

قائمة التحقق من ضمان جودة الخدمات الغذائية

ضع "نعم" للإجابة بنعم، "كلا" للإجابة بكلا، و "لا ينطبق" للإجابة بلا ينطبق

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	I. التخزين في البرادات والثلاجات
							A. إن وحدات البرادات والثلاجات في حالة جيدة
							B. تم الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة: 1. إن درجة حرارة البرادات 39 درجة فهرنهايت أو أقل 2. إن درجة حرارة وحدات الثلاجات 0 درجة فهرنهايت أو أقل
							C. يتم وضع أجهزة قياس الحرارة المرقمة في مكان مناسب ويمكن قراءتها بسهولة
							D. يتم تخزين المنتجات الغذائية على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرضية في غرفة التبريد/التجميد
							E. لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة الجاهزة للأكل التي يحتمل أن تكون خطرة لأكثر من 7 أيام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت
							F. الأطعمة مصنفة ومؤرخة بشكل صحيح مع التاريخ الذي يجب التخلص منها فيه (يوم التحضير + 6 أيام)
							G. المنتجات الغذائية محمية بشكل سليم: 1. مغطاة 2. التلوث العرضي: الأطعمة الحيوانية النيئة المخزنة وفقاً لدرجات حرارة الطهي وتحت الأطعمة المطبوخة والجاهزة للأكل وبعيداً عنها.

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	II. الإعداد والاحتفاظ والخدمة
							A. إزالة الجليد عن الأطعمة المجمدة بشكل سليم
							B. التقليل من ملامسة الطعام عن طريق استخدام الأدوات المناسبة
							C. التحقق من عدم ملامسة اليدين للأطعمة الجاهزة للأكل
							D. غسل الفواكه والخضار
							E. الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى
							F. إجراءات التبريد المناسبة المستخدمة: 1. في غضون ساعتين من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت؛ و 2. في غضون 6 ساعات من 135 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل
							G. استخدام ممارسات الاحتفاظ المناسبة
							H. الأطعمة غير المغلفة والتي يحتمل أن تكون خطيرة غير محفوظة
							I. إن جهاز قياس الحرارة ذي الساق المعدنية الذي تمت معايرته متوفر (0 درجة - 220 درجة فهرنهايت)

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

III. مرافق التخزين الجاف						
الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

IV. النظافة الشخصية						
الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

V. المعدات والأواني						
الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صِف الإجراءات التصحيحية:

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	VI. المؤسسة
							A. بحالة جيدة - صيانة المناطق الخارجية، والمناظر الطبيعية خالية من الآفات والقمامة
							B. مرافق المراحيض كافية، ومركبة بشكل صحيح ويتم صيانتها
							C. السبابة مركبة بشكل صحيح (فجوة هوائية كافية) ويتم صيانتها
							D. الأرضيات والجدران والأسقف: 1. بحالة جيدة 2. سهولة التنظيف 3. نظيفة
							E. الإضاءة - كافية ومحمية بشكل مناسب
							F. تتم السيطرة على الآفات
							G. تخزين القمامة: 1. تُستخدم الحاويات الموافق عليها (في الداخل والخارج) 2. يتم التخلص منها بشكل متكرر 3. المنطقة نظيفة، لا يوجد إزعاج

بالنسبة لأية عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

تم الفحص من قبل

التاريخ

المدير المعتمد

رقم الشهادة

التاريخ