



فرم ارزیابی روزانه
سلف سرویس و آشپزخانه

دانشکده/پردیس/مرکز/موسسه

شماره:

تاریخ:

ردیف	نوع خدمات	وضعیت				ملاحظات
		ضعیف	متوسط	خوب	عالی	
۱	کمیت مواد غذایی اولیه					با توجه به اکسل محاسبه پیوست قرارداد
۲	کیفیت مواد غذایی اولیه					با توجه به اکسل محاسبه پیوست قرارداد
۳	چگونگی یخ زدایی گوشت، مرغ و ماهی					
۴	طعم، مزه و بوی غذا، نان و دسرها					
۵	کمیت غذا، دسر و کنار غذا (سالاد، میوه، ماست و دوغ) و نان توزیعی					
۶	کیفیت غذا، دسر و کنار غذا (سالاد، میوه، ماست و دوغ) و نان توزیعی					
۷	شکل غذا					
۸	بهداشت آشپزخانه					
۹	بهداشت انبارها					
۱۰	بهداشت سردخانه ها					
۱۱	بهداشت سالن غذاخوری، میزها و ظروف					
۱۲	لباس (روپوش کلاه دستکش ماسک پیش بند و کارت شناسایی عکس دار بر روی سینه)					حین کار و یا حین توزیع (از بهداشت تا وجود یا عدم وجودان)
۱۳	زمان ارائه غذا طبق ساعت توزیع غذا در دانشگاه					تاخیر نداشته باشد.
جمع کل						
$100 * \frac{\text{جمع کل}}{52} = \text{جمع امتیاز}$						

کارشناس تغذیه و یا مسئول سلف سرویس	نام و نام خانوادگی :	امضا
پیمانکار	نام و نام خانوادگی :	امضا
معاون دانشجویی فرهنگی دانشکده/پردیس	نام و نام خانوادگی :	امضا

- روش محاسبه: ابتدا گزینه انتخاب شده را به عدد تبدیل می کنیم (یعنی به ازای عالی = 4 , خوب = 3, متوسط = 2, ضعیف = 1 می دهیم). سپس برای محاسبه جمع کل را در 100 ضرب میکنیم و حاصل را بر عدد 52 تقسیم می نمایم
- در صورت لزوم و بر حسب شرایط همکاران می توانند آیتم های دیگر در آشپزخانه و سلف سرویس و کار پیمانکار مورد ارزیابی قرار دهند. و به تعداد سوالات اضافه نمایند.
- این فرم ها می بایست روزانه توسط کارشناس تغذیه و یا مسدول سلف سرویس تکمیل شده و در پایان ماه به صورت نمودار به این اداره کل ارسال شود.