



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

### عنوان چک لیست: بازرسی بهداشتی رستوران کد فرم:

مشخصات محل تصدی /مدیریت				مشخصات متصدی /مدیر			
*نوع فعالیت صنفی:	*شماره پرونده:	*تعداد کارکنان مشمول:		*نام:			
*شماره تلفن همراه:	*طول جغرافیائی:	*عرض جغرافیائی:		*نام خانوادگی:			
*کد پستی ۱۰ رقمی:		متراژ(متر مربع):		*کد ملی:			
*آدرس:							

### بهداشت فردی

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۱				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک و ناخن مصنوعی هنگام کار رعایت می گردد؟
۲				*		آیا در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی ممنوعیت استفاده از جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می گردد؟
۳				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را بایک نوار یا باند ضد آب کاملا پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟
۴				*		آیا کارکنان دست اندر کار مواد غذایی اطلاعات کافی در مورد روش شستشوی دست با آب و صابون را دارند؟
۵				*		آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟
۶				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی از تماس های غیر ضروری با غذاهای پخته شده و آماده ی خوردن خودداری می نمایند؟
۷				*		آیا ممنوعیت فروش و عرضه محصولات دخانی رعایت می گردد؟
۸				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد؟
۹				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با ابزار مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟
۱۰				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می نمایند؟
۱۱				*		آیا لباس کار سایر کارکنان تمیز، بدون لک و پارگی می باشد؟
۱۲				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می کنند؟
۱۳				*		آیا کارکنان دارای وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند؟
۱۴				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هر روز قبل و بعد از کار استحمام می کنند؟
۱۵				*		آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

بهداشت فردی						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۱۶					*	آیا روش شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟
۱۷					*	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار از دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری خودداری می کنند؟
۱۸					*	آیا همه ی کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟
۱۹					*	تعداد کارکنان مشمول فاقد کارت بهداشت معتبر: <input type="text"/>
۲۰					*	آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره ی آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می باشند؟
۲۱					*	تعداد کارکنان مشمول فاقد گواهی نامه معتبر دوره آموزشی بهداشت اصناف: <input type="text"/>
بهداشت مواد غذایی						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۲۲					*	آیا ممنوعیت نگهداری مواد غذایی بالقوه خطرناک در محدوده دمای خطرناک بیش از دو ساعت رعایت می گردد؟
۲۳					*	آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورعمل، سالم سازی می گردد؟
۲۴					*	آلی جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت می گردد؟
۲۵					*	آلی ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس و طعم دهنده های شیمیایی، و غیر مجاز رعایت شده است؟
۲۶					*	آیا ممنوعیت استفاده از مواد تزئینی غیر مجاز در تماس مستقیم با مواد غذایی رعایت شده است؟
۲۷					*	آلی مواد غذایی بسته بندی مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۲۸					*	آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می شود؟
۲۹					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی از خودروهای مناسب استفاده می شود؟
۳۰					*	آلی دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد؟
۳۱					*	آیا پخت مواد غذایی در مایکرو ویو به درستی انجام می گیرد؟
۳۲					*	آیا یخ زدایی مواد غذایی به درستی انجام می گیرد؟
۳۳					*	آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟
۳۴					*	آیا یخ مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
					*	آیا دما نگهداری مواد غذایی در میز سلف سرویس رعایت می گردد؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

بهداشت مواد غذایی		وضعیت کنترلی	بازدید سوم	بازدید دوم		
موارد مشمول بازرسی	بلی <input checked="" type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	بحرانی	/ /	/ /		
		غیربحرانی				
آیا مشتریان از وسایل مخصوص از قبیل قاشق یا انبرک برای برداشتن مواد غذایی از میز سلف سرویس استفاده می نمایند؟		*				۳۵
آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟		*				
<b>بهداشت مواد غذایی</b>						
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟		*				۳۶
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟		*				۳۷
آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟		*				۳۸
آیا مواد غذایی در یخچال با پوشش و یا ظروف دارای در پوش نگهداری می شوند؟		*				۳۹
آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار و یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟		*				۴۰
آل انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟		*				۴۱
آیا مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟		*				۴۲
آل روغن مورد استفاده برای پخت و پز مواد غذایی مناسب است؟		*				۴۳
آیا ممنوعیت استفاده مجدد از مواد غذایی مانده رعایت می گردد؟		*				۴۴
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		*				۴۵
آیا نان مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		*				۴۶
آیا از قرار گرفتن مواد غذایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟		*				۴۷
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟		*				۴۸
آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدا ی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟		*				۴۹
آیا تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آن ها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است؟		*				۵۰
آیا مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس دارای پوشش یا محافظ مناسب می باشد؟		*				
آیا هنگام ارائه خدمات از طریق میز سلف سرویس جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی نظارت کامل وجود دارد؟		*				
آیا ممنوعیت مخلوط کردن مواد غذایی تازه با باقیمانده مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس رعایت می گردد؟		*				
آل جهت نگهداری صیفی جات و سبزیجات از سبدهای مخصوص حداقل با فاصله ۱۵ سانتی متر از سطح زمین استفاده می شود؟		*				۵۱



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

بهداشت ابزار و تجهیزات						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۵۲				*		آلی پخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟
۵۳				*		آلی پخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دماسنج سالم هستند؟
۵۴				*		آلی سبک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟
۵۵				*		آلی سبک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟
بهداشت ابزار و تجهیزات						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۵۶				*		آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و حوله کاغذی وجود دارد؟
۵۷				*		آلی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟
۵۸				*		آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟
۵۹				*		آیا جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی و کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۶۰				*		آلی ظروف طبخ و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشند؟
۶۱				*		آلی ظروف سرو مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۲				*		آلی ظروف نگهداری مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۳				*		آلی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟
۶۴				*		آلی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟
۶۵				*		آلی جنس و مشخصات سیخ کباب و ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۶۶				*		آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف سرو مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۶۷				*		آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۶۸				*		آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟
۶۹				*		آلی مخزن های کار، روغن فلز ضد زنگ و پانچ فلزی سالم دارند؟
۷۰				*		آلی تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۷۱				*		در صورت وجود خمیرگیر آیا از جنس زنگ نزن، بدون رنگ بوده و شیر آب گرم و سرد بالای آن نصب شده است؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آلی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*					۷۲
آلی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*					۷۳
آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟	*					۷۴
آلی شهرهای آب سالم هستند و در صورت وجود شلنگ، بروی یک پایه مناسب به دھوار نصب شده است؟	*					۷۵
آلی چرخ دستی حمل غذا سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*					۷۶
آیا رومیزی، پرده و موارد مشابه از این قبیل سالم، تمیز و بدون لک هستند؟	*					۷۷
آلی جعبه کمک های اولھ با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟	*					۷۸
آیا تلفن رسیدگی به شکایت از کیفیت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟						۷۹

### بهداشت ساختمان

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /	بازدید اول / /	تاریخ ردیف
	بحرانی	غیربحرانی				
آلی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۰
آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟	*					۸۱
آلی سرھستم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۲
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۳
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟	*					۸۴
آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۵
آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مراجعین دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۶
در صورت وجود اتاق استراحت، آیا از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟	*					۸۷
آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۸
آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۸۹
آلی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک ی کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					۹۰
آلی کف محل طبخ دارای شھب مناسب به سمت کف شور است؟	*					۹۱
آلی کف سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟	*					۹۲
آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۳
آلی پوشش دھوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک ی کاشی سالم، بدون درز و	*					۹۴



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

شکستگی و قابل نظافت می باشد؟						
آلی دیوار سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟	*					۹۵
آلی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۶
آلی پوشش سقف محل طبخ، فراوری، پخت و نگهداری بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۷
آلی سقف سالن پذیرایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۸
آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۹
آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۰
آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۱

### بهداشت ساختمان

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /	بازدید اول / /	تاریخ غیربحرانی
	بلبی <input checked="" type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>				
آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۲
آیا در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن، دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۱۰۳
آلی در مجاورت آشپزخانه محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*					۱۰۴
آلی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۵
آلی وضعیت تهووج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۶
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۷
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۸
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۹
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*					۱۱۰
در صورت قراردادن واحد پستایی در داخل محیط آشپزخانه، آیا جداسازی انجام شده است؟	*					۱۱۱
در صورت وجود تنور در رستوران، آلی دھوار اطراف آن از جنس مصالح نسوز و سالم می باشد؟	*					۱۱۲

### اصول ایمنی در رستوران

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /	بازدید اول / /	تاریخ ردیف
	بلبی <input checked="" type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>				
آیا مکان دارای برق اضطراری با عملکرد مناسب در زمان نیاز است؟						۱۱۳
آیا فضاهای عمومی و راه پله ها بدون مانع و دارای فضای مناسب و کافی برای تردد است؟						۱۱۴



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

۱۱۵	آیا میزها و صندلی ها فاقد لبه تیز و خشن است؟			
۱۱۶	آیا صندلی کودکان تمیز، بدون لبه، قطعات تیز، برنده و خشن است؟			
۱۱۷	آیا صندلی کودکان مجهز به کمربند ایمنی است؟			
۱۱۸	آیا کابل تجهیزات برقی سیار و نیز سیم های رابط سالم، عایق سیم ها بدون ساییدگی، شکستگی و دوشاخه ها سالم است؟؟			
۱۱۹	آیا تمام وسایل الکتریکی دارای سیم ارت (اتصال به زمین) است و کابل تجهیزات برقی سیار و سیم های رابط دارای رابط سه شاخه برای اتصال به پریز است؟			
۱۲۰	آیا کپسول اطفاء حریق در مناطقی که احتمال خطر آتش سوزی وجود دارد به درستی بر روی دیوار نصب شده و قابل دسترسی است؟			
۱۲۱	آیا کارکنان آگاهی لازم در خصوص نحوه استفاده از کپسول اطفاء حریق دارند؟			
۱۲۲	آیا به منظور جلوگیری از لغزندگی در مناطقی از قبیل جلوی سینک ها، یخچال ها و دستگاه های یخ ساز از قطعات لاستیکی برای کف استفاده می گردد؟			
۱۲۳	آیا راه پله ها مجهز به نرده و یا حفاظ است؟			
۱۲۴	آیا کف زمین عاری از هر گونه اشیاء و موانع لغزنده (از قبیل فرشهای پاره، پادری های لغزنده و غیره) است؟			
۱۲۵	آیا محل های خروج با علامت یا تابلو مشخص و بدون مانع است؟			
۱۲۷	آیا لیوان ها و ظروف شیشه ای شکسته به صورت جداگانه جمع آوری می گردد؟			
۱۲۸	آیا جهت جلوگیری از وقوع حادثه قفسه ها و نیز قفسه بندی های انبار به درستی تعمیر و ایمن شده است؟			
۱۲۹	آیا دستور العمل نحوه گزارش آتش سوزی و تماس با آتش نشانی بر روی دیوار نصب شده است؟			
<b>سلامت غذا و تعادل ترکیب غذایی</b>				
	موارد مشمول بازرسی	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول
	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input checked="" type="checkbox"/>	/ /	/ /	/ /
۱۳۰	آیا در برنامه غذایی رستوران غذاهای رژیمی و نیم پرس سرو می گردد؟			
۱۳۱	آیا پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جدا شده و غذاها بصورت کم چرب تهیه شود؟			
۱۳۲	آیا از ماست پاستوریزه کم چرب در کنار غذا استفاده می گردد؟			
۱۳۳	آیا از نان حجیم و نیمه حجیم استفاده می گردد؟			
۱۳۴	آیا از نوشیدنی های سالم مانند آب دوغ پاستوریزه کم نمک بدون گاز یا ماء الشعیر ودلستر برای سرو استفاده می گردد؟			
۱۳۵	آیا حداقل هفته ای یک بار ماهی سالم با طبخ مناسب (بخارپز، داخل فر، کبابی) همراه با سبزی های تازه سرو می گردد؟			
۱۳۶	آیا از سبزی و صیفی جات تازه یا پخته مانند کاهو، کلم، گل کلم، گوجه فرنگی و فلفل سبز دلمه ای به صورت سالاد یا کنار غذا استفاده می گردد؟			



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آیا برای تهیه سالاد به جای سس مایونز از آبلیمو، سرکه، آبغوره، آب نارنج، انواع ادویه و پودر سبزیجات خشک شده و روغن زیتون استفاده می‌گردد؟				۱۳۷
آیا در صورت توزیع میان وعده از انواع میان وعده های سالم از قبیل میوه تازه، نان و پنیر، شیر و خرما و یا خشکبار بهداشتی استفاده می‌گردد؟				۱۳۸
آیا برای پخت کباب از " حرارت غیر مستقیم " استفاده می‌شود واز سرو کباب سوخته خودداری می‌گردد؟				۱۳۹
آیا از کره حیوانی و یا گیاهی فقط در صورت درخواست مشتری در کنار برنج استفاده می‌گردد؟				۱۴۰
آیا برای جلوگیری از به هدر رفتن ویتامین ها؛ در تهیه انواع خورش ها مانند قورمه سبزی ، خورش کدو و بادمجان، مواد اولیه با روغن کم و با مدت زمان کوتاه تفت داده می‌شوند؟				۱۴۱

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

سوم	دوم	اول	بازرسی
			مشخصات تأیید کنندگان
			نام، نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط
			نام، نام خانوادگی و امضاء کارشناس مسئول بهداشت محیط استان / شهرستان
			نام، نام خانوادگی و امضاء رئیس مرکز بهداشت استان/ شهرستان