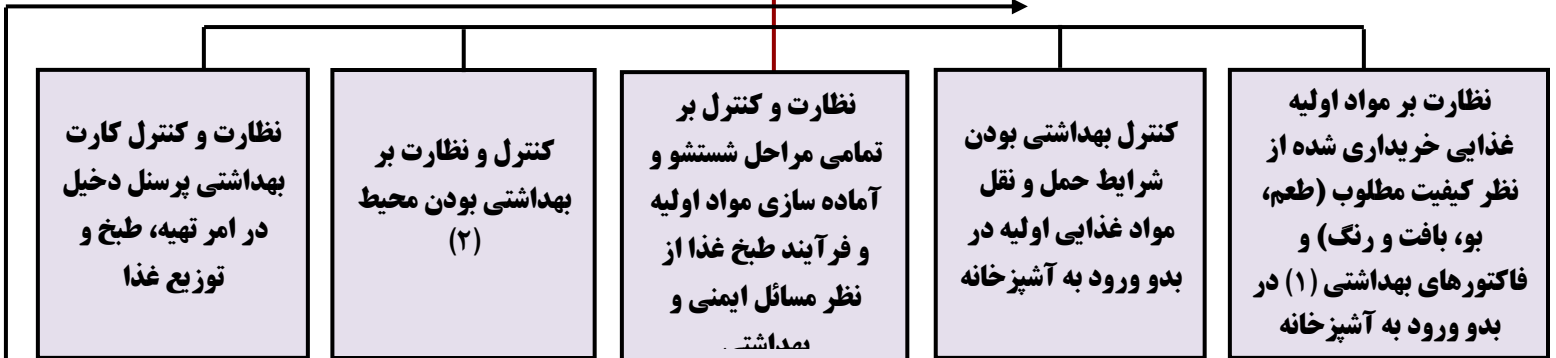


فرآیند نظارت بر روند کار طبخ و توزیع غذا

به کارگیری نیروی کارشناس متخصص به تعداد کافی و استقرار آنان در آشپزخانه مرکزی کوی و سلف سرویس‌های دانشجویی



آیا تمامی موارد کنترل شده مورد تأیید است؟

بله ← ← خیر

طبخ غذای مناسب و با کیفیت مطلوب و قابل ارائه به دانشجویان

کنترل و تست غذای طبخ شده و آماده توزیع از نظر طعم، بو، رنگ و بافت توسط کارشناسان مستقر در آشپزخانه

آیا کیفیت غذا مورد تأیید است؟

بله → ← خیر

ارسال غذا از آشپزخانه به سلف سرویس‌ها و خوابگاههای دانشجویی

نظارت و کنترل بر روند توزیع غذا در سلف سرویس‌ها و بهداشت توزیع کنندگان توسط کارشناسان مستقر در سلف سرویس‌ها

* توضیحات:

(۱) فاکتورهای بهداشتی شامل دارا بودن سیب سلامت، علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء و مهر سازمان دامپزشکی برای محصولات گوشتی
 (۲) محیط‌ها شامل: محیط آشپزخانه، سردخانه‌ها، انبار نگهداری مواد غذایی و سلف سرویس‌های بهداشتی

اعلام گزارش به اداره تغذیه و ارائه تذکر به سرآشپز و نماینده پیمانکار در خصوص رفع مشکل موجود و عدم تکرار در موارد بعدی و در صورت لزوم اعمال جریمه‌های مربوطه