



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

معاونت آموزشی

دقت نظارت و ارزیابی آموزش عالی

**کاربرگ بازدید از دانشگاههای دولتی  
و مراکز وابسته به دستگاههای اجرایی**

**ویژه ادارات تغذیه دانشگاهها**

نام دانشگاه: .....

تاریخ بازدید: .....

نام اداره تغذیه:

تاریخ بازدید: .....

نام رئیس:

مدرک دانشگاهی: ..... رتبه علمی: .....

نام شرکت پیمانکار:

مدت زمان قرارداد: .....

نشانی مکان:

نشانی وب سایت:

نشانی پست الکترونیکی:

**جدول ۱. ساختمان اداری :**

وضعیت فضاهای کالبدی و تجهیزات اداره	
وضعیت بنا: مساحت کل: .....	زیربنای مفید: .....
تعداد طبقات: .....	تعداد اتاق: .....
وضعیت کیفی ساختمان: نوساز <input type="checkbox"/> قدیمی و بازسازی شده <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> نیاز به تعمیرات جزئی <input type="checkbox"/> نیاز به تغییرات اساسی <input type="checkbox"/>	
موقعیت مکانی ساختمان: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
امکانات ضد سرقت: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	
امکانات ایمنی (اعلام و اطفای حریق): مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	
سیستم سرمایشی و گرمایشی: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	
تجهیزات (کامپیوتر، فاکس، پرینتر، اسکنر، وایرلس): مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
بهداشت و نظافت عمومی: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
وضعیت نیروی انسانی	
تعداد رسمی: .....	قراردادی: .....
دکتری: .....	کارشناسی ارشد: .....
کارشناس: .....	آشپز: .....
پیمانکاری: .....	دیپلم: .....
سایر: .....	خدماتی: .....
توضیحات:	

امضاء مسئول گروه بازدید کننده

تاریخ:

**جدول ۲. سالن غذاخوری :**

<b>وضعیت فضاهای کالبدی و تجهیزات سالن</b>	
نام سالن : .....	ویژه: برادران <input type="checkbox"/> خواهران <input type="checkbox"/> برادران/خواهران <input type="checkbox"/>
آشپزخانه <input type="checkbox"/> سردخانه <input type="checkbox"/> انبار <input type="checkbox"/> اتاق استراحت <input type="checkbox"/> نمازخانه <input type="checkbox"/> حمام <input type="checkbox"/> سرویس بهداشتی <input type="checkbox"/>	
مساحت بنا : مساحت کل: .....	
مساحت فضای برادران: ..... مترمربع ظرفیت: ..... نفر مساحت فضای خواهران: ..... مترمربع ظرفیت: ..... نفر	
وضعیت کیفی ساختمان: نوساز <input type="checkbox"/> قدیمی و بازسازی شده <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> نیاز به تعمیرات جزئی <input type="checkbox"/> نیاز به تغییرات اساسی <input type="checkbox"/>	
موقعیت مکانی ساختمان : مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
امکانات ایمنی : سیستم ضد سرقت: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	سیستم اعلام و اطفای حریق: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>
سیستم ها: سرمایش / گرمایش: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	سیستم تهویه: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>
تجهیزات : میز و صندلی <input type="checkbox"/> آب سردکن <input type="checkbox"/> تلویزیون <input type="checkbox"/> رایانه/پرینتر <input type="checkbox"/> دستگاه کارت خوان <input type="checkbox"/> مانیتورهای تبلیغاتی <input type="checkbox"/>	
قاشق چنگال <input type="checkbox"/> لیوان یکبار مصرف <input type="checkbox"/> نمک و فلفل <input type="checkbox"/>	
<b>وضعیت عمومی سالن :</b>	
وضعیت نور و روشنایی سالن : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
بهداشت و نظافت عمومی سالن: مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
تله گذاری و سم پاشی با حشرات و جوندگان : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
نصب توری پنجره ها : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
<b>توضیحات :</b>	
<b>آشپزخانه</b>	
وضعیت بنا : مساحت کل آشپزخانه : مساحت سالن طبخ :	
وضعیت کیفی ساختمان: نوساز <input type="checkbox"/> قدیمی و بازسازی شده <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> نیاز به تعمیرات جزئی <input type="checkbox"/> نیاز به تغییرات اساسی <input type="checkbox"/>	
سیستم ها : سیستم تهویه <input type="checkbox"/> سیستم گرمایش/سرمایش <input type="checkbox"/> سیستم شستشوی مکانیزه <input type="checkbox"/> سیستم پخت(اجاق گاز) <input type="checkbox"/>	
تجهیزات : اجاق گاز <input type="checkbox"/> کباب پز <input type="checkbox"/> کباب گیر <input type="checkbox"/> وسایل و ظروف آشپزی <input type="checkbox"/>	
چرخ گوشت <input type="checkbox"/> میکسر <input type="checkbox"/> اره <input type="checkbox"/> مواد بهداشتی و شوینده <input type="checkbox"/>	
<b>بهداشت :</b>	
نظافت آشپزخانه : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
نظافت وسایل و ظروف : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
وضعیت عمومی آشپزخانه : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
بهداشت و نظافت کارکنان : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
تله گذاری و سم پاشی با حشرات و جوندگان : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
<b>توضیحات :</b>	

امضاء مسئول گروه بازدیدکننده

تاریخ:

<b>سردخانه</b>	
وضعیت بنا : مساحت سردخانه :	
وضعیت کیفی ساختمان: نوساز <input type="checkbox"/> قدیمی و بازسازی شده <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> نیاز به تعمیرات جزئی <input type="checkbox"/> نیاز به تغییرات اساسی <input type="checkbox"/>	
سیستم‌ها : سیستم ایمنی <input type="checkbox"/> سیستم تهویه <input type="checkbox"/> سیستم سرمایش <input type="checkbox"/> سیستم تنظیم دما <input type="checkbox"/>	
تجهیزات : دستگاه حمل بار <input type="checkbox"/> فریزر <input type="checkbox"/> یخچال <input type="checkbox"/>	
بهداشت : وضعیت بهداشت کلی : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
تله گذاری و سم پاشی با حشرات و جوندگان : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
توضیحات:	
<b>انبار</b>	
وضعیت بنا : مساحت انبار :	
وضعیت کیفی ساختمان: نوساز <input type="checkbox"/> قدیمی و بازسازی شده <input type="checkbox"/> نامطلوب <input type="checkbox"/> نیاز به تعمیرات جزئی <input type="checkbox"/> نیاز به تغییرات اساسی <input type="checkbox"/>	
سیستم‌ها : سیستم ایمنی <input type="checkbox"/> سیستم تهویه <input type="checkbox"/> سیستم سرمایش <input type="checkbox"/> سیستم تنظیم دما <input type="checkbox"/>	
تجهیزات : دستگاه حمل بار <input type="checkbox"/> قفسه <input type="checkbox"/>	
بهداشت : وضعیت بهداشت کلی : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
تله گذاری و سم پاشی با حشرات و جوندگان : مناسب <input type="checkbox"/> قابل قبول <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	
توضیحات:	
<b>سرویس های بهداشتی</b>	
تعداد کل دستشویی ها :	تعداد دستشویی برادران :
تعداد دستشویی خواهران :	تعداد دستشویی کودکان :
تجهیزات: سیستم گرمایش <input type="checkbox"/> سیستم تهویه <input type="checkbox"/> سیستم خشک کن <input type="checkbox"/> فلاش تانک <input type="checkbox"/> سطل زباله <input type="checkbox"/> آینه <input type="checkbox"/>	
مواد شوینده <input type="checkbox"/> دستمال کاغذی <input type="checkbox"/>	
وضعیت تاسیسات (لوله کشی): مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>	وضعیت بهداشت (نظافت): مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/>
توضیحات:	

امضاء مسئول گروه بازدید کننده

تاریخ:

**جدول ۳. فرم نظر سنجی (مصاحبه) در خصوص کیفیت ارائه خدمات**

ردیف	موارد ارزیابی	عالی	خوب	متوسط	بد	خیلی بد
۱	استفاده کارکنان از لباس کار سفید و تمیز (روپوش، کلاه، دستکش)					
۲	تمیزی قاشق و چنگال (عدم وجود باقیمانده غذایی، چربی و لک)					
۳	تمیزی ظرف غذا (عدم وجود باقیمانده غذایی، چربی و لک)					
۴	تمیزی جایگاه توزیع غذا (جمع‌آوری به موقع ریخت و ریز غذا)					
۵	نظافت میز و صندلی‌ها و کف سالن غذاخوری					
۶	وجود لیوان یک‌بار مصرف در قسمت آبخوری					
۷	نحوه رفتار کارکنان با دانشجویان					
۸	حضور و پاسخگویی مسؤول غذاخوری (نماینده پیمانکار)					
۹	حضور ناظر دانشجویی					
۱۰	کمیت غذای توزیعی					
۱۱	کیفیت پخت غذای غذاخوری (در کل)					
۱۲	نظافت سرویس بهداشتی و وجود مایع دستشویی					
۱۳	رضایت‌مندی کلی					

امضاء مسئول گروه بازدیدکننده

تاریخ:

نقاط قوت مشاهده شده:

نقاط ضعف مشاهده شده:

گروه بازدید کننده:

نام و نام خانوادگی / مرتبه علمی / رشته / محل خدمت

۱-

۲-

۳-

امضاء مسئول گروه بازدید کننده

تاریخ: