

											نظافت عمومی در آشپزخانه به خوبی رعایت شده و مطلوب می باشد	۲۲
											از ظروف یکبار مصرف دارای تاییدیه بهداشتی برای توزیع غذا بین بیماران و سرو مایعات داغ استفاده می شود (ترجیحاً با پایه گیاهی)	۲۳
											ابزار کار مناسب و سالم می باشند (چاقو - کفگیرها- سینی ها- آب کش ها و...)	۲۴
											ظروف طبخ غذا و ظروف سرو غذاسالم و ازجنس مناسب و شستشوی آنها به آسانی انجام می شود	۲۵
											نحوه گندزدایی سبزیجات به آشپز آموزش داده شده است و سبزیجات و میوه جات مورد استفاده، قبل از مصرف گندزدایی می شوند	۲۶
											زنجریره گرم و سرد به تناسب مواد غذایی رعایت می شود	۲۷
											سالن غذاخوری مجهز به دستشویی و مجزا برای استفاده کارکنان و دارای سطل زباله می باشد	۲۸
											سالن های غذاخوری و محل سرو غذای کارکنان دارای شرایط بهداشتی می باشد و نظافت می شود	۲۹
											ظرووف طبخ، آماده سازی و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشد	۳۰
											سینک مجزا با روشویی و تمهیدات لازم برای شستشوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است	۳۱
											پرسنل مشغول در آشپزخانه و توزیع غذا دارای کارت سلامت معتبر هستند وکارت ها درمحل هستند	۳۲
											پرسنل شاغل در آشپزخانه دارای گواهی دوره بهداشت عمومی می باشند	۳۳
											سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است	۳۴
											انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می گردد	۳۵
											تمهیدات انجام شده برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است	۳۶
											ضوابط بهداشتی مربوط به سطوح و میزهای کار و قفسه ها رعایت می شود	۳۷
											پرسنل مشغول در آشپزخانه و توزیع غذا روپوش،کلاه، دستکش و پیشبند دارند و به هنگام کار از آن ها استفاده می کنند	۳۸
											دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد	۳۹
											کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند	۴۰
											کارکنان دست اندر کار مواد غذایی شستشوی دست ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستورعمل انجام می دهند	۴۱
											ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد	۴۲
											کارکنان دست اندرکار مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده و قبل از شروع کار لباس را تعویض می نمایند	۴۳
											راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است	۴۴
											ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی غیر مجاز رعایت می گردد	۴۵
											جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می گردد	۴۶
											کلیه کارکنانی که به نحوی در تهیه، توزیع، حمل و نقل و نگهداری و عرضه مواد غذایی مرتبط هستند، موازین بهداشت فردی (کوتهای مو، ناخن) را رعایت می کنند	۴۷
											نظافت عمومی در آشپزخانه رعایت می شود	۴۸

											دیوارهای داخلی آشپزخانه سالم ، فاقد درز، شکستگی ،کاشی کاری تا زیر سقف می باشد	۴۹
											کف محل آماده سازی و طبخ غذا و توزیع غذا فاقد شکستگی، فرورفتگی، شیب مناسب فاضلابرو، ازجنس موزاییک یا سنگ می باشد	۵۰
											دیوار محل آماده سازی و طبخ غذا و توزیع غذا دارای معیارهای بهسازی می باشد	۵۱
											سقف محل آماده سازی و طبخ و توزیع غذا تمیز، به رنگ روشن و فاقد درز و شکاف می باشد	۵۲
											درها و پنجره ها و شیشه های آن سالم و فاقد شکستگی و مجهز به توری سالم می باشند	۵۳
											هود با ابعاد متناسب و مجهز به اغزازست فن با قدرت مکش کافی وجود دارد	۵۴
											تهویه به نحوی می باشد که هوای داخل آشپزخانه همواره سالم، تازه،کافی و عاری از بو می باشد	۵۵
											سیستم سرمایش و گرمایش مناسب می باشد	۵۶
											شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس می باشد	۵۷
											برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بعمل آید	۵۸
											سیستم جمع آوری فاضلاب آشپزخانه دارای معیارهای بهداشتی می باشد	۵۹
											چربی گیر با شرایط بهداشتی نصب شده است	۶۰
											انبار مواد غذایی دارای معیارهای بهداشتی می باشد	۶۱
											کنترل و ثبت درجه حرارت یخچال ها و فریزرها دوبار در روز(صبح و عصر) انجام می شود	۶۲
											سردخانه مواد غذایی دارای معیارهای بهسازی و بهداشتی می باشد	۶۳
											اتاق های استراحت دارای معیارهای بهسازی و متناسب با تعداد کارگران می باشند	۶۴
											محل شستشوی ظروف و ترویولی دارای معیارهای بهداشتی می باشد ظروف ترجیحاً در ماشین ظرفشویی و یا ظرفشویی سه مرحله ای با حجم مناسب شسته می شوند	۶۵
											ظروف پس از شسته شدن در محل مناسب نگهداری می شوند	۶۶
											توالت، دستشوئی، حمام و رختکن اختصاصی به تعداد و دارای شرایط بهداشتی وجود دارد و روزانه نظافت میشود	۶۷
											مقررات بهداشتی و ضوابط مربوط به حمل ونقل، آماده سازی و تهیه، طبخ، نگهداری و توزیع مواد غذایی رعایت می شود	۶۸
											برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع مواد غذایی در بخش ها از وسیله نقلیه مجاز و دارای شرایط بهداشتی استفاده می شود	۶۹
											ظروف مورد استفاده برای بیماران عفونی گندزدایی می شود و یا از نوع یکبار مصرف مورد تایید می باشد	۷۰
											ضوابط و مقررات بهداشتی نگهداری مواد غذایی در انبارها و سردخانه های مواد غذایی (مواد پروتینی، سبزیجات و لبنیات) رعایت می شود	۷۱
											امکانات و تسهیلات لازم برای جلوگیری از انتقال آلودگی از کفش ها در ابتدای ورودی به واحد هایی نظیر محل طبخ، انبار و سردخانه مواد غذائی وجود دارد و رعایت می شود(دمپایی یا کاور)	۷۲
											فرآیند آماده سازی، جابجایی، انبار کردن و توزیع غذا، ایمن و بهداشتی می باشد	۷۳
											مکانیزم های ایمن برای ورود و خروج به سردخانه وجود دارد (هرگز درب از داخل قفل نمی شود)	۷۴

[illegible]

اسفند	بهمن	دی	آذر	آبان	مهر	شهریور	مرداد	تیر	خرداد	اردیبهشت	فروردین	
												حداکثر امتیاز
												امتیاز کسب شده
												درصد امتیاز کسب شده
												امضای مسئول بخش

	فروردین	توضیحات
	اردیبهشت	
	خرداد	
	تیر	
	مرداد	

شہر یور	توضیحات
مہر	
آبان	
آذر	
دی	
بہمن	
اسفند	