	سیستم غذایی دو (یا حتی سه) منویی اجرا می‌شود.				
۲۱.	دسر (میوه، سالاد، ماست، دوغ، ترشی، لیموترش، نارنج و ...) سرو می‌شود و از نظر کمی و کیفی مطلوب است.				
۲۲.	سیستم جامع اتوماسیون تغذیه موجب ساماندهی سازوکارهای رزرو و دریافت غذا شده است.				
۲۳.	سیستم جامع اتوماسیون تغذیه موجب رعایت اصل صرفه‌جویی شده است.				

رفتار
کارکنان

برنامه
غذایی

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):

موارد قابل پیگیری

عنوان	فعالیت‌های نیازمند پیگیری	مسئول پیگیری	بازه زمانی پاسخگویی
نام و نام خانوادگی بازدیدکننده:	نام و نام خانوادگی بازدیدکننده:	تاریخ و امضاء:	تاریخ و امضاء:
نام و نام خانوادگی بازدیدکننده:	نام و نام خانوادگی بازدیدکننده:	تاریخ و امضاء:	تاریخ و امضاء: