



## رؤسای محترم واحدهای استانی

با سلام و احترام

ضمن آرزوی سلامتی و توفیق روزافزون الهی، با عنایت به شروع سال تحصیلی جدید و لزوم آماده سازی و تمهید مقررات پخت و پز با رعایت شیوه‌نامه‌ها، قوانین و استانداردهای مربوطه مقتضی است دستور فرمایید اماکن به شرح زیر کنترل و طبق استانداردهای ارسالی آماده شود. شایان ذکر است چک لیست کنترل وضعیت فضاهای کالبدی و اماکن به شرح پیوست به منظور اقدام لازم ایفاد می‌شود. انتظار می‌رود با نظارت مستمر و همکاری حوزه دانشجویی درخصوص حصول اطمینان از رعایت استانداردها و قوانین و مقررات جاری اقدام لازم را مبذول فرمایید.

### **\*\* کنترل فضای کالبدی**

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| ۱- ورودی مواد اولیه، توزین و تفکیک آنها   | ۶- سالن آماده سازی گوشت |
| ۲- انبار روزانه مواد اولیه                | ۷- فضای پخت             |
| ○ انبار خشک                               | ۸- کباب پزی             |
| ۳- کنترل و به‌روزرسانی تجهیزات سردخانه ها | ۹- نگهداری خوراک گرم    |
| ○ سردخانه زیر صفر                         | ۱۰- نگهداری خوراک سرد   |
| ○ سردخانه بالای صفر                       | ۱۱- توزیع خوراک آماده   |
| ۴- سالن آماده سازی سبزیجات                | ۱۲- شستشو ظروف          |
| ۵- سالن آماده سازی برنج و حبوبات          |                         |

محمد رضا جلیلی  
معاون فرهنگی و دانشجویی

### رونوشت:

سرکار خانم سرور رباط جزئی مدیرکل محترم اداره کل دانشجویی  
جناب آقای علی حجت شمامی معاون محترم مدیرکل اداره کل دانشجویی