



جامعة حائل
University of Ha'il

التقرير اليومي لكشف الفني لطعم الطلاب (نموذج رقم ٤)

اليوم/..... التاريخ: / / ١٤هـ الموافق: / / ٢٠م
الكلية/..... الموقع/..... المتعهد/.....

البند	عناصر التقييم	حالة التقييم		ملاحظات
		لا	نعم	
الطهي	توفر أصناف الوجبة كما هو موضح بالعدد.			
	أوزان أصناف الوجبة كما هو موضح بالعدد.			
	الأصناف مطابقة لأصول الطهي الجيد.			
	تقديم الوجبة في الوقت المحدد.			
	سلامة الوجبة الغذائية (الحشرات، الحجارة، الشعر، خلفه).			
	غسل الخضار والفواكه بالمواد المطهرة.			
	وجود مكملات الوجبة على الطاولة (الكتشب، الشطة، الملح، السكر...الخ)			
	وجود الأدوات المستخدمة في الخدمة (الصواني، الصحون، الملاعق، الخبز).			
	حفظ العينات في الثلاجة.			
	نظافة رصيف الاستلام.			
النظافة	نظافة المستودع.			
	نظافة غرف التبريد والتجميد والتخزين.			
	نظافة الأجهزة والأدوات.			
	نظافة صالة الطعام (كراسي، طاولات، أرضيات، جدران، نوافذ، حاويات)			
	نظافة دورات المياه بوجود (صابون، مناديل، جهاز تنشيف، حاوية).			
	طريقة التخلص من الفضلات والأطعمة الزائدة بطريقة سليمة.			
	طريقة التخلص من الفضلات والأطعمة الزائدة بطريقة سليمة وعدم تراكم المخلفات في الحاويات.			
	عمل مصائد للحشرات بشكل فعال.			
	طريقة تنظيم وترتيب المواد الغذائية حسب القواعد السليمة.			
	طريقة تخزين المواد الغذائية وفق الشروط والمقاييس.			
التخزين	ملائمة أجهزة قياس درجة الحرارة للثلاجات وغرف المستودعات			
	صلاحية المواد الغذائية			



جامعة حائل
University of Ha'il

المملكة العربية السعودية
وزارة التعليم
Kingdom of Saudi Arabia
Ministry of Education
عمادة شؤون الطلاب - إدارة التغذية

الرقم :
التاريخ :
المرفقات :

ملاحظات	حالة التقييم		عناصر التقييم	البند
	لا	نعم		
			صلاحية الشهادات الصحية .	العمالة
			مدى تقيد العمال بتعليمات العمل.	
			الحالة الصحية اليومية للعمال.	
			التزام العمال بالزى (لبس القفازات، غطاء الرأس، الأحذية).	
			التزام العمال بالنظافة (الملابس، الأيدي، الشعر).	
			معاملة العمال للطلاب والمنسوبين معاملة طيبة.	
			ممارسة العمال للعمل حسب مهنتهم.	
			تعليق البطاقة التعريفية.	
			اكتمال العمالة حسب العقد المبرم من المتعهد.	
			صيانة الأجهزة والمعدات بشكل دوري	
			توفير أجهزة ومعدات بديلة عند تعطل الأجهزة والمعدات	التشغيل والصيانة
			رش المبيدات الحشرية في الموعد المحدد	
			عمل المكيفات ودرجة الحرارة في الموقع مناسبة	

ملاحظات واقتراحات :-

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

مشرف التغذية

..... الأسم :-

..... التوقيع :-