



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 :

نام آشپزخانه:

مساحت (مترمربع):

موقعیت استقرار:

ظرفیت استاندارد پخت در هر وعده:

سال ساخت:

تعداد پرس پخت در هر وعده:

سایر اطلاعات

نام و نام خانوادگی رییس اداره تغذیه:

شماره تماس:
تلفن همراه:

امضا

نام و نام خانوادگی مدیر دانشجویی:

شماره تماس:
تلفن همراه:

امضا

نام و نام خانوادگی معاون دانشجویی:

شماره تماس:
تلفن همراه:

امضا و مهر

نام و نام خانوادگی نماینده صندوق یا منطقه:

شماره تماس:
تلفن همراه:

امضا

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 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	
	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 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	
	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	

فرم ارزیابی فضای آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
۳- 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 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
	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 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
	۴- محل پخت برنج	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 دیوارها		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 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 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 خورشفت و سرخ کردن	کاربری	دارد				ندارد
	پوشش کف	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
	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 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		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
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 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 مقاوم 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
	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 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	نماینده منطقه	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	نماینده صندوق
				امضا

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیر شاخص	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)	باشد 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 سبد						
	سبزی خشک کن (آبچکان 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 کوب							
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 (سبد خیساندن برنج ، استیل Gn)						

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شاخص	زیر شاخص	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 بیش 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 خورشید و سرخ کردن	اجاق گاز	سنتی						
		کوره دار						
		نیمه صنعتی						
		صنعتی						
		پخت خودکار						
	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	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب (سالم)	متوسط (نیاز به تعمیر داشته باشد)	ضعیف (نیاز به تعمیر داشته باشد)	ندارد	
		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)	باشد و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)		
تجهیزات پخت کباب	کباب گیر (سیخ گیر، کباب زن)							
		سنتی						
		تابشی						
		ریلی افقی						
		ریلی ایستاده						
		بدون سیخ						
	کباب پز	ترولی حمل کباب خام						
		چیلیک در دار سیخ- طرف در دار استیل نگهداری سیخ						
		سیخ						
		میز کار استیل						
		توری سیخ چوبی						
		یخچال کباب (سردخانه)						
تجهیزات شستشوی ظروف پذیرایی	ماشین ظرفشویی (انواع)							
	میز تخلیه ظروف							
	وان پیش شستشو							
	سینک های ظرفشویی							
	آبچکان							
	تانک و دوش آب شیرین							
	خشک کن ظروف							
	تجهیزات شستشوی	سیخ شوی						
		پایه نگهدارنده ظروف سنگین						
		مخزن مواد شوینده						
قفسه								

فرم ارزیابی تجهیزات آشپزخانه

نام دانشگاه:
نام آشپزخانه:

شخص	زیر شاخص					ندارد
	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)	
تجهیزات تهویه	پرده هوا					
	اگزاست فن					
	دمنده جهت فشار مثبت					
	هود و کانال					
تجهیزات سرمایشی	وسایل سرمایشی					
	تجهیزات گرمایشی					
تجهیزات ایمنی	کپسول آتش نشانی					
	سیستم اعلان حریق					
	سیتم اطفای حریق					
	جعبه کمک های اولیه					
	سیستم برق اضطراری					
	دستگاههای دفع حشرات و ...					
	اشعه UV					
	درب برقی					
تجهیزات سایر	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	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

فرم ارزیابی بهداشت آشپزخانه

نام دانشگاه:

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 در بخش ورودی آشپزخانه رعایت شده است؟	آشپزخانه - ورودی
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا بهداشت و نظافت میز و تخته کار رعایت می شود؟	محل فرآوری سبزی
رعایت نمی شود				رعایت می شود	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	آیا نظافت کف، دیوار، کنج، کفشوی، پنجره ها، توری ها و راه آب در محل فرآوری مواد پروتئینی رعایت می 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؟	محل پخت کباب
رعایت نمی شود				رعایت می شود	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؟	محل پخت برنج
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های موجود در محل مربوط به پخت برنج مناسب است؟	

استانداردهای بهداشت فضای کالبدی آشپزخانه

فرم ارزیابی بهداشت آشپزخانه

نام دانشگاه:

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 پخت خورش
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 آب در محل پاک و شستشوی برنج مناسب است؟	
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 آب و هود و هواکش مناسب دمنده و مکنده رعایت می شود؟	۸- محل شستشوی ظروف سنگین
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا شستشوی صحیح و پاکیزگی تمامی دستگاه های مربوط به بخش شستشوی ظروف سنگین مناسب است؟	
رعایت نمی شود				رعایت می شود	آیا از وسایل شستشو و شوینده های مناسب استفاده 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	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	رییس اداره تغذیه
امضا	امضا	امضا	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	رییس اداره تغذیه
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا



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

فرم ارزیابی فضای سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
نام سالن غذاخوری:

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
شاخص محل صرف غذا	کاربری سالن غذا خوری	دارد				ندارد
	نوع سازه ساختمان	اسکلت بتنی	فلزی	سایر		
	عمر ساختمان	۱ تا ۵ سال	۵ تا ۱۰ سال	۱۰ تا ۲۰ سال	۲۰ تا ۳۰ سال	بیش از ۳۰ سال
	بهسازی	نوساز است و نیاز به بهسازی ندارد	به تازگی به طور کامل بازسازی و بهسازی شده است	قسمت هایی از آن بازسازی و بهسازی شده است ولی هنوز قسمت هایی نیاز به تعمیرات دارد	نیاز به بهسازی کلی دارد	نیاز به تخریب و بازسازی کلی دارد
	سرانه صندلی (تعداد غذاخور به صندلی)	۱ به ۳ (صندلی ۳ بار پر و خالی می شود)	۱ به ۴	۱ به ۵	۱ به ۶	۱ به ۷ و بالاتر
	سرانه فضا متر مربع (مساحت تقسیم بر گنجایش چیده شده سالن)	به بالا ۲.۵	تا ۲.۴	تا ۱.۹۹	تا ۱.۴	کمتر از ۱.۴
	وضعیت فضای سالن (نورپردازی، سیستم صوتی، گل آرایشی، میز آرایشی، رنگ مناسب، پرده، تابلو و دکوراسیون داخلی)	همه موارد را دارد	حداقل ۵ مورد را دارد	مورد را دارد ۴	مورد را دارد ۳	مورد را دارد ۲
	پوشش کف	قابل شستشو مقاوم نفوذناپذیر غیرلغزنده صاف بدون خلل و فرج تناسب استفاده بر اساس جایجایی لازم	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)
	ارتفاع استاندارد پوشش قابل شستشو و تمیز کردن از زمین	۱۲۰ سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا قابل شستشو و تمیز کردن	۹۰ سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا قابل شستشو و تمیز کردن	۱۲۰ سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن	۹۰ سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن	کمتر از ۹۰ سانتیمتر سنگ و سرامیک و بالا غیر قابل شستشو و تمیز کردن
	نوع پوشش دیوار (بالای ۱۲۰)	رنگ روغن	پنل دیواری یا دیوار پوش	رنگ پلاستیک	کاغذ دیواری قابل شستشو	=
	نوع پوشش سقف	قابل تمیز کردن روشن آکوستیک عایق حرارت	قابل تمیز کردن روشن عایق حرارت	قابل تمیز کردن عایق حرارت	قابل تمیز کردن	عایق حرارت
	نورگیری	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	کف شوی 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	متناسب نیست	اصلا رعایت نشده است		
تهویه و جریان هوا گرمایش سرمایش	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
نوع میز ها	چوبی	فرفرزه	شیشه ای			
لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	

فرم ارزیابی فضای سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
نام سالن غذاخوری:

شاخص	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 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	
	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 غیرمناسب و متناسب	دارای راه آب های غیرمناسب و متناسب	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 فضا ها مشترک است		فاقد محل مشخص است	
	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	
	راه آب	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 متناسب	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	نماینده صندوق
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 شیوه 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					
گرم خانه نگهداری غذای آماده							
تجهیزات تهویه	تجهیزات تهویه	پرده هوا					
		اگزاست فن					
		دمنده جهت فشار مثبت					
		هود و کانال					
تجهیزات سرمایشی	تجهیزات سرمایشی	وسایل سرمایشی					
		وسایل گرمایشی					
تجهیزات ایمنی	تجهیزات ایمنی	کپسول آتش نشانی					
		سیستم اعلان حریق					
		سیتم اطفای حریق					
		جعبه کمک های اولیه					
		سیستم برق اضطراری					
		دستگاههای دفع حشرات و ...					
		اشعه UV					
		درب برقی					
تجهیزات تهویه، گرمایشی، سرمایشی و ایمنی	تجهیزات تهویه، گرمایشی، سرمایشی و ایمنی	وسایل سرمایشی					
		وسایل گرمایشی					
		کپسول آتش نشانی					
		سیستم اعلان حریق					
		سیتم اطفای حریق					

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

فرم ارزیابی بهداشت سالن غذاخوری

نام دانشگاه:
 نام سالن غذاخوری:
 تاریخ بازدید:

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

شاخص	زیر شاخص	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
محل آبارش	۱- 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 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 عمرانه دانشگاه)	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف	
	لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد	
	۲- آبار سرد	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 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	
محل آبارش	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 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	کتر 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 ۳-۲) درصد همراه با جهت های مناسب حرکت آب)	شیب ۳-۲ درصد همراه بدون در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۳-۲ درصد و با در نظر گرفتن جهت مناسب	شیب کمتر از ۳-۲ درصد 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 4-محل	محل فیزیکی	دارد و کافی و مناسب است	دارد کافی است اما مناسب نیست	دارد اما کافی و مناسب نیست	ندارد	
		تهویه و سرمایش و گرمایش	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	پرستل دفتر اداری	محل فیزیکی	دارد و کافی و مناسب است	دارد کافی است اما مناسب نیست	دارد اما کافی و مناسب نیست	ندارد	
		تهویه و سرمایش و گرمایش	عالی	خیلی خوب	خوب	متوسط	ضعیف
	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 مراجعه	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	طراحی و ساخت	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	
		محل باسکول یا توزین	در نظر گرفته شده است				در نظر گرفته 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
		لوله کشی آب گرم و سرد برای شستشوی وسایل و کف	دارد				ندارد
۸- سردخانه ها	سردخانه دیفراست	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 جایابی	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

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 تجهیزات مکانهای جانبی

نام دانشگاه:

شاخص	زیر شاخص	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)	نباشد و بیش از ۷۰ درصد نیاز)	و بیش از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)	و یا کمتر از ۷۰ درصد نیاز را تأمین کند)		
تجهیزات: تخریب و آماده سازی	سکوی تخلیه بار مکانیکی هیدرولیکی (قابل تنظیم)	باسکول						
		وسایل توزین						
	تجهیزات حمل	ترازو						
		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							
۳- تجهیزات نظافت اماکن	قفسه بندی و پالت داخل سردخانه							
	سردخانه دیفراست							
	واترجت							
	تی، جارو، خاک انداز، نگهدارنده تی							
	اسکراپر (کف شوی)							
	دستگاه ضد عفونی دست							
۹- چربی گیر	سطل زباله							
	مخازن مایع ظرفشویی و دستشویی							
	سختی گیرهای آب							
چربی گیر	دانه 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	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	منطقه نماینده
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا
نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
نماینده صندوق	منطقه نماینده	معاون دانشجویی	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا

نام دانشگاه:		فرم ارزیابی تجهیزات مکانهای جانبی		
وضعیت		زیر شاخص		
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	مدیر دانشجویی	معاون دانشجویی	منطقه نماینده	نام و نام خانوادگی
امضا	امضا	امضا و مهر دانشگاه	امضا	امضا
			نام و نام خانوادگی	نام و نام خانوادگی
			نماینده صندوق	
			امضا	