



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

معاونت تسهیلات دانشجویی

رتبه بندی و سطح بندی دانشگاه های دولتی کشور

بر اساس خدمات تغذیه دانشجویی

مدیریت راهبری خوابگاه و تغذیه

زمستان ۱۳۹۵

اطلاعات کلی			
نام دانشگاه:	منطقه:	استان:	شهر:
تعداد آشپزخانه‌های دانشگاه:	تعداد سالن‌های غذاخوری:	میانگین تعداد غذاخور:	تعداد کل دانشجویان:

آشپزخانه‌ها:

ردیف	نام آشپزخانه	سال ساخت	موقعیت استقرار	مساحت (مترمربع)	ظرفیت استاندارد پخت در هر وعده:	تعداد پرس پخت در هر وعده:
۱						
۲						
۳						
۴						
۵						

سالن‌های غذاخوری:

ردیف	نام سالن غذاخوری	سال ساخت	موقعیت استقرار	جنسیت استفاده کنندگان	مساحت (مترمربع)	ظرفیت استاندارد (نفر)	تعداد استفاده کننده در هر وعده	نوع سالن (دولتی / آزاد)
۱								
۲								
۳								
۴								
۵								
۶								

سایر اطلاعات

امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی رییس اداره تغذیه:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی:
امضا و مهر	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی نماینده صندوق یا منطقه:

اطلاعات کلی اداره تغذیه

نام دانشگاه:	منطقه:	استان:	شهر:
مساحت اداره تغذیه (متر مربع):	تعداد نیروی ساکن در اداره:	نام سیستم اتوماسیون:	

نیروی انسانی:

ردیف	نام و نام خانوادگی	رشته تحصیلی	سمت در اداره تغذیه	آخرین مدرک تحصیلی	سابقه کار	سابقه کار در اداره تغذیه	نوع استخدام
۱			رییس اداره تغذیه				
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							

سایر اطلاعات

امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی رییس اداره تغذیه:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی:
امضا و مهر	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی نماینده صندوق یا منطقه:



رتبه بندی و سطح بندی دانشگاه های دولتی کشور بر اساس خدمات تغذیه دانشجویی

فرم ارزیابی فضای کالبدی (آشپزخانه، سالن غذاخوری، فضای جانبی)

۱- فضا

۲- تجهیزات

۳- بهداشت

اطلاعات شناسنامه‌ای		
نام دانشگاه :		
مساحت (مترمربع):	نام آشپزخانه:	
ظرفیت استاندارد پخت در هر وعده:	موقعیت استقرار:	
تعداد پرس پخت در هر وعده:	سال ساخت:	
سایر اطلاعات		
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی رییس اداره تغذیه:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی:
امضا و مهر	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی نماینده صندوق یا منطقه:

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
۱- سالن آماده سازی برنج	مساحت					
	کاربری	دارد				ندارد
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
	آب راه	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
۲- سالن آماده سازی سبزیجات	کاربری	دارد				ندارد
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
	آب راه	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد

سالن آشپزخانه

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
سالن آماده سازی گوشت و ماهی	کاربری	دارد				ندارد
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمت از نور	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
	آب راه	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
	سالن آشپزخانه	کاربری	دارد			
پوشش کف		قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
پوشش دیوار ها		سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
ارتفاع استاندارد پوشش		تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
نورگیری		بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
آب راه		دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو		رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
تهویه و جریان هوا		عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف		دارد				ندارد

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
۵- محل پخت خورشت و سرخ کردن	کاربری	دارد				ندارد
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو (باشد موزاییک)
	پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
	آب راه	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
	۶- محل پخت کباب	کاربری	دارد			
پوشش کف		قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو (باشد موزاییک)
پوشش دیوار ها		سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین		تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
نورگیری		بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
آب راه		دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو		رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
تهویه و جریان هوا		عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف

فرم ارزیابی فضای آشپزخانه

نام دانشگاه:

نام آشپزخانه:

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
سالن آشپزخانه ۷- ظرفشوی خانه	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
	کاربری	دارد				ندارد
	محل نگهداری ظروف شسته شده	مناسب و متناسب	مناسب و غیرمتناسب	غیرمناسب و متناسب	غیرمناسب و غیرمتناسب	به سالن غذاخوری منتقل می شود
	محل جمع آوری و تفکیک ظروف	محل مشخص دارد		با دیگر فضا ها مشترک است		فاقد محل مشخص است
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	آب راه	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب برای حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	راه ورود و خروج	ورود از سالن و خروج به ظرفشوی خانه دارد				راه ورود و خروج مشترک است
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	رییس اداره تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا
نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق	نماینده منطقه	نماینده منطقه	نماینده منطقه	نماینده منطقه
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیرشاخص	عالی	خیلی خوب	خوب (سالم)	متوسط (نیاز به تعمیر داشته باشد)	ضعیف (نیاز به تعمیر داشته باشد)	ندارد
		(متناسب و سالم و به روز باشد)	(متناسب و سالم)	باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	بشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	
تجهیزات سالن آماده سازی و فرآوری سبزیجات	شن گیر (گل گیر)						
	پوست کن						
	خردکن (سالادزن و خلال کن)						
	سبزی خرد کن						
	میز کار استیل (قبل از شستشو، بعد از شستشو) ترجیحا دارای تابلو باشند						
	وان شستشو (سینک شستشو : در این مرحله حداقل سید						
	سبزی خشک کن (آپچکان و انواع آن)						
	تخته کار استاندارد						
	لوازم کاری آشپزخانه : چاقو، ساتور و ...						
	سبزی شور (دستگاه شستشوی سبزی)						
	مخلوط کن (میکسر)						
	دستگاههای بسته بندی سبزیجات و سالاد						
	ظروف استیل نگهداری سبزیجات آماده و سالاد						
	پایه نگهداری وسایل جانبی یا متعلقات دستگاه ها (تیغه، پنجره، آچار ...)						
	تجهیزات آماده سازی و فرآوری گوشت:	چرخ گوشت (انواع آن)					
برنده های انواع گوشت (اره برقی، کاتر گوشت منجمد، گیوتین)							
مخلوط کن (هم زن، میکسر)							
میز کار استیل (قبل از شستشو، بعد از شستشو)							
سینک یا وان شستشو							
وسایل کاری آشپزخانه (شامل چاقو، ساتور و چنگک و ...)							
میز پولک گیری و آماده سازی ماهی و وسایل مربوطه							
دستگاههای طعم دهنده (تامبلر و اینجکتور)							
بیفتک کوپ							
تخته کار استاندارد							
تجهیزات آماده سازی غلات و حبوبات:	تجهیزات نگهداری وسایل قصابی						
	میز پاک کردن						
	پاتیل شستشو و خیساندن برنج و حبوبات (انواع)						
	تانک آب نمک						
	تانک خیساندن برنج (مؤثر در کم کردن مصرف آب و نمک و جلوگیری از پرت برنج)						
تجهیزات آماده سازی غلات و حبوبات:	ماشین شستشوی برنج (مؤثر در کم کردن مصرف آب و نمک و جلوگیری از پرت برنج)						
	ظروف استیل مشبک (سید خیساندن برنج ، استیل Gn)						

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیرشاخص	عالی	خیلی	خوب (سالم)	متوسط (نیاز به	ضعیف (نیاز به	ندارد	
		سالم و به روز باشد)	خوب (متناسب و سالم)	باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	تعمیر داشته باشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	تعمیر داشته باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)		
تجهیزات پخت برنج	اجاق گاز	سنتی						
		کوره دار						
		نیمه صنعتی						
		صنعتی						
		پخت خودکار ریلی						
	فر دمکن برنج							
	فر بخارپز برنج (فر ایستاده پخت و گرم نگه داشتن)							
	شعله پخش کن درب دیگ							
	ظروف استیل مشبک مربوط به فر بخار پز و چلو صافی							
	پایه چلو صافی (چارپایه استیل زیر سبدها)							
تجهیزات پخت غذا	اجاق گاز	سنتی						
		کوره دار						
		نیمه صنعتی						
		صنعتی						
		پخت خودکار						
	تجهیزات پخت خورشید و سرخ کردن	سرخ کن	ثابت					
			ریلی					
		در بازکن حلب روغن و رب و ... (دستگاه در بازکن حلب و قوطی)						
		آسیاب کوچک (هل ساب، زعفران ساب)						
		دستگاههای پخت ترکیبی						
		میز کار استیل: برای فرموله کردن ادویه و یا قرار دادن اجزای غذا قبل از ترکیب						
		تجهیزات تهیه و نگهداری آب گرم						
		تجهیزات نگهداری و توزیع روغن مرکزی						
		تجهیزات نوین پخت (پخت ترکیبی، میکروویو، هوای گرم و ...)						
		اجاق گاز چند شعله کابینتی: جهت پخت تعداد کم و سس						

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیرشاخص	عالی	خیلی	خوب (سالم)	متوسط (نیاز به	ضعیف (نیاز به	ندارد	
		سالم و به روز باشد)	خوب (متناسب و سالم)	باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	تعمیر داشته باشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	تعمیر داشته باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)		
تجهیزات پخت کباب	کباب گیر (سیخ گیر، کباب زن)							
		سنتی						
		تابشی						
		ربلی						
		افقی						
		ربلی ایستاده						
	کباب پز	بدون سیخ						
		ترولی حمل کباب خام						
		چیلیک در دار سیخ - ظرف در دار استیل نگهداری سیخ						
		سیخ						
		میزکار استیل						
		توری سیخ چوبی						
تجهیزات شستشوی ظروف پذیرایی	یخچال کباب (سردخانه)							
		ماشین ظرفشویی (انواع)						
		میز تخلیه ظروف						
		وان پیش شستشو						
		سینک های ظرفشویی						
		آبچکان						
	تجهیزات شستشوی ظروف پذیرایی	تانک و دوش آب شیرین						
		خشک کن ظروف						
		سیخ شوی						
		پایه نگهدارنده ظروف سنگین						
		مخزن مواد شوینده						
		قفسه						

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیرشاخص					تجهیزات تهویه	تجهیزات سرمایشی	تجهیزات گرمایشی	تجهیزات ایمنی	سایر تجهیزات
	عالی (متناسب و سالم و به روز باشد)	خیلی خوب (متناسب و سالم)	خوب (سالم باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	متوسط (نیاز به تعمیر داشته باشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	ضعیف (نیاز به تعمیر داشته باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)					
						پرده هوا				
						اگزاست فن				
						دمنده جهت فشار مثبت				
						هود و کانال				
						وسایل سرمایشی	تجهیزات سرمایشی			
						وسایل گرمایشی	تجهیزات گرمایشی			
						کپسول آتش نشانی			تجهیزات ایمنی	
						سیستم اعلان حریق				
						سیتم اطفای حریق				
						جعبه کمک های اولیه				
						سیستم برق اضطراری				
						دستگاههای دفع حشرات و ...				
						اشعه UV				
						درب برقی				
						سطل مجزا برای تفکیک پسماند				

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نماینده صندوق
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

فرم ارزیابی بهداشت آشپزخانه

نام دانشگاه:

وضعیت					زیرشاخص		
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی			
رعایت نمی شود				رعایت می شود	استانداردهای بهداشت فضای کابردی آشپزخانه	۱- ورودی آشپزخانه	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها در بخش ورودی آشپزخانه رعایت شده است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود		۲- محل فرآوری سبزی	آیا بهداشت و نظافت میز و تخته کار رعایت می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود		۲- محل فرآوری مواد پروتئینی	آیا تابلوی اصول شستشوی صحیح سبزیجات در مکان مناسب و بالای سینک ها نصب شده است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا شستشوی سه مرحله ای سبزیجات انجام می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب در محل فرآوری سبزی مناسب است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در محل فرآوری سبزی مناسب است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا تمامی تجهیزات موجود در بخش فرآوری سبزی دارای کاور مناسب است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا بهداشت و نظافت میز و تخته کار در بخش فرآوری مواد پروتئینی رعایت می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود		۴- محل پخت کباب	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب در محل فرآوری مواد پروتئینی رعایت شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در محل فرآوری مواد پروتئینی مناسب است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا تمامی تجهیزات موجود در بخش فرآوری مواد پروتئینی در ساعات غیر کاری به طور مناسب پوشیده می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا شستشوی صحیح مواد پروتئینی انجام می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده رعایت می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود		۵- محل پخت برنج	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در خصوص پخت کباب رعایت می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود			آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده در محل پخت برنج رعایت می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در محل مربوط به پخت برنج مناسب است؟		

فرم ارزیابی بهداشت آشپزخانه

نام دانشگاه:

وضعیت					زیرشاخص		
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی			
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده مربوط به بخش خورش رعایت می شود؟	۶- محل بخت خورش	استانداردهای بهداشت فضای کابردی آشپزخانه
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب مربوط به بخش خورش مناسب است؟		
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در مربوط به بخش خورش مناسب است؟		
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا بهداشت و نظافت میز و تخته کار رعایت می شود؟	۷- محل پاک و شستشوی برنج	
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه اب در محل پاک و شستشوی برنج مناسب است؟	برنج	
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی کلیه دستگاه های موجود مربوط به محل پاک و شستشوی برنج مناسب است؟		
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه اب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده رعایت می شود؟		
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های مربوط به بخش شستشوی ظروف سنگین مناسب است؟	۸- محل شستشوی ظروف سنگین	
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا از وسایل شستشو و شوینده های مناسب استفاده می شود؟		
رعایت نمی شود				رعایت می شود			

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

اطلاعات شناسنامه‌ای		
نام دانشگاه :		
مساحت (مترمربع):	نام سالن غذاخوری:	
ظرفیت استاندارد (نفر):	موقعیت استقرار:	
ظرفیت استفاده کننده در هر وعده (نفر):	<input type="checkbox"/> پسران:	<input type="checkbox"/> دختران:
	مورد استفاده:	
	سال ساخت:	
سایر اطلاعات		
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی رییس اداره تغذیه:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی:
امضا و مهر	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی:
امضا	شماره تماس: تلفن همراه:	نام و نام خانوادگی نماینده صندوق یا منطقه:

فرم ارزیابی فضای سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
نام سالن غذاخوری:

ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	زیر شاخص	ناقص
ندارد				دارد	کاربری سالن غذا خوری	<p>۱- محل صرف غذا</p> <p>سالن غذا خوری</p>
		سایر	فلزی	اسکلت بتنی	نوع سازه ساختمان	
بیش از ۳۰ سال	۲۰ تا ۳۰ سال	۱۰ تا ۲۰ سال	۵ تا ۱۰ سال	۱ تا ۵ سال	عمر ساختمان	
نیاز به تخریب و بازسازی کلی دارد	نیاز به بهسازی کلی دارد	قسمت هایی از آن بازسازی و بهسازی شده است ولی هنوز قسمت هایی نیاز به تعمیرات دارد	به تازگی به طور کامل بازسازی و بهسازی شده است	نوساز است و نیاز به بهسازی ندارد	بهسازی	
۱ به ۷ بالاتر	۱ به ۶	۱ به ۵	۱ به ۴	۱ به ۳ (صندلی ۳ بار پر و خالی می شود)	سرانه صندلی (تعداد غذاخور به صندلی)	
کمتر از ۱۰۴	۱۱۰۴ تا	۱۵۱۰۹۹ تا	۲۲۰۴ تا	به بالا ۲۰۵	سرانه فضا متر مربع (مساحت تقسیم بر گنجایش چیده شده سالن)	
مورد را دارد ۲	مورد را دارد ۳	مورد را دارد ۴	حداقل ۵ مورد را دارد	همه موارد را دارد	وضعیت فضای سالن (نورپردازی، سیستم صوتی، گل آرایی، میز آرایی، رنگ مناسب، پرده، تابلو و دکوراسیون داخلی)	
فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	قابل شستشو صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	پوشش کف	
کمتر از ۹۰سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن	۹۰سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن	۱۲۰سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن	۹۰سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا قابل شستشو و تمیز کردن	۱۲۰سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا قابل شستشو و تمیز کردن	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	
=	کاغذ دیواری قابل شستشو	رنگ پلاستیک	پنل دیواری یا دیوار پوش	رنگ روغن	نوع پوشش دیوار (بالای ۱۲۰)	
عایق حرارت	قابل تمیز کردن	قابل تمیز کردن عایق حرارت	قابل تمیز کردن روشن عایق حرارت	قابل تمیز کردن روشن آکوستیک عایق حرارت	نوع پوشش سقف	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	نورگیری	
فاقد راه آب	دارای راه آب های غیرمناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	کف شوی آب	
		اصلا رعایت نشده است	مناسب نیست	رعایت شده است	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	تهویه و جریان هوا گرمایش سرمایش	
		شیشه ای	فرفوزه	چوبی	نوع میز ها	
ندارد				دارد	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	

ناقص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
۲- محل توزیع غذا	کاربری سالن توزیع غذا	دارد				ندارد	
	سرانه						
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)	
	پوشش دیوارها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک	
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵	
	نور	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب	
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود	
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	
۳- محل جمع آوری و تفکیک ظروف و پسماند	کاربری	دارد				ندارد	
	محل جمع آوری و تفکیک ظروف	محل مشخص دارد		با دیگر فضاها مشترک است		فاقد محل مشخص است	
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جابجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)	
	پوشش دیوارها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک	
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵	
	راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب	
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود	
	راه ورود و خروج	ورود از سالن و خروج به ظرفشورخانه دارد				راه ورود و خروج مشترک است	
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

فرم ارزیابی تجهیزات سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
نام سالن غذاخوری:

شاخص	زیر شاخص	عالی (متناسب و سالم و به روز باشد)	خیلی خوب (متناسب و سالم)	خوب (سالم باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	متوسط (نیاز به تعمیر داشته باشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	ضعیف (نیاز به تعمیر داشته باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	ندارد		
تجهیزات سرو، سلف سرویس و نگهداری غذا (ریل و رف در شبویه نامه)	تجهیزات سرو	کانتر قاشق و چنگال							
		کانتر سینی (همراه با گرم کن سینی)							
		کانتر ساده							
		کانتر گرم							
		کانتر سرد							
		کانتر صندوق							
		سینی و ظروف سرو							
		قاشق و چنگال							
		ترولی حمل غذا و ظروف کثیف							
		گاری حمل							
تجهیزات سلف	تجهیزات سلف	آب سرد کن							
		یخ ساز							
		میز قرار دادن ظرف کثیف							
		میز							
		صندلی							
تجهیزات تهویه	تجهیزات تهویه	گرم خانه نگهداری غذای آماده							
		پرده هوا							
		اگزاست فن							
		دمنده جهت فشار مثبت							
		هود و کانال							
		تجهیزات سرمایشی	تجهیزات سرمایشی	وسایل سرمایشی					
				وسایل گرمایشی					
		تجهیزات ایمنی	تجهیزات ایمنی	کیسول آتش نشانی					
				سیستم اعلان حریق					
				سیتم اطفای حریق					
جعبه کمک های اولیه									
سیستم برق اضطراری									
دستگاههای دفع حشرات و ...									
اشعه UV									
درب برقی									

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	مناطقه نماینده	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	نماینده صندوق	نام و نام خانوادگی
			امضا	

فرم ارزیابی بهداشت سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
 نام سالن غذاخوری:
 تاریخ بازدید:

وضعیت				زیرشاخص	
ضعیف				عالی	
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها مربوط به سلف سرویس رعایت شده است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمام دستگاه های موجود در سلف سرویس مناسب است؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا ظروف و وسایل سلف به صورت مناسب نظافت می شوند؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی مداوم و روزانه روشویی ها و سرویس های بهداشتی با شوینده های مناسب انجام می شود؟
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا دستگاه های موجود به صورت مرتب بازبینی و سرویس می شود؟

استانداردهای بهداشت سالن غذاخوری

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق	نماینده منطقه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	رییس اداره تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
محل آبار خشک	کاربری	دارد				ندارد
	مساحت					
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جایجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوارها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
	نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
	راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
	کاربری	دارد				ندارد
	مساحت					
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جایجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
	پوشش دیوارها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵	
نورگیری	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است	
راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب	
شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود	
تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	

۱- آبار خشک

۲- آبار سرد

محل آبار خشک

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
محل آبارش	۳- انبار پسماند (دفع زباله)	کاربری	دارد			ندارد	
		مساحت					
		پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جایجایی لوازم	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاییک)
		پوشش دیوار ها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک
		ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵
		نور	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است
		راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
		شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود
		تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
		لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
مکان های جانبی	استراحت	محل فیزیکی تهویه و سرمایش و گرمایش	دارد و کافی و مناسب است	دارد کافی است اما مناسب نیست	دارد اما کافی و مناسب نیست	ندارد	
			عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	
	پرسنل	محل فیزیکی تهویه و سرمایش و گرمایش	دارد و کافی و مناسب است	دارد کافی است اما مناسب نیست	دارد اما کافی و مناسب نیست	ندارد	
			عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	
	۶- سرویس های بهداشتی	حمام	به ازای هر ۱۰ نفر یک حمام	به ازای هر ۱۵ نفر یک حمام	به ازای هر ۲۰ نفر یک حمام	به ازای هر ۲۵ نفر یک حمام	به ازای هر ۳۰ نفر و بیشتر یک حمام
		سرویس بهداشتی مراجعی	به ازای هر ۱۵۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۰۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۵۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۰۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۵۰ نفر یک دستگاه
		سرویس بهداشتی کارکنان	به ازای هر ۱۵ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۵ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۵ نفر و بیشتر دستگاه
		دستشویی	به ازای هر ۱۵۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۰۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۲۵۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۰۰ نفر یک دستگاه	به ازای هر ۳۵۰ نفر یک دستگاه
		لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	۷- بارانداز و سکوی تحویل	بارانداز متناسب با تخلیه خودروی سنگین و سبک متناسب است	خودروی سنگین قابل بارگیری و تخلیه و خودروی سبک قابل بارگیری و تخلیه نیست	خودروی سنگین قابل بارگیری و تخلیه نیست و خودروی سبک قابل بارگیری و تخلیه است	فاقد محل تخلیه بار فله از خودروی سبک و سنگین است	بارانداز ندارد	
		در نظر گرفته شده است				در نظر گرفته نشده است	
		دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های متناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب
		رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد می ماند و تخلیه نمی شود	آب در کف سالن
		دارد				ندارد	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف
۸- سردخانه ها	سردخانه دیفراس	دارد				ندارد	
	سردخانه پیشخوان (برای مواد آلاینش نشده)	دارد				ندارد	
	سردخانه بالای صفر	دارد				ندارد	
	سردخانه زیر صفر	دارد				ندارد	
	کاربری مساحت	دارد				ندارد	
۹- چربی گیر	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جایجایی	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف بدون خلل و فرج	قابل شستشو نفوذناپذیر صاف	فقط قابل شستشو باشد (موزاپیک)	
	پوشش دیوارها	سرامیک یا کاشی	سنگ	رنگ روغن	سیمان	گچ یا رنگ پلاستیک	
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	تا سقف	۲.۴۰ به بالا	۲ تا ۲.۴۰	۱.۵ تا ۲	کمتر از ۱.۵	
	نور	بدون نیاز به نور مصنوعی	روشن کردن نور مصنوعی در قسمتی از روز	تلفیق نور طبیعی با نور مصنوعی	فقط نور مصنوعی	نور کافی نیست و تامین نشده است	
	راه آب	دارای راه آب های مناسب و متناسب	دارای راه آب های مناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های متناسب و غیرمتناسب	دارای راه آب های غیرمتناسب و غیرمتناسب	فاقد راه آب	
	شیب متناسب جهت حرکت آب شستشو	رعایت شده است (شیب ۲-۳ درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۲-۳ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۲-۳ درصد و بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	آب در کف سالن می ماند و تخلیه نمی شود	
	تهویه و جریان هوا	عالی (توسط دفتر فنی و عمرانی دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	

مکان های جانبی

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نماینده صندوق
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

شاخص	زیر شاخص	عالی (متناسب و سالم و به روز باشد)	خیلی خوب (متناسب و سالم)	خوب (سالم باشد اما کافی نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	متوسط (نیاز به تعمیر داشته باشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	ضعیف (نیاز به تعمیر داشته باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	ندارد
تجهیزات تعویل و آماده سازی	سکوی تخلیه بار مکانیکی هیدرولیکی (قابل تنظیم)						
	وسایل توزین	باسکول					
		ترازو					
	تجهیزات حمل	گاری					
		لیفتراک					
		تسمه نقاله					
جک پالت							
۲- دستگاههای برودتی	میوه و سبزی						
	سردخانه بالای صفر (میوه و سبزیجات)	لبنیات و مواد بسته بندی					
		گوشت					
		سردخانه زیر صفر					
	سردخانه زباله						
	قفسه بندی و پالت داخل سردخانه						
	سردخانه دیفرانسیل						
	واترجت						
	۳- تجهیزات نظافت امکان	تی، جارو، خاک انداز، نگهدارنده تی اسکرابر (کف شوی)					
		دستگاه ضد عفونی دست					
سطل زباله							
مخازن مایع ظرفشویی و دستشویی							
سختی گیرهای آب							
دانه گیر							
چربی گیر	چربی گیر						
	سبتیک						

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	منطقه نماینده	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

نام دانشگاه:		فرم ارزیابی تجهیزات مکانهای جانبی		
وضعیت		زیرشاخص		
ضعیف		عالی		
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا نظافت و بهداشت کلی مکان مورد نظر مطلوب است؟	۱- محل سردخانه
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا نظافت و بازبینی مستمر کفشوی سردخانه انجام می شود؟	ی زباله یا اتاق سرد
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا جلبک های حمل زباله به صورت مستمر شستشو و نظافت می شود؟	زباله
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه اب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده رعایت می شود؟	۲- محل تی شوی خانه
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا از وسایل شستشو و شوینده های مناسب استفاده می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا تی ها پس از استفاده، شستشو و در مکانی بالاتر از سطح زمین و خشک نگهداری می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها در بخش رختکن رعایت شده است؟	۳- رختکن
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها در انبار رعایت شده است؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا بهداشت و نظافت تجهیزات موجود در محل انبار مناسب است؟ (منظور پالت ها و...)	۴- انبارها
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا کنترل دمای انبار به صورت مداوم و منظم انجام می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا تجهیزات و دستگاه ها به صورت منظم سرویس می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا رعایت استاندارد ۴۰۱۳ (آیین انبار کردن مواد خشک) رعایت می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا بهداشت و نظافت طبقه بندی و پالت های موجود در سردخانه رعایت می شود؟	۵- سردخانه ها
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا بهداشت و نظافت کف، دیوار، کنج و کفشوی سردخانه رعایت می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا مواد موجود در سردخانه به صورت تفکیک شده چیدمان می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا پایش دمای سردخانه به صورت مناسب انجام می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا بازدیدهای مستمر و دوره ای جهت اطمینان از عملکرد صحیح سردخانه ها رعایت می شود؟	
رعایت نمی شود		رعایت می شود	آیا بهداشت فضای چربی گیر رعایت می شود؟	۹- چربی گیر

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	منطقه نماینده	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	
نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق				
امضا				



رتبه‌بندی و سطح‌بندی دانشگاه‌های دولتی کشور بر اساس خدمات تغذیه دانشجویی

فرم ارزیابی مدیریت برونسپاری

۱- خرید مواد اولیه

۲- پخت و پخش

فرم ارزیابی مدیریت برونسپاری خرید مواد اولیه

نام دانشگاه:

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	
به طور شفاف قید نشده است	خرید کلیه اقلام پخت و پخش غذا	خرید کلیه اقلام پخت و پخش غذا و تحویل آن ها به پیمانکار پخت غذا.	خرید کلیه اقلام پخت و پخش غذا و بهداشتی و تحویل آن ها به پیمانکار پخت غذا.	خرید کلیه اقلام پخت و پخش غذا و مواد بهداشتی، وسایل و ابزار کاری مصرفی و تحویل آن ها به پیمانکار پخت غذا.	موضوع قرارداد به طور شفاف به خرید و تحویل کلیه مواد توسط پیمانکار خرید اشاره دارد.
مدت قرارداد بطور شفاف مشخص نیست	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و هیچ یک از تبصره ها لحاظ نشده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره یک لحاظ شده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره های یک و سه لحاظ شده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره های یک، دو و سه لحاظ شده است	مدت قرارداد به طور شفاف مشخص است و آخرین روز قرارداد مطابق تقویم آموزشی دانشگاه است و به تشخیص کارفرما قابل تغییر می باشد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	هر گونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد، برای کارفرما محرز گردد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	انحلال شرکت پیمانکار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی منع مداخله وزراء، نمایندگان، کارکنان دولت در معاملات دولتی و جزء افراد ممنوع معامله به حکم مراجع قضایی و شبه قضایی و دولتی هستند.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (1) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پیش بینی توان تأمین مالی پیمانکار

۱
۲
۳
۴
۵
۶
۷
۸
۹
۱۰

پیش بینی نحوه فسخ قرارداد مطابق

فرم ارزیابی مدیریت برونسپاری خرید مواد اولیه

نام دانشگاه:

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
عدم پیش بینی مناسب جرایم	پیش بینی جرایم مربوط به: کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم آرایه بموقع خدمات	پیش بینی جرایم وصول جرایم مربوط به: کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم آرایه بموقع خدمات	پیش بینی جرایم وصول جرایم مربوط به: پرداخت رشوه- کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم آرایه بموقع	پیش بینی جرایم وصول جرایم مربوط به: پرداخت رشوه- کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم آرایه بموقع	پیش بینی جرایم وصول جرایم مربوط به: پرداخت رشوه- کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم آرایه بموقع	پیش بینی جرایم و تخلفات بر اساس پیوست مربوط به جرایم و نحوه کسر مبلغ جرایم و اجرای آن
عدم پیش بینی مناسب	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر	نماینده کارفرما و پیمانکار و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط کارکنان)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پیمانکار حق فسخ قرارداد را ندارد.	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	ضمانتنامه قرارداد ۵ تا ۱۰ درصد کل قرارداد پیش بینی شده و اعتبار آن نیز تا ۳ ماه پس از پایان قرارداد می باشد.	
تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما پیش بینی شده است.	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما و اداره کل امور مالیاتی پیش بینی شده است.	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما- تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی پیش بینی شده است.	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما- تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و دیگر مراجع ذیصلاح	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما- اشخاص ثالث (حقیقی و حقوقی) تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و دیگر مراجع ذیصلاح پیش بینی شده است.	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما- اشخاص ثالث (حقیقی و حقوقی) تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و دیگر مراجع ذیصلاح پیش بینی شده است.	تسویه حساب کامل پیمانکار با کارفرما- اشخاص ثالث (حقیقی و حقوقی) تأمین اجتماعی، اداره کل امور مالیاتی و دیگر مراجع ذیصلاح پیش بینی شده است.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پیش بینی نحوه عمل در مواقع استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای قرارداد و نحوه ضبط و کارسازی ضمانتنامه پیش بینی شده است.	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	اشاره به بند ب قراردادهای خرید و فروش بخش سوم حالات خاص قراردادهای غیر عمران از ماده ۳ قانون تأمین اجتماعی و معافیت از شمول کسر حق بیمه	

۱- حقوقی

۲- مالی

فرم ارزیابی مدیریت برونسپاری خرید مواد اولیه

نام دانشگاه:

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پرداخت کلیه کسورات قانونی (بیمه، مالیات و ...) به جز مالیات بر ارزش افزوده در طول مدت قرارداد پس از اتمام آن به عهده پیمانکار می باشد.	۲- مالی
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پیش بینی پرداخت مالیات بر ارزش افزوده اقلام مشمول مطابق بند ماده قانون مالیات بر ارزش افزوده	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	مبنای محاسبه قیمت مواد اولیه، فرم شماره یک است.	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	نحوه استعلام قیمت توسط کارفرما	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	تعیین اقلام اصلی و غیراصلی	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	تعیین قیمت اقلام اصلی به صورت ماهانه با مقایسه قیمت حاصل از استعلام و فاکتورهای پیمانکار	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	تعدیل قیمت اقلام غیراصلی در صورت افزایش و کاهش درصدی	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	با توجه به تعدیل قیمت اقلام هیچگونه تورمی در قرارداد پرداخت نمی شود.	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی به عنوان پیوست	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق آیین نامه اصول بهداشتی به عنوان پیوست قرارداد	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق فهرست جرایم و تخلفات به عنوان پیوست	

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رئیس اداره تغذیه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	امضا و مهر دانشگاه	امضا
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	
به طور شفاف قید نشده است	بند یک قرارداد تیپ بطور شفاف قید شده است	بند های یک و دو قرارداد تیپ بطور شفاف قید شده است	بند های یک، دو و سه قرارداد تیپ بطور شفاف قید شده است	بند های یک، دو، سه و چهار قرارداد تیپ بطور شفاف قید شده است	موضوع قرار داد شامل تمامی امور مربوط به پخت و پخش غذا است
مدت قرارداد بطور شفاف مشخص نیست	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و هیچ یک از تبصره ها لحاظ نشده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره یک لحاظ شده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره های یک و سه لحاظ شده است	مدت قرارداد بطور شفاف مشخص است و تبصره های یک، دو و سه لحاظ شده است	مدت قرارداد به طور شفاف مشخص است و آخرین روز قرارداد مطابق تقویم آموزشی دانشگاه است و به تشخیص کارفرما قابل تغییر می باشد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	پیش بینی نحوه عمل در مواقع استنکاف پیمانکار و عوامل وی از اجرای قرارداد و نحوه ضبط و کارسازی ضمانتنامه پیش بینی شده است.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به تسویه حساب با کارگران شاغل در موضوع قرارداد قید شده است؟
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به تسویه حساب با کارفرما قید شده است؟
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به تسویه حساب با اشخاص ثالث (حقیقی حقوقی و افراد ذی صلاح) قید شده است؟
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به تسویه حساب با بیمه تامین اجتماعی قید شده است؟
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به مالیات قید شده است؟
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آیا مفاد مربوط به ارائه لیست حقوق کارکنان و رسید بیمه و مالیات به صورت ماهانه قید شده است؟

۱- حقوقی

قید شفاف مفاد مربوط به تسویه حساب پیمانکار

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	هر گونه تأخیر در شروع انجام خدمات موضوع قرارداد، عدم ارائه خدمات در مدت قرارداد بدون اجازه کارفرما و بدون علل قهری موضوع ماده ۱۲، عدم انجام هر یک از تعهدات توسط پیمانکار طبق مفاد و شرایط قرارداد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	واگذاری قرارداد به شکل جزئی یا کلی به شخص ثالث (اعم از حقیقی یا حقوقی) بدون اجازه قبلی و کتبی کارفرما
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در صورت اعلام یا اثبات ورشکستگی پیمانکار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در صورتی که عدم توانایی فنی، تخصصی و مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد، برای کارفرما محرز گردد.
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	انحلال شرکت پیمانکار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	مشخص شود پیمانکار و یا شرکای وی مشمول ممنوعیت های قانونی منع مداخله وزراء، نمایندگان، کارکنان دولت در معاملات دولتی و جزء افراد ممنوع معامله به حکم مراجع قضایی و شبه قضایی و دولتی هستند.

قید مفاد مربوط به فسخ قرارداد

۱
۲
۳
۴
۵

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	در مواردی که پیمانکار مرتکب یکی از اعمال بندهای شش گانه ماده (۱) آیین نامه پیشگیری و مبارزه با رشوه در دستگاههای اجرایی مصوب هیأت وزیران گردد.	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	مفاد مربوط به حق فسخ قرارداد توسط پیمانکار	
عدم پیش بینی مناسب جرایم	پیش بینی جرایم مربوط به: کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم ارایه بموقع خدمات	پیش بینی جرایم و نحوه وصول جرایم مربوط به: کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی - عدم ارایه بموقع خدمات	پیش بینی جرایم و نحوه وصول جرایم مربوط به: پرداخت رشوه- پرداخت رشوه- کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم جبران خسارات ناشی از عمل پیمانکار و کارکنانش	پیش بینی جرایم و نحوه وصول جرایم مربوط به: پرداخت رشوه- کوتاهی در اجرای تعهدات از نظر کمی و کیفی- عدم جبران خسارات ناشی از عمل پیمانکار و کارکنانش	پیش بینی جرایم و تخلفات بر اساس پیوست مربوط به جرایم و نحوه کسر مبلغ جرایم و اجرای آن	جرایم
زیر ۵۰	۵۰ تا ۶۰	بین ۶۰ تا ۷۴	بین ۷۵ تا ۸۹ درصد تطابق	بیش از ۹۰ درصد تطابق	تناسب میزان آن با فهرست تخلفات و جرایم	
عدم پیش بینی مناسب	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)	پیش بینی نماینده کارفرما و پیمانکار و ناظر قرارداد و مسوول فنی (پرداخت حقوق توسط پیمانکار)
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	قید مفاد مربوط به ماده ۳۸ تامین اجتماعی	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	قید مفاد مربوط به ماده ۸ و ۳۷ قانون کار	تعهدات مالی پیمانکار

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		قید مفاد مربوط به ماده ۴ هیات وزیران
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		تصریح مفاد مربوط به توان تامین مالی پیمانکار جهت انجام موضوع قرارداد به مدت حداقل ۳ ماه
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		پرداخت کلیه کسورات قانونی (بیمه، مالیات و...) در طول مدت قرارداد
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		قید مفاد مربوط به تعیین مبلغ پایه حجم کار بر اساس تعداد کارگران شاغل مطابق پیوست قرارداد
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		قید مفاد مربوط به نگهداری یک پرس کامل غذا (نمونه شاهد)
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		پیش بینی صورتجلسه تحویل و تحول تجهیزات و اماکن در ابتدای کار به پیمانکار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	تخلیه چربی گیرها	۲- تعهدات پیمانکار قید مفاد مربوط به هزینه هایی که باید توسط پیمانکار تأمین گردد
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	خرید وسایل و ملزومات مصرفی چاقو و ...	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	هزینه انشعابات	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	ضد عفونی و سم پاشی اماکن و تجهیزات (در قرارداد حاضر یا قرارداد جداگانه)	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	تهیه خودرو حمل غذا و فرآورده های دامی	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	لباس کار و ...	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		قید مفاد مربوط به عمل جمع آوری و تفکیک و تحویل ضایعات بازیافتی و غیر بازیافتی

وضعیت زیر شاخص					زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	عدم ابتلا به بیماری های مسری و زخم باز و ...	قید مفاد مربوط به رعایت نکات بهداشتی
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	عدم استعمال دخانیات	رعایت مقررات ایمنی و بهداشت کار
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	گواهی عدم سوء پیشینه	پیش بینی گواهی ها و دوره ها
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	گواهی عدم اعتیاد	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	مهارت کار از سازمان فنی و حرفه ای	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	گواهی نامه عالی بهداشت	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	داشتن کارت بهداشت	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	آموزش مستمر توانمند سازی کارکنان	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است		
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی به عنوان پیوست	پیوست ها
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق آیین نامه اصول بهداشتی به عنوان پیوست	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق جدول آنالیز غذا به عنوان پیوست قرارداد	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق شیوه نامه آماده سازی مواد اولیه و پخت غذا به عنوان پیوست	
لحاظ نشده است				لحاظ شده است	الصاق فهرست جرایم و تخلفات به عنوان پیوست	

نام و نام خانوادگی رئیس اداره تغذیه امضا	نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی امضا	نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی امضا و مهر دانشگاه	نام و نام خانوادگی نماینده منطقه امضا	نام و نام خانوادگی نماینده صندوق امضا
--	---	--	---	---



رتبه‌بندی و سطح‌بندی دانشگاه‌های دولتی کشور بر اساس خدمات تغذیه دانشجویی

فرم ارزیابی اجرای فرایندها و رعایت قوانین

- ۱- برنامه غذایی و رعایت ارزش تغذیه ای
- ۲- کیفیت و نوع مواد اولیه
- ۳- بهداشت مواد غذایی
- ۴- رعایت آنالیز غذایی
- ۵- بهینه سازی الگوی مصرف
- ۶- نیروی انسانی

فرم ارزیابی برنامه غذایی و رعایت ارزش تغذیه ای

نام دانشگاه:

شاخص	زیرشاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
۱- برنامه غذایی	آزادی در انتخاب غذای ناهار	آزاد با بیش از ۴ انتخاب	۴ غذا با رزرو	سه غذایی	دو غذایی	تک غذایی
	آزادی در انتخاب غذای شام	آزاد با بیش از ۴ انتخاب	۴ غذا با رزرو	سه غذایی	دو غذایی	تک غذایی
	آزادی در انتخاب صبحانه	آزاد با بیش از ۴ انتخاب در رستوران	۳ غذا در رستوران	۱ یا ۲ غذا در رستوران	متنوع و به صورت بسته بندی روزانه	به صورت بسته بندی هفتگی و ماهانه
	آخرین مهلت رزرو غذا	بدون رزرو	تا ۲۴ ساعت قبل	۲۵ تا ۴۸ ساعت قبل	۴۹ تا ۷۲ ساعت قبل	بیش از ۷۲ ساعت
	آخرین مهلت انصراف غذا	تا زمان توزیع غذا	از ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از توزیع	از ۲۵ تا ۴۸ ساعت قبل از توزیع	۴۹ تا ۷۲ ساعت قبل	بیش از ۷۲ ساعت
	روش رزرو غذا	بدون رزرو	رزرو با استفاده از سیستم نرم افزاری تحت وب و گوشی همراه	با استفاده از سیستم نرم افزاری تحت وب	با استفاده از وب کیوسک فقط شبکه داخلی	به صورت دستی
	در برنامه غذایی دو هفته ای (ناهار و شام)	بیش از ۴۰ نوع غذا بدون تکرار	بیش از ۳۰ تا ۴۰ نوع غذا بدون تکرار	بین ۲۰ تا ۳۰ نوع غذا	بین ۱۰ تا ۲۰ نوع غذا	تا ۱۰ نوع غذا
	تناسب نوع غذای روزانه (هم جنس نبودن غذا)	در برنامه غذایی، غذا با ۴ وعده قبل و ۴ وعده بعد نباید همجنس باشد	در برنامه غذایی، غذا با ۳ وعده قبل و ۳ وعده بعد نباید همجنس باشد	در برنامه غذایی، غذا با ۲ وعده قبل و ۲ وعده بعد نباید همجنس باشد	در برنامه غذایی، غذا با ۱ وعده قبل و ۱ وعده بعد نباید همجنس باشد	رعایت نمی شود
	تنوع قیمت غذا در هر وعده	آزاد با بیش از ۴ قیمت مختلف	۴ قیمت مختلف	۳ قیمت مختلف	۲ قیمت مختلف	۱ قیمت مختلف
	چرخش غذا ۱ در روزهای هفته	در طول یک ماه چرخش غذاها به خوبی رعایت می شود	در سه هفته چرخش غذاها رعایت می شود	در دو هفته از ماه چرخش غذاها رعایت می شود	در یک هفته از ماه چرخش غذاها رعایت می شود	رعایت نمی شود

فرم ارزیابی برنامه غذایی و رعایت ارزش تغذیه ای نام دانشگاه: تاریخ بازدید:

شاخص	زیرشاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
۱- برنامه غذایی	تناسب دورچین های همراه غذا با نوع غذا	در بیش از ۹۰٪ غذاها رعایت می شود	از ۷۰٪ تا ۸۹٪ غذاها رعایت می شود	از ۵۰٪ تا ۶۹٪ غذاها رعایت می شود	در بیش از ۷۰٪ غذاها رعایت نمی شود	همواره رعایت نمی شود
	تنظیم برنامه غذایی منطبق بر ذائقه گروه دختران و پسران	در هر وعده رعایت می شود	یک بار در هر دو وعده رعایت می شود	یک بار در هر ۳ وعده رعایت می شود	یک بار در هر ۴ وعده رعایت می شود	همواره رعایت نمی شود
	تغییر رویه در ماه رمضان	سرو غذا به صورت گرم هنگام سحر و افطار	سرو غذا به صورت گرم در افطار و بسته بندی سحر	توزیع غذای افطار و سحر به صورت بسته بندی قبل از وعده افطار	توزیع غذای افطار و سحر به صورت بسته بندی قبل از وعده افطار	توزیع یک نوع غذا برای افطار و سحر
	توزیع غذا متناسب با روزهای خاص	رعایت می شود				رعایت نمی شود
	تناسب منطقه جغرافیایی (وجود غذای بومی در برنامه غذایی)	وجود دارد				وجود ندارد
۲- رعایت ارزش تغذیه ای	استفاده از یک واحد لبنیات در برنامه غذایی روزانه	رعایت می شود	یک روز در هفته رعایت نمی شود	۲ روز در هفته رعایت نمی شود	۳ روز در هفته رعایت نمی شود	۴ روز در هفته رعایت نمی شود
	استفاده از حداقل سه واحد سبزیجات در برنامه غذایی روزانه	رعایت می شود	یک روز در هفته رعایت نمی شود	۲ روز در هفته رعایت نمی شود	۳ روز در هفته رعایت نمی شود	۴ روز در هفته رعایت نمی شود
	استفاده از حداقل دو واحد میوه در برنامه غذایی روزانه	رعایت می شود	یک روز در هفته رعایت نمی شود	۲ روز در هفته رعایت نمی شود	۳ روز در هفته رعایت نمی شود	۴ روز در هفته رعایت نمی شود

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نماینده صندوق
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	زیرشاخص	
سایر برنج ها (اروگوئه، تایلند و ...)	مخلوط برنج هندی و پاکستانی با سایر برنج ها	هندی درجه یک، یا ۱۰۰٪ پاکستانی درجه یک ۱۰۰٪ یا ترکیب کمتر از ۵۰ درصد برنج ایرانی با هندی یا پاکستانی	ترکیب حداقل ۵۰٪ ایرانی با برنج پاکستانی یا هندی	ایرانی ۱۰۰٪	ایرانی / خارجی	
نان حجیم بدون سبوس بدون بسته بندی	نان حجیم بدون سبوس با بسته بندی تک نفره	نان سنتی غیرسبوس دار یا نان صنعتی سبوس دار	سنتی سبوس ۱۰۰٪ دار بدون بسته بندی برش خورده	سنتی ۱۰۰٪ سبوس دار بسته بندی تک نفره	نوع (سنتی / نان حجیم (صنعتی))	
یک نوع نان حجیم بدون سبوس	دو نوع نان حجیم بدون سبوس	یک نوع نان سنتی	حداقل دو نوع نان سنتی	سه و بیش از سه نوع نان سنتی	گونه (سنگک / بربری / لواش / تافتون / سایر (نان های محلی))	
گوساله منجمد	مخلوط گوساله و گوسفندی منجمد	گوساله گرم ۱۰۰٪	مخلوط گوسفند و گوساله	گوشت ۱۰۰٪ گوسفندی تازه	گوساله / گوسفند/سایر (گاو میش / شتر مرغ)	
		مرغ کامل منجمد	مرغ کشتار روز گرم	جوجه ۷۰۰ گرمی ۲۳ روزه یا بلدرچین یا ...	گوشت سفید پرنده	
ماهی پاک نشده منجمد	ماهی پاک شده منجمد	ماهی پاک نشده تازه	فیله منجمد	ماهی تازه پاک شده	ماهی	
روغن های جامد و مارگارین (کره گیاهی)	روغن های گیاهی مخلوط	روغن گیاهی آفتاب گردان	مخلوطی از روغن های کنجد، کنجد، زیتون، دنبه، کره حیوانی و روغن های سرخ کردنی و گیاهی	کنجد، زیتون، دنبه، کره حیوانی	روغن (حیوانی - گیاهی)	

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نماینده منطقه	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

ردیف	توضیحات	وضعیت زیرشاخص‌ها		زیرشاخص	دلیل عدم رعایت
		ضعیف	عالی		
۱	رعایت موازین شستشوی میوه و سبزیجات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول بهداشتی در آماده‌سازی گوشت قرمز	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول بهداشتی در آماده‌سازی مرغ	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول بهداشتی در آماده‌سازی ماهی	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۴	رعایت موازین بهداشتی و اصول نگهداری تخم مرغ	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۶	رعایت موازین بهداشتی در آماده‌سازی برنج و غلات و حبوبات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول رفع انجماد مواد غذایی منجمد	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول بلانچینگ و حفظ ارزش غذایی سبزیجات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۴	رعایت بهترین روش‌های پخت در مجموع غذاهای یک هفته	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول سرخ کردن مواد غذایی	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت علائم خروج روغن از چرخه پخت و پخش	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت اصول نگهداری میوه و سبزیجات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول نگهداری مواد پروتئینی و گوشت‌ها	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول نگهداری برنج و حبوبات و غلات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت اصول نگهداری روغن و رب گوجه	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول نگهداری لبنیات	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۱	رعایت اصول نگهداری نان	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت مراحل فرآوری و مزه دار کردن برای افزایش کیفیت و بهبود طعم غذا	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت مراحل فرآوری و مزه دار کردن ماهی (ماریناد)	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت اصول استاندارد در فرآوری سبزیجات برای حفظ ارزش غذایی	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت مراحل فرآوری در پخت برنج	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		
۲	رعایت استانداردها در مصرف تن ماهی	رعایت نمی‌شود	رعایت می‌شود		

نام و نام خانوادگی

نماینده صندوق

امضا

نام و نام خانوادگی

نماینده منطقه

امضا

نام و نام خانوادگی

معاون دانشجویی

امضا و مهر دانشگاه

نام و نام خانوادگی

مدیر دانشجویی

امضا

نام و نام خانوادگی

رییس اداره تغذیه

امضا

توضیح ها	وضعیت زیر شاخص						زیر شاخص			
	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	آنالیز مصوب	گروه های غذایی	ماده اولیه اصلی		
گوشت آماده پخت	کمتر از ۳۵ بیشتر از ۶۶	۳۵-۴۰ ۶۱-۶۵	۴۰-۴۴ ۵۶-۶۰	۴۵-۴۹ ۵۱-۵۵	۵۰	۴۵-۶۰	خورشت ها	گوشت قرمز		
مجموع گوشت بدون سایر افزودنی ها که در یک یا دوسیخ استفاده می شود	کمتر از ۵۵ بیشتر از ۸۵	۵۵-۵۹ ۸۱-۸۵	۶۰-۶۴ ۷۶-۸۰	۶۵-۶۹ ۷۱-۷۵	۷۰	۵۵-۸۵			کیاب ها	
ماکارونی	کمتر از ۴۵ بیشتر از ۷۵	۴۵-۴۹ ۷۱-۷۵	۵۰-۵۴ ۶۶-۷۰	۵۵-۵۹ ۶۱-۶۵	۶۰	۵۰-۷۰	پلوها			
	کمتر از ۶۵ بیشتر از ۱۰۰	۶۵-۶۹ ۹۶-۱۰۰	۷۰-۷۴ ۹۱-۹۵	۷۵-۷۹ ۸۵-۹۰	۸۰	۷۰-۹۰	خوراک ها			
راگو، بیف استراگانوف آبگوشت خوراک گوشت و بادمجان و ...	کمتر از ۹۵ بیشتر از ۱۳۰	۹۵-۹۹ ۱۲۶-۱۳۰	۱۰۰-۱۰۴ ۱۲۱-۱۲۵	۱۰۵-۱۰۹ ۱۱۵-۱۲۰	۱۱۰	۱۰۰-۱۲۰			بر پایه گوشت	
ران و سینه بدون پوست	کمتر از ۲۸۰ بیشتر از ۳۴۰	۲۸۰-۲۸۹ ۳۳۱-۳۴۰	۲۹۰-۲۹۹ ۳۲۱-۳۳۰	۳۰۰-۳۰۹ ۳۱۱-۳۲۰	۳۱۰	۲۹۰-۳۳۰	چلو مرغ		مرغ	
ران و سینه بدون پوست	کمتر از ۲۹۰ بیشتر از ۳۵۰	۲۹۰-۲۹۹ ۳۴۱-۳۵۰	۳۰۰-۳۰۹ ۳۳۱-۳۴۰	۳۱۰-۳۱۹ ۳۲۱-۳۳۰	۳۲۰	۳۰۰-۳۴۰	خوراک مرغ			
سوخاری، بریان، کنتاکی، مرغ ترش مرغ سرخ شده	کمتر از ۳۱۰ بیشتر از ۳۷۰	۳۱۰-۳۱۹ ۳۶۱-۳۷۰	۳۲۰-۳۲۹ ۳۵۱-۳۶۰	۳۳۰-۳۳۹ ۳۴۱-۳۵۰	۳۴۰	۳۲۰-۳۶۰	مرغ سوخاری			
سینه یا ران بدون استخوان	کمتر از ۱۳۰ بیشتر از ۱۹۰	۱۳۰-۱۳۹ ۱۸۱-۱۹۰	۱۴۰-۱۴۹ ۱۷۱-۱۸۰	۱۵۰-۱۵۹ ۱۶۱-۱۷۰	۱۶۰	۱۵۰-۱۷۰	بی استخوان			جوجه
مرغ کامل بدون پوست، گردن و سر بال	کمتر از ۲۹۰ بیشتر از ۳۷۰	۲۹۰-۲۹۹ ۳۶۱-۳۷۰	۳۰۰-۳۰۹ ۳۵۱-۳۶۰	۳۱۰-۳۱۹ ۳۴۱-۳۵۰	۳۴۰	۳۲۰-۳۶۰	با استخوان			
	کمتر از ۴۵ بیشتر از ۷۵	۴۵-۴۹ ۷۱-۷۵	۵۰-۵۴ ۶۶-۷۰	۵۵-۵۹ ۶۱-۶۵	۶۰	۵۰-۷۰	کوبیده مرغ			
فسنجان و ...	کمتر از ۹۵ بیشتر از ۱۲۵	۹۵-۹۹ ۱۲۱-۱۲۵	۱۰۰-۱۰۴ ۱۱۶-۱۲۰	۱۰۵-۱۰۹ ۱۱۱-۱۱۵	۱۱۰	۱۰۰-۱۲۰	مرغ همراه پلوها (بدون استخوان)			

توضیح ها	وضعیت زیر شاخص						زیر شاخص	
	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	آنالیز مصوب	گروه های غذایی	ماده اولیه اصلی
شکم خالی با سر و دم ۲۵۰	کمتر از ۲۲۰	۲۲۰-۲۲۹	۲۳۰-۲۳۹	۲۴۰-۲۴۹	۲۵۰	۲۳۰-۲۷۰	قزل (شکم خالی)	سبزی پلو با ماهی
	بیشتر از ۲۸۰	۲۷۱-۲۸۰	۲۶۱-۲۷۰	۲۵۱-۲۶۰				
	کمتر از ۱۳۰	۱۳۰-۱۳۹	۱۴۰-۱۴۹	۱۵۰-۱۵۹	۱۶۰	۱۵۰-۱۷۰	شیر یا تیلایپا	ماهی
	بیشتر از ۱۹۰	۱۸۱-۱۹۰	۱۷۱-۱۸۰	۱۶۱-۱۷۰				
	کمتر از ۷۵	۷۵-۷۹	۸۰-۸۴	۸۵-۸۹	۹۰	۸۰-۱۰۰	تن ماهی	ماهی
	بیشتر از ۱۰۵	۱۰۱-۱۰۵	۹۶-۱۰۰	۹۱-۹۵				
	کمتر از ۹۰	۹۰-۹۹	۱۰۰-۱۰۹	۱۱۰-۱۱۹	۱۲۰	۱۱۰-۱۳۰	خوراک کنسرو تن ماهی	ماهی
	بیشتر از ۱۵۰	۱۴۱-۱۵۰	۱۳۱-۱۴۰	۱۲۱-۱۳۰				
	کمتر از ۸۰	۸۰-۸۹	۹۰-۹۹	۱۰۰-۱۰۹	۱۱۰	۱۰۰-۱۲۰	قلیه ماهی	ماهی
	بیشتر از ۱۴۰	۱۳۱-۱۴۰	۱۲۱-۱۳۰	۱۱۱-۱۲۰				
	کمتر از ۱۴۰	۱۴۰-۱۴۹	۱۵۰-۱۵۹	۱۶۰-۱۶۹	۱۷۰	۱۶۰-۱۸۰	برنج ایرانی	چلوه
	بیشتر از ۲۰۰	۱۹۱-۲۰۰	۱۸۱-۱۹۰	۱۷۱-۱۸۰				
	کمتر از ۱۳۵	۱۳۵-۱۳۹	۱۴۰-۱۴۴	۱۴۵-۱۵۴	۱۵۵	۱۴۵-۱۶۵	برنج پاکستانی و سایر	چلوه
	بیشتر از ۱۷۵	۱۷۱-۱۷۵	۱۶۶-۱۷۰	۱۵۶-۱۶۵				
	کمتر از ۱۲۰	۱۲۰-۱۲۹	۱۳۰-۱۳۹	۱۴۰-۱۴۹	۱۵۰	۱۴۰-۱۶۰	برنج هندی	برنج
	بیشتر از ۱۸۰	۱۷۱-۱۸۰	۱۶۱-۱۷۰	۱۵۱-۱۶۰				
	کمتر از ۱۲۰	۱۲۰-۱۲۹	۱۳۰-۱۳۹	۱۴۰-۱۴۹	۱۵۰	۱۴۰-۱۶۰	برنج ایرانی	برنج
	بیشتر از ۱۸۱	۱۷۱-۱۸۰	۱۶۱-۱۷۰	۱۵۱-۱۶۰				
	کمتر از ۱۱۰	۱۱۰-۱۱۹	۱۲۰-۱۲۹	۱۳۰-۱۳۹	۱۴۰	۱۳۰-۱۵۰	برنج پاکستانی و سایر	پلوه
	بیشتر از ۱۷۰	۱۶۱-۱۷۰	۱۵۱-۱۶۰	۱۴۱-۱۵۰				
	کمتر از ۱۰۰	۱۰۰-۱۰۹	۱۱۰-۱۱۹	۱۲۰-۱۲۹	۱۳۰	۱۲۰-۱۴۰	برنج هندی	پلوه
	بیشتر از ۱۶۰	۱۵۱-۱۶۰	۱۴۱-۱۵۰	۱۳۱-۱۴۰				

توضیح ها	وضعیت زیر شاخص						زیر شاخص	
	ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	آنالیز مصوب	گروه های غذایی	ماده اولیه اصلی
قورمه سبزی، کرفس، و لوبیا سبز، فسنجان ..	کمتر از ۱۷.۵ بیشتر از ۳۲.۵	۱۷.۵-۱۹.۹ ۳۰.۱-۳۲.۵	۲۰-۲۲.۴ ۲۷.۶-۳۰	۲۲.۵-۲۴.۹ ۲۵.۱-۲۷.۵	۲۵	۲۰-۳۰	خورشت ها	روغن
قیمه سیب زمینی، قیمه بادمجان، بادمجان، کشک و بادمجان	کمتر از ۲۷.۵ بیشتر از ۴۲.۵	۲۷.۵-۲۹.۹ ۴۰.۱-۴۲.۵	۳۰-۳۲.۴ ۳۷.۶-۴۰	۳۲.۵-۳۴.۹ ۳۵.۱-۳۷.۵	۳۵	۳۰-۴۰	خورشت های همراه با سرخ کردنی	
رسته پلو، عدس پلو، ماش پلو و ...	کمتر از ۸.۵ بیشتر از ۲۱.۵	۸.۵-۱۱.۴ ۱۹.۱-۲۱.۵	۱۱.۵-۱۳.۴ ۱۶.۶-۱۹	۱۳.۵-۱۴.۹ ۱۵.۱-۱۶.۵	۱۵	۱۲-۱۸	پلوهها	
کلم پلو، لوبیا پلو، استامبولی، هویج پلو، مرصع پلو ماکارونی و ...	کمتر از ۱۷.۵ بیشتر از ۳۲.۵	۱۷.۵-۱۹.۹ ۳۰.۱-۳۲.۵	۲۰-۲۲.۴ ۲۷.۶-۳۰	۲۲.۵-۲۴.۹ ۲۵.۱-۲۷.۵	۲۵	۲۰-۳۰	پلوها همراه با سرخ کردنی	
برنج سفید	کمتر از ۱ بیشتر از ۷	۱-۱.۹ ۶.۱-۷	۲-۲.۹ ۵.۱-۶	۳-۳.۹ ۴.۱-۵	۴	۳-۵	چلوها	
انواع کوکو، ناگت مرغ، کتلت، میگوو ... (سرخ کردنی سطحی)	کمتر از ۲۷.۵ بیشتر از ۴۲.۵	۲۷.۵-۲۹.۹ ۴۰.۱-۴۲.۵	۳۰-۳۲.۴ ۳۷.۶-۴۰	۳۲.۵-۳۴.۹ ۳۵.۱-۳۷.۵	۳۵	۳۰-۴۰	سرخ کردنی ها	
ماهی، مرغ سوخاری، شنسیل و ...	کمتر از ۴۵ بیشتر از ۷۵	۴۵-۴۹ ۷۱-۷۵	۵۰-۵۴ ۶۶-۷۰	۵۵-۵۹ ۶۱-۶۵	۶۰	۵۰-۷۰	سرخ کردنی (غوطه وری)	

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق	نماینده منطقه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	رییس اداره تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

وضعیت زیر شاخص					وضعیت زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
					انعکاس و اعمال نظرات جمعی دانشجویان در خصوص کیفیت، برنامه غذایی و برنامه ریزی طبق فرم نظر سنجی (سنجش روزانه و سیستمی : سامانه، نرم افزار، فضای مجازی)	۱- عملکرد بخش نظارت و برنامه ریزی
انجام نمی شود		استفاده از روشهای سنتی		استفاده از روشهای نوین آگاه سازی و فراگیر	آگاه سازی و اطلاع رسانی	
اجرا نمی شود				اجرا می شود	اجرای مفاد بخشنامه تسهیلات رفاهی در خصوص دانشجویان سنوات غیر مجاز	
مشاهده موردی و اعتراضات	سنجش ماهیانه و هفتگی دستی	سنجش هفتگی یا ماهیانه و سیستمی	سنجش روزانه و دستی	سنجش روزانه و سیستمی	اعمال نظر دانشجویان در تدوین برنامه غذایی	۲- مدیریت دور ریز های غذایی برای کاهش دور ریز
ندارد				دارد	تعدیل آمار	
برنامه ندارد				برنامه دارد	استفاده بهینه از غذای باقی مانده	
ندارد				دارد	اجرای توزیع غذا بر اساس پرس، نیم پرس	
نمی شود				می شود	جریمه غذای رزرو شده خورده نشده	
ندارد				دارد	اقدام های عملی و ابتکاری برای پیاده سازی اصلاح الگوی مصرف	۳- اقدام های ابتکاری
ندارد				دارد	بهره گیری از مشارکت و ایده های نو دانشگاهیان در قالب طرح، پروژه ، نظام پیشنهادها، همایش، پایان نامه و ...	
ندارد				دارد	تمهید برنامه به منظور خودکفایی و استفاده بهینه از منابع و دارایی های موجود برای تامین اقلام مصرفی	
ندارد				دارد	نصب پوستر با صفحات نمایش با مضامین آیات و احادیث در خصوص صرفه جویی در اماکن دانشجویی و درج در سامانه رزرو غذا	۴- فرهنگ سازی و ارتقاء آگاهی های دانشجویان در خصوص صرفه جویی
ندارد				دارد	آموزش همگانی دانشجویان در خصوص ترغیب دانشجویان به استفاده بهینه امکانات	
ندارد				دارد	تهیه و توزیع نشریه (خبرنامه)	
ندارد				دارد	برگزاری کارگاه های آموزشی	

وضعیت زیر شاخص					وضعیت زیر شاخص	
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی		
ندارد				دارد	ارائه طرح های راهبردی و تعیین شاخص های کیفی در راستای اجرای اقتصاد مقاومتی	۵- تحقق اقتصاد مقاومتی در راستای اصلاح الگوی مصرف
ندارد				دارد	پیش بینی اعتبار سالیانه و ارائه طرح و برنامه به منظور صرفه جویی	
ندارد	یک رستوران آزاد	دو رستوران آزاد	یک فودکورت یک رستوران آزاد	یک فود کورت دو رستوران آزاد	ایجاد رستوران های آزاد به منظور بالا رفتن قدرت انتخاب و مدیریت هزینه	۶- صرفه جویی حاصل از ایجاد رستوران های آزاد دانشجویی
درآمد ندارد				درآمد دارد	درآمد زایی ناشی از ایجاد رستوران آزاد	
ندارد				دارد	بوفه	
زیر ۱۰٪	۱۰٪ تا ۱۹٪	۲۰٪ تا ۲۹٪	۳۰٪ تا ۳۹٪	۴۰٪ به بالا	میزان استقبال از رستوران های آزاد (کاهش آمار غذاخور دولتی)	
ندارد	تهیه غذا از طریق اجرای الگوی ۱	تهیه غذا از طریق اجرای الگوی ۲	تهیه غذا از طریق اجرای الگوی ۳	برون سپاری کامل	تهیه غذا به صورت فرا الگویی	۷- نحوه تهیه غذا (برون سپاری اجرای ماده ۲۰ قانون برنامه)
ندارد				دارد	امکان لینک برنامه آموزشی و رزرو غذا	
ندارد				دارد	امکان انجام نظر سنجی از دانشجویان و ثبت نتایج	۸- مطلوبیت سیستم اتوماسیون تغذیه
ندارد				دارد	امکان گزارش گیری و تحلیل نظرهای دانشجویان	
ندارد				دارد	ارتقاء سخت افزارها و نرم افزارها با توجه به سرعت پیشرفت تکنولوژی	
ندارد				دارد	استفاده از تهاتر در ضایعات	
ندارد				دارد	استفاده از زه کش های غیر مصرفی غیر بهداشتی جهت مصارف غیر خوراکی و آبیاری	
ندارد				دارد	استفاده از ضایعات لوازم و ظروف	
ندارد				دارد	استفاده از پس ماند قابل استفاده جهت تغذیه طیور و ...	
ندارد				دارد	استفاده از پس ماند قابل استفاده جهت کمپوست برای مصارف کشاورزی و ...	۹- اجرای صحیح فرآیند بازیافت (تبدیل به احسن)
ندارد				دارد	فروش روغن های سوخته به کارخانه های گیریس و صابون سازی و ...	

وضعیت زیر شاخص					وضعیت زیر شاخص
ضعیف	متوسط	خوب	خیلی خوب	عالی	
ندارد				دارد	استفاده از ضایعات گوشت و مرغ و استخوان جهت کارخانجات پودر گوشت و استخوان و ...
ندارد				دارد	استفاده از درب های (نوشابه) ضایعات پلاستیکی و ...
ندارد				دارد	اجرای برنامه های جدید و نو آورانه در راستای صرفه جویی در مصرف برق
ندارد				دارد	اجرای برنامه های جدید و نو آورانه در راستای صرفه جویی در مصرف آب
ندارد				دارد	اجرای برنامه های جدید و نو آورانه در راستای صرفه جویی در مصرف گاز و سوخت های فسیلی
هیچ کدام	زباله تر و خشک	زباله تر و خشک و روغن سوخته	نان، زباله تر و خشک و پلاستیک و روغن سوخته	همه (نان، زباله تر، زباله خشک، پلاستیک، روغن سوخته)	تفکیک از مبدا
					۱۰- میزان صرفه جویی حاصل از حامل های انرژی
					۱۱- بازیافت مواد

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	نماینده منطقه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	مدیر تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا
نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق	نماینده منطقه	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	مدیر تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

فرم ارزیابی نیروی انسانی

نام دانشگاه:

تاریخ بازدید:

شاخص	زیر شاخص	وضعیت زیر شاخص			
		عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط
بهداشت نیروی انسانی ۱- رعایت بهداشت توسط فرد	آیا کارکنان دارای گواهی بهداشت معتبر می باشند؟	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و غیر مستقیم	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و غیر ۷۵٪ مستقیم	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و مستقیم و کمتر از ۷۵٪ غیر مستقیم	کارکنان ۹۰٪ مستقیم کمتر از ۹۰٪ کارکنان مستقیم
	آیا کارکنان دوره بهداشت عمومی را گذارنده و گواهی معتبر دارند؟	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و غیر مستقیم	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و غیر ۷۵٪ مستقیم	کارکنان ۱۰۰٪ مستقیم و مستقیم و کمتر از ۷۵٪ غیر مستقیم	کارکنان ۹۰٪ مستقیم کمتر از ۹۰٪ کارکنان مستقیم
	آیا پرسنل دارای کارت بهداشت، گواهینامه ی آموزش بهداشت، گواهی عدم سوء پیشینه، گواهی عدم اعتیاد هستند؟	رعایت می شود			رعایت نمی شود
	آیا پرسنل طبق تقسیم بندی و شرح وظایف در بخش های مربوط فعالیت می کنند؟	رعایت می شود			رعایت نمی شود
	آیا از دمپایی مجزا جهت ورود به سردخانه، سرویس های بهداشتی و حمام استفاده می شود؟	رعایت می شود			رعایت نمی شود
	آیا کارکنان با لباس فرم مخصوص آشپزخانه در محیط های غیر مرتبط با شغل تردد می کنند؟	رعایت می شود			رعایت نمی شود
	آیا کارکنان با توجه به شرایط کاری از لباس کار، دستکش، کفش، پیشبند و کلاه متناسب استفاده می نمایند؟	رعایت ۱۰۰٪ می شود	رعایت ۹۰٪ می شود	رعایت ۸٪ می شود	رعایت ۷۰٪ می شود کمتر از ۷۰٪ رعایت می شود
	آیا رنگ لباس کارکنان بسته به نوع فعالیت متمایز از هم می باشد؟	بلی	-	-	خیر
	آیا کارکنان بهداشت فردی را رعایت می نمایند و ناخن ها، موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می نمایند؟	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط
	آیا کارکنان ممنوعیت استفاده از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلات (ساعت، انگشتر، موبایل و غیره) هنگام کار را رعایت می کنند؟	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط
	آیا کارکنان 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؟	بلی	-	-	خیر
	آیا کارکنان قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام می نمایند؟	بلی	-	-	خیر
	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات در محل توسط کارکنان رعایت می گردد؟	بلی	-	-	خیر

فرم ارزیابی نیروی انسانی

نام دانشگاه:

تاریخ بازدید:

شاخص	زیر شاخص	وضعیت زیر شاخص				
		عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
بهداشت نیروی انسانی	۲- کنترل‌های بهداشتی	بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
رعایت استانداردها و مفاد قرارداد	۳- تعداد و ترکیب نیروی انسانی	تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		تطابق دارد	تطابق دارد	درصد ۸۰	درصد ۷۰	کمتر از ۷۰ درصد تطابق دارد
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
معرفی نیروهای کارفرما و پیمانکار	۴- معرفی نیروهای کارفرما و پیمانکار	بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر
		بلی	-	-	-	خیر

فرم ارزیابی نیروی انسانی

نام دانشگاه:

تاریخ بازدید:

شاخص	زیر شاخص	وضعیت زیر شاخص				
		عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
نگار	آیا کارفرما ناظر یا ناظرین خود را کتبا به پیمانکار معرفی نموده است؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا کارفرما ناظر فنی خود را کتبا به پیمانکار معرفی نموده است؟	بلی	-	-	-	خیر
۵- حضور و غیاب	آیا پیمانکار یا نماینده قانونی وی بطور مرتب در محل کار حضور تمام وقت دارند؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا کنترل‌های لازم در خصوص مرخصی، تردد و حضور کارگران و در محل کار بطور مناسب انجام می‌گیرد؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا پیمانکار برای مرخصی‌های بیش از سه روز کارگران خود با کارفرما هماهنگی‌های لازم را انجام می‌دهد؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا پیمانکار در مواقع لازم از نیروی جایگزین و ذخیره استفاده می‌نماید؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا کنترل‌های لازم از طرف کارفرما در خصوص تعداد و ترکیب نیروی انسانی بطور مستمر انجام می‌گیرد؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا نماینده قانونی کارفرما و ناظرین بطور مرتب در محل کار حضور تمام وقت دارند؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا تاییدیه حراست کلیه نیروها قبل از شروع به کار توسط کارفرما اخذ شده است؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا کارت بهداشتی کلیه نیروها قبل از شروع به کار توسط کارفرما کنترل شده است؟	بلی	-	-	-	خیر
۶- تاییدیه‌ها و مدارک لازم	آیا گواهی بهداشت عمومی کلیه نیروها قبل از شروع به کار توسط کارفرما کنترل شده است؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا گواهی سلامت (عدم ابتلا به بیماری‌های ایدز و ...) کلیه نیروها قبل از شروع به کار توسط کارفرما کنترل شده است؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا حقوق و مزایای کارکنان برابر قانون کار و مطابق قرارداد و به موقع پرداخت می‌شود؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا حقوق و مزایای کارکنان برابر طرح طبقه بندی مشاغل پرداخت می‌شود؟	بلی	-	-	-	خیر
۷- حقوق و مزایا	آیا حق بیمه کارکنان برابر مقررات و به طور مستمر پرداخت می‌شود؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا در پرداخت حقوق و مزایای کارکنان از حساب واسط استفاده می‌شود؟	بلی	-	-	-	خیر
	آیا حقوق و مزایای کارکنان بموقع واریز می‌شود؟	بلی	-	-	-	خیر

نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
رییس اداره تغذیه	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا



رتبه بندی و سطح بندی دانشگاه های دولتی کشور بر اساس خدمات تغذیه دانشجویی

فرم ارزیابی سیستم های کنترلی

« فرم ارزیابی روزانه عملکرد پیمانکار »

غذاخوری:.....

تاریخ:

ردیف	بهداشت محیط ها	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱	نظافت کف انبار و سردخانه			۱
۲	چیدمان صحیح کالا			۱
۳	منظم بودن وسایل و تجهیزات انبار و عدم نگهداری کارتن خالی و وسایل غیر مرتبط			۱
۴	نظافت و تخلیه آبراههای موجود در آشپزخانه ها			۱
۵	روشن بودن هواکش یا کولر			۱
۶	استفاده کارکنان انبار از لباس کار تمیز			۱
۷	اعلام به موقع ورود کالا و موارد نقص به واحد کنترل کیفیت			۵
۸	عدم نگهداری کالای برگشتی و تاریخ گذشته و تحویل بر اساس تاریخ انقضاء			۵
۹	حضور مسئول انبار در زمان دریافت و تحویل کالا			۱
۱۰	تحویل اقلام غذایی به آشپزخانه بر اساس گرم تعریف شده			۱
۱۱	نگهداری کالای فله در کیسه، بسته یا ظروف دربدار			۱
۱۲	نظافت زباله دانی یا اتاقک جمع آوری زباله			۱
۱۳	نظافت سالن غذا خوری			۱
۱۴	عدم نگهداری غذای پخته و عدم نگهداری مواد خام و نیمه آماده به صورت روباز در یک فضا			۱
۱۵	حذف به موقع برفک سیستم سرمایش سردخانه			۱
ردیف	آماده سازی و پخت	بله (۱)	خیر (۰)	امتیاز
۱۶	دارا بودن کارت بهداشت			۱
۱۷	استفاده از لباس کار پاکیزه (روپوش - پیش بند - کلاه - دستکش)			۲
۱۸	رعایت بهداشت فردی (کوتاه بودن مو و ناخن و ...)			۱
۱۹	عدم استعمال دخانیات در محیط کار			۱
۲۰	عدم تردد افراد غیرمسئول در آشپزخانه و عدم فعالیت کارکنان خدماتی سالن در آشپزخانه			۱
۲۱	عدم استفاده از انگشتر، ساعت، موبایل و سایر لوازم شخصی حین آماده سازی و پخت			۱
۲۲	عدم خوردن و آشامیدن حین آماده سازی و پخت			۱
۲۳	رعایت فرمولاسیون تعریف شده توسط واحد تغذیه			۵
۲۴	رعایت دستورالعمل آماده سازی و طبخ تعریف شده توسط واحد تغذیه			۵
۲۵	انتقال سریع گوشت و غذاهای نیمه آماده به سردخانه			۱
۲۶	شست و شوی سبزیجات و میوه ها طبق دستورالعمل			۵
۲۷	عدم استفاده از وسایل و ظروف کثیف در آماده سازی و پخت			۱
۲۸	شست و شوی وسایل و دستگاه های مورد استفاده بلافاصله پس از اتمام کار طبق دستورالعمل			۵

۱				انتقال سریع زباله و ضایعات به خارج از آشپزخانه و عدم نگهداری وسایل غیر مرتبط و اضافی	۲۹	
۵				شست‌وشو و نظافت روزانه کف آشپزخانه و منظم بودن وسایل و تجهیزات آشپزخانه	۳۰	
	امتیاز	خیر (۰)	بله (۱)	ارائه غذا	ردیف	
۲				استفاده از لباس کار (روپوش، پیش‌بند، کلاه و دستکش)	۳۱	
۱				دقت در نریختن غذا روی پیشخوان به هنگام توزیع غذا	۳۲	
۵				رعایت کمیت غذای تعریف شده به هنگام توزیع	۳۳	
۱				سرعت سرویس‌دهی مناسب	۳۴	
۱				موجود بودن به موقع ظروف و وسایل غذاخوری	۳۵	
۱				تمیزی سینی، قاشق، چنگال و لیوان	۳۶	
۱				تمیزی جعبه نان و استفاده از روکش بهداشتی برای جعبه نان	۳۷	
۱				شست‌وشوی کانتربهای جایگاه توزیع غذا بلافاصله پس از پایان وعده	۳۹	
۱				تمیزی و شارژ به موقع نمکدان‌ها، سماق‌دان‌ها، جانانی‌ها	۴۰	
۱				نظافت محوطه بیرونی غذاخوری (ورودی اصلی، ورودی آشپزخانه)	۴۱	
۱				نظافت کف سالن غذاخوری	۴۲	
۱				نظافت میز و صندلی‌ها	۴۳	
۱				جمع‌آوری به موقع ظروف غذا از سالن	۴۴	
۱				نظافت سرویس‌های بهداشتی و کنترل مواد شوینده	۴۵	
۱				گرم بودن غذای توزیعی	۴۶	
۱				نحوه برخورد موزعین توزیع غذا با دانشجویان	۴۷	
	امتیاز	بد (۰)	متوسط (۲.۵)	خوب (۵)	کیفیت غذا	ردیف
۵					کیفیت پخت برنج از نظر کامل بودن طبخ و دم کشیدن، ظاهر، طعم و ...	۴۸
۵					کیفیت خورشت، مرغ یا کباب طبخ شده از نظر رنگ، ظاهر، بو، طعم و کامل بودن طبخ	۴۹
۵					کیفیت دسر توزیعی (سوپ، آش، عدسی، سالاد و ...)	۵۰
۵	خیر (۰)			بله (۵)	عدم وجود شی خارجی در غذا	۵۱

توضیحات:

امتیاز بهداشت محیط ها = ۲۳

امتیاز آماده‌سازی و پخت = ۳۶

امتیاز ارائه غذا = ۲۱

امتیاز کیفیت غذا = ۲۰

امتیاز کل = ۱۰۰

استاندارد پرسنلی رعایت شده است ؟

خیر بلی

فرم ثبت امتیازهای کنترل روزانه سلفها و آشپزخانه ها

ماه اول سال: **6**

ماه	روز	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱	۳۱			
فروردین	بهداشت محیط ها																																			
	آماده سازی و طبخ																																			
	ارائه غذا																																			
	کیفیت غذا																																			
اردیبهشت	بهداشت محیط ها																																			
	آماده سازی و طبخ																																			
	ارائه غذا																																			
	کیفیت غذا																																			
خرداد	بهداشت محیط ها																																			
	آماده سازی و طبخ																																			
	ارائه غذا																																			
	کیفیت غذا																																			
تیر	بهداشت محیط ها																																			
	آماده سازی و طبخ																																			
	ارائه غذا																																			
	کیفیت غذا																																			
مرداد	بهداشت محیط ها																																			
	بهداشت محیط ها																																			

آماده‌سازی
و طبخ

ارائه غذا

کیفیت غذا

بهداشت
محیط‌ها

آماده‌سازی
و طبخ

ارائه غذا

کیفیت غذا

شیرپور

امضا کارشناس