

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

نام دانشگاه: تاریخ و ساعت بازدید:

مکان ارزیابی: سالن غذاخوری آشپزخانه سردخانه و انبار

نام ارزیابان از کارگروه تخصصی نظارت:

ارزیابی سلف‌های دانشجویی

الف- ارزیابی سلف‌های دانشجویی بخش غذاخوری

توضیحات	خبر	بلی	کیفیت سالن غذاخوری
			۱ وضعیت سالن غذاخوری متناسب با تعداد مراجعان است.
			۲ کف، دیوار و سقف سالن سالم و بهداشتی است. دیوار سالن حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگ‌های صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری به بالا با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشد.
			۳ رومیزی و پرده‌ها سالم و تمیز است.
			۴ سطوح میزها و صندلی‌های موجود صاف، تمیز، سالم بدون درز و با روکشی قابل شستشو و روشن است.
			۵ کف سالن غذاخوری و روی میزها روزانه نظافت و ضدعفونی می‌شود.
			۶ ظروف غذاخوری (لیوان، قاشق، چنگال و سینی) تمیز به تعداد کافی وجود دارد.
			۷ آب سردکن‌ها به تعداد کافی، سالم و تمیز موجود است.
			۸ شیر آب‌خوری آب سردکن از نوع فواره ای دارای سپر محافظ است.
			۹ از انباشت طولانی آب راکد داخل آب سردکن جلوگیری می‌شود و در صورت عدم مصرف طولانی آب مخزن تخلیه می‌شود.
			۱۰ گواهی کیفیت بهداشتی آب داخل سردکن در طول سال کنترل می‌شود.
			۱۱ کف و دیوارهای اطراف محل آب‌خوری یا آب سردکن قابل شستشو است و نظافت اطراف آن رعایت می‌شود.
			۱۲ سالن غذاخوری دارای تهویه مطلوب می‌باشد.
			۱۳ سالن غذاخوری دارای سیستم گرمایش و سرمایش مطلوب می‌باشد.
			۱۴ سالن غذاخوری دارای روشنایی مطلوب می‌باشد.
			۱۵ مسیرهای خروج اضطراری باز و مشخص هستند.

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

			سطل‌های پسماند موجود دارای حجم کافی، کیسه زیاله و درپوش دار و درب سطل‌ها همواره بسته است.	۱۶
			سطل‌های جداگانه ای برای تفکیک پسماند خشک از تر در سالن قرار داده شده است.	۱۷
			سیستم رزرو غذا در سالن غذاخوری موجود و سالم است.	۱۸
			سامانه رزرواسیون غذا به روز و بدون مشکل است.	۱۹
			کیفیت غذا از نظر طعم، میزان چربی، رنگ و بو مطلوب است.	۲۰
			حجم و تنوع غذا مطابق برنامه مصوب است.	۲۱
			صف و زمان انتظار دانشجویان منطقی است.	۲۲
			سیستم توزیع غذا منظم و بدون ازدحام است.	۲۳
			آیا تابلوهای هشداردهنده نظیر عدم استعمال دخانیات و رعایت نکات بهداشت فردی در طی تحویل و دریافت غذا در غذاخوری نصب شده است؟	۲۴
			کارشناس امور دانشجویی ناظر در سلف حضور دائم دارد.	۲۵
			آیا جذابیت، زیبایی بصری و آرامش شوق آوری در غذاخوری وجود دارد؟	۲۶

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

ارزیابی سلف‌های دانشجویی			
ب- ارزیابی سلف‌های دانشجویی بخش آشپزخانه			
توضیحات	خیر	بلی	بهداشت فردی کارکنان
			آیا تمام کارکنان لباس روشن و تمیز متناسب کار، دستکش و کلاه مناسب دارند؟ افراد دخیل در تهیه مواد غذایی بایستی از کلاه، دستکش و پیش بند و دمپایی استفاده کنند.
			آیا افراد، نظافت فردی نظیر شست‌وشوی دست‌ها، کوتاهی ناخن و مو را رعایت می‌کنند؟
			پرسنل آشپزخانه و غذاخوری دارای کارت سلامت هستند.
			ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده‌سازی و حمل مواد غذایی ممنوع است.
			پرسنل آشپزخانه و غذاخوری دوره‌های مرتبط با مسئولیت خود را گذرانده‌اند.
			آیا کنترلی برای عدم فعالیت افراد دچار بیماری‌های گوارشی، انگلی، پوستی و تنفسی و همچنین شروع به کار مجدد بعد از ارائه گواهی سلامت وجود دارد؟
			برای استفاده از سرویس‌های بهداشتی دمپایی جداگانه‌ای استفاده می‌شود.
			وضعیت و شرایط سرویس‌های بهداشتی و حمام مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی‌های بهداشتی است.
			در صورت وجود فضای استراحت برای کارکنان از فضای تولید و فراوری و نگهداری مواد غذایی مجزا بوده و بهداشتی است.
بهداشت و ایمنی مواد غذایی و فضای آشپزخانه			
توضیحات	خیر	بلی	
			آیا ویژگی‌های میکروبی و فیزیکوشیمیایی آب با ارائه گواهی معتبر چک می‌شود؟
			حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود دارد.
			سبزیجات و صیفی جات و میوه‌های مصرفی قبل از استفاده در حوضچه مخصوص سبزیجات مطابق راهنما، شستشو و گندزدایی می‌شوند.
			جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.
			گوشت و سایر مواد پروتئینی مهمور به مهر معتبر هستند.
			آیا گوشت چرخ کرده آماده، مصرف می‌شود.
			جوانه و قسمت‌های سبز سیب زمینی و هویج به هنگام آماده سازی جدا می‌شوند.
			انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب درب دار نگهداری می‌شود.

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

۱۸	سطوح آماده‌سازی غذا تمیز، صاف و بدون درز بوده، دائما شستشو و سپس با مواد گندزدایی ضدعفونی می‌شوند.
۱۹	تخته‌های کار فراوری غذا از جنس مناسب با روکش قابل شستشو برخوردار است. در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب محکم، صاف و بدون تخلخل است.
۲۰	تخته گوشت و تخته سزیجات جدا بوده و دائما شستشو می‌شود.
۲۱	آیا دستگاه چرخ گوشت دائما با آب فشار قوی شستشو شده و گلوگاه‌های آلودگی آن نظیر زوایا، زانویی‌ها، پنجره‌ها (صفحات مشبک)، و تمام سطوح دور از دسترس قبل از استفاده پاکیزه بوده و بلافاصله بعد از استفاده شسته می‌شوند؟
۲۲	آیا شستشوی دقیق سیخ‌های کباب و دستگاه‌های مربوطه رعایت می‌شود؟
۲۳	هود با ابعاد و جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت نصب شده است و نظافت فیلترهای تعبیه شده در داخل هودها مرتب انجام می‌شود.
۲۴	وسایل پخت و پز مناسب، سالم و بدون نقص بوده و روزانه جرم‌گیری و نظافت می‌شوند.
۲۵	ویترین‌ها، کابینت‌ها و قفسه‌های مخصوص، تمیز، بدون زنگ زدگی و قابل نظافت با فاصله ۲۰ سانتی متری از کف برای نگهداری ظروف در نظر گرفته شده است.
۲۶	دمای یخچال و فریزر آشپزخانه با دماسنج سالم کنترل و ثبت می‌شود.
۲۷	تعداد اجاق‌های گاز متناسب با آمار غذا بوده و کف آن‌ها حداقل ۲۰ سانتی متر از سطح زمین فاصله دارد.
۲۸	جهت عدم تماس برنج صاف کن‌ها با زمین از پایه‌های فلزی با ارتفاع ۳۰ تا ۴۰ سانتی متری استفاده می‌شود.
۲۹	لوله‌ها و شیلنگ‌های گاز سالم و بدون نقص هستند.
۳۰	پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است.
۳۱	پوشش کف محل طبخ دارای شیب مناسب به طرف کف شوی فاضلاب است و از جنس مقاوم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز است و توری ریز روی آن نصب شده است.
۳۲	پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز است.
۳۳	درها و پنجره‌ها به توری سالم و مناسب فتردار مجهز است.
۳۴	منافذ موجود در دیوار و سقف (اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است. درب تابلوهای برق بسته است.
۳۵	محل دارای سیستم کنترل گرمایش، سرمایش و رطوبت است.
۳۶	وضعیت تهویه مطلوب و بهداشتی (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سر و صدا) است.

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

۳۷			روشنایی فضای آماده سازی و طبخ غذا مناسب است.
۳۸			کلیه قسمت‌های آشپزخانه مجهز به سیستم تشخیص و اعلام حریق است.
۳۹			کپسول اطفای حریق در محل نصب و شارژ کپسول‌ها به صورت ادواری کنترل می‌شود.
۴۰			مسیرهای خروج اضطراری باز و مشخص هستند.
۴۱			سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم با دفع بهداشتی فاضلاب است.
۴۲			کلیه ظروف مصرفی بلافاصله در ظرفشویی سه مرحله ای شستشو، گندزدایی و آبکشی شده یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شده و بدون دخالت دست خشک و در قفسه های مخصوص نگهداری می‌شود.
۴۳			ظروف بسته بندی یک بار مصرف عرضه شده برای مصارف مختلف مورد تایید وزارت بهداشت،... و از مواد اولیه غیر بازیافتی، مرغوب، سالم و تمیز تهیه شده است.
۴۴			سطل‌های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش دار بوده و درب سطل‌ها همواره بسته است.
۴۵			از نگهداری هرگونه وسایل اضافی، مستهلک، مستعمل غیرقابل استفاده و ضایعات در محل کار خودداری می‌شود.
۴۶			بازدید ایمنی و فنی از محیط و وسایل کار مورد استفاده در آشپزخانه در فواصل زمانی معینی انجام می‌گیرد.

ج- ارزیابی سلف‌های دانشجویی بخش سردخانه و انبار

سردخانه و انبار			
			توضیحات
۱			مساحت انبار و سردخانه با حجم موادی که در آن نگهداری می‌شود متناسب است.
۲			کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی مطلوب است.
۳			انبار دارای روشنایی کافی است.
۴			آیا امکان ورود حشرات و آفات انباری به انبار وجود دارد و کنترل ناقلین (حشرات) و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود؟
۵			انبارها خنک و خشک با قابلیت نظافت می‌باشند.
۶			مواد غذایی بسته بندی شده دارای مشخصات شامل نام محصول، نام و نشانی تولید کننده، شماره‌های پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان، پروانه بهره برداری، تاریخ تولید و انقضاء مصرف و علامت استاندارد می‌باشند.

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

۷	سطوح انبارها از نظر بهداشتی تمییز، سالم و بدون بو بوده و تهویه انبار مطلوب و دارای هواکش متناسب با فضای آن با دمای کمتر از ۲۱ درجه سانتی‌گراد است.
۸	مواد انبار شده دارای مشخصات معتبر تولید کننده و تاریخ تولید و انقضاء هستند.
۹	بازه تاریخ مصرف مواد اولیه انبار شده رعایت و چک می‌شود. تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها براساس ترتیب انقضاء است.
۱۰	مواد خام و پخته در ظروف مناسب و به صورت جداگانه نگهداری می‌شوند.
۱۱	سطوح سردخانه‌ها از نظر بهداشتی تمییز، سالم و بدون بو بوده و سردخانه زیر صفر و بالای صفر مجهز به دماسنج کنترل برودت می‌باشند.
۱۲	زنگ اضطراری و اعلام خطر بسته شدن درب سردخانه، سالم است.
۱۳	کلیه یخچال‌ها و سردخانه‌ها مرتب برفک زدایی و شستشو می‌شوند.
۱۴	کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش و پوشش مخصوص سردخانه استفاده می‌کنند.
۱۵	قفسه بندی و پالت گذاری در سردخانه و انبار مناسب است..
۱۶	مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتی متری از کف و ۵۰ سانتی متری از دیوارهای جانبی انبار نگهداری و از قرار دادن مواد غذایی روی زمین خودداری می‌شود.
۱۷	یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می‌شود (نگهداری ۱۲-۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر).
۱۸	جداسازی مواد غذایی خام و پخته در ظروف مناسب، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در سردخانه و یخچال رعایت می‌شود.
۱۹	مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و اندازه کمتر در سردخانه نگهداری می‌شوند.

سوالات تکمیلی برای هر بخش

۱. آیا مسئول مشخص و پاسخگو برای مجموعه وجود دارد؟ بلی خیر
۲. آیا نواقص شناسایی شده در بازدیدهای قبلی رفع شده‌اند؟ بلی خیر
۳. آیا مستندسازی اقدامات اصلاحی انجام می‌شود؟ بلی خیر

۴. موارد عدم انطباق مشاهده شده

۵. تحلیل کلی هیأت نظارت

۶. نواقص و ریسک‌های مهم

۷. اولویت‌های اصلاحی

فوری (کمتر از ۱ ماه)

کوتاه‌مدت (۱-۳ ماه)

بلندمدت (بیش از ۳ ماه)

جمع‌بندی و تصمیم هیأت

وضعیت کلی مجموعه:

قابل قبول نیازمند اصلاح نامطلوب

نیاز به بازدید مجدد: بله خیر

پیشنهاد به کارگروه/مدیریت بالادستی:

تذکر

اخطار

اصلاح فرآیند

کاربرگ ارزیابی سلف‌های مرکزی، سراها و اماکن ورزشی دانشگاه بوعلی سینا

تخصیص منابع

بازدید فوق‌العاده

امضای اعضای هیأت نظارت:

امضای مسئول مجموعه: