



تاریخ: ۱۴۰۴/۰۹/۰۹

## چک لیست بازرسی بهداشتی از مدارس



سامانه جامع سلامت الکترونیک  
محیط و حرفه‌ای

### ساختمان و تسهیلات بهداشتی

آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه انجام شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط آبدارخانه یا آشپزخانه مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط سالن غذا خوری مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بلی ☐ خیر

آیا انبار مواد غذایی مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط نمازخانه/مسجد مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط سالن اجتماعات مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بلی ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط سالن ورزشی مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بلی ☐ خیر

آیا محل استقرار کلاس ها مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا حوض و آب نما مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا ممنوعیت احداث بالکن و تراس مرتبط با کلاس رعایت شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا اتاق استراحت اساتید/معلمان/مربیان مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بلی ☐ خیر

در صورت وجود اتاق بهداشت آیا دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بلی ☐ خیر

در صورت قراردادن واحد آماده سازی مواد غذایی خام در آشپزخانه، آیا جداسازی مواد غذایی خام از مواد غذایی فرآوری شده انجام شده است؟  
☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا سیستم آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط دستشویی ها دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا کف، دیوار و سقف آبدارخانه سالم، تمیز و دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط آبخوری ها مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط توالت ها دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

تعداد توالت ها در این واحد چند عدد می باشد؟

تعداد دستشویی ها در این واحد چند عدد می باشد؟

تعداد آبخوری ها در این واحد چند عدد می باشد؟

نوع مدرسه  
☐ پسرانه  
☐ دخترانه  
☐ مختلط

تعداد شیف

دوره تحصیلی

- ☐ دوره اول ابتدایی  
☐ دوره دوم ابتدایی  
☐ دوره اول متوسطه  
☐ دوره دوم متوسطه

آیا مکان احداث مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی دارای ویژگی های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا مساحت زمین مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی متناسب با تعداد دانش آموزان/دانشجویان می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا نقشه ساختمان دارای تاییدیه های لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا سقف، دیوار و کف کلاس (متناسب با نوع کاربرد) دارای ویژگیهای لازم می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

آیا فضای مورد استفاده کلاس متناسب با تعداد دانش آموزان/دانشجویان می باشد؟  
☐ بله ☐ خیر

در صورت وجود آزمایشگاه و گارگاه آیا دارای ویژگیهای لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا جایگاه نگهداری شیر در مدرسه دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا کف حیاط مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا فضاهای ارتباطی نظیر پله و رمپ ها و امثال آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا وضعیت و شرایط حمام های مدارس شبانه روزی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا اتاق های خوابگاه مدرسه شبانه روزی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا آشپزخانه مدرسه شبانه روزی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا رختشویخانه مدرسه شبانه روزی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

## ایمنی

آیا اصول ایمنی در آزمایشگاه و کارگاه، فضاهای ورزشی و بازی مطابق ضوابط رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا اجرای برنامه مدیریت سیستم سلامت در مدرسه مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا تمهیدات لازم به منظور پیشگیری از سر و صدا و ارتعاشات در کلاس ها انجام شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا ممنوعیت نصب سیستم تولید اشعه نظیر دستگاه های ارتباطات الکترونیکی، ایستگاه های تقلیل فشار گاز و پست فشار قوی برق در مراکز آموزشی و تربیتی و محیط اطراف آن رعایت شده است؟

☐ بلی ☐ خیر

آیا تابلوهای هشدار دهنده ایمنی، مسیرهای فرار و راه های خروج اضطراری، تابلو های برق و امثال آن در مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی وجود دارد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا محل نگهداری سوخت مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی در خارج از ساختمان کلاس های درس است؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا ثبت حوادث در دفتر مربوطه ثبت می گردد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا کفپوش ایمنی در زیر تابلوهای برق، آب سردکن ها نصب شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا سیستم اطفای حریق مطابق ضوابط در مدرسه/مرکز آموزشی و تربیتی نصب شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا تمهیدات لازم جهت پیشگیری از شیوع بیماری پدیکلوزیس در نظر گرفته شده است؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان دست اندر کار مواد غذایی شستشوی دست ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستورعمل انجام می دهند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی، هنگام کار از رویوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می نمایند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا لباس کار سایرکارکنان تمیز، بدون لک و پارگی می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره ی آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می باشند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می نمایند؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

تعداد کل دانش آموزان در این واحد چند نفر می باشد؟

آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

تعداد دانش آموزان شیفت غالب در این واحد چند نفر می باشد؟

تعداد شاغلین مشمول دریافت کارت بهداشت در این واحد چند نفر می باشد؟

تعداد شاغلین دارای کارت بهداشت معتبر در این واحد چند نفر می باشد؟

تعداد افراد مشمول دریافت گواهینامه آموزش اصناف در این واحد چند نفر می باشد؟

تعداد افراد دارای گواهینامه آموزشی معتبر در این واحد چند نفر می باشد؟

## بهداشت مواد غذایی

در صورت وجود و عرضه شیر، آیا نمونه برداری از شیر مطابق دستورالعمل انجام و نتایج در محل نگهداری می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

در صورت استفاده از تخم مرغ آیا مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

در صورت استفاده از یخ آیا مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال و فریزر رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ، رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا مواد غذایی بسته بندی شده مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشند؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

در صورت طبخ، تهیه و عرضه مواد غذایی، آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورالعمل مربوطه سالم سازی می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

در صورت وجود و عرضه شیر مدرسه آیا حمل و نقل شیر به درستی انجام می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا مواد غذایی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا بوفه مدرسه دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا شیر توزیعی در مدرسه دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

## ابزار و تجهیزات

آیا وسایل سرمایشی و گرمایشی مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا سینک ظرفشویی، مطابق شرایط دستورالعمل بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می گردد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا تابلوی آموزش موجود در کلاس مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا ماژیک و گچ مورد استفاده، مطابق با شرایط دستورالعمل مربوطه می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا دستگاه ها و لوازم ورزشی و تفریحی مطابق با دستورالعمل مربوطه می باشند؟

☐ مصداق ندارد ☐ بلی ☐ خیر

آیا محلول های ضدعفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا یخچال، فریزر و سردخانه مورد استفاده سالم هستند؟

☐ بله ☐ خیر

آیا ظروف طبخ، آماده سازی و عرضه مواد خوردنی و آشامیدنی سالم و تمیز می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا جنس و مشخصات ظروفی که برای تهیه، طبخ و عرضه مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلایندهی هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟

☐ بله ☐ خیر

آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا ظروف سرو مواد غذایی موجود در آبدارخانه سالم و تمیز بوده و در محل تمیز نگهداری می گردد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا میز و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و متناسب با ابعاد جسمی دانش آموزان می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا ظروف جمع آوری پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟

☐ بله ☐ خیر

آیا میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز می باشد؟

☐ مصداق ندارد ☐ بله ☐ خیر

## دخانیات

آیا شواهدی دال بر مصرف و فروش مواد دخانی در این امکنه مشاهده می شود؟

☐ بله ☐ خیر