



ظروف و وسایل کوچک (Small Tools & Utensils)

این وسایل بسته به نوع فعالیت مرکز و حجم کار متفاوت است

به طور مثال در مراکزی مانند کترینگ هواپیمایی از جنس های گران تر جهت سرو غذا استفاده میکنند مانند چینی، کائوچو و ... و در بیمارستان معمولا از ظروف استیل استفاده می شود

بهتر است کلیه ظروف آشپزخانه از جنس استیل باشند

استیل از ترکیب آهن و سایر فلزات مانند کروم، نیکل و تیتانیوم ساخته می شود. در مقابل حرارت و خراش و خوردگی مقاوم است. به جهت اینکه به خوبی حرارت را منتقل نمیکند گاهی در کف این ظروف از مس یا آلومینیوم استفاده می شود معمولاً این ظروف مشکلی در بدن ایجاد نمیکند

در مرحله بعد ظروف آلومینیومی و روئی مناسب هستند

ظروف مورد استفاده در آشپزخانه باید فاقد پیچ و مهره و جوش های برجسته باشد.

ظروف آشپزخانه باید فاقد هرگونه منافذ یا شیار و زوایای ۹۰ درجه باشد زیرا وجود این عوامل موجب نفوذ مواد غذایی و فساد میکروبی می گردد

ظروف مورد استفاده در آشپزخانه باید فاقد پیچ و مهره و جوش های برجسته باشد.

ظروف آشپزخانه تحت هیچ شرایطی نباید از آشپزخانه خارج گردد.

شستشوی ظروف باید در محوطه آشپزخانه انجام شود

ظروف شسته شده باید در قفسه های ضد زنگ و دور از گرد و غبار نگهداری شوند

پس از شستشو از قرار دادن ظروف در داخل هم و یا بر روی سطح زمین خودداری گردد

وسایل حمل و نقل

این وسایل جهت تسریع در عمل جابه جایی و جلوگیری از
آلودگی دارای اهمیت است

شیب دسته چرخ حمل و نقل باید به اندازه ای باشد که موجب
فشار به ناحیه کمر فرد نباشد

چرخ حمل مواد غذایی پخته، گوشت و سبزیجات خام باید
مجزا از هم باشد.

ترجیحا جنس لاستیک چرخ ها پلاستیکی و بدون عاج باشد

ترجیحا چرخ از جنس فلز ضد زنگ باشد

با تغییر رنگ چرخ ها و یا زدن برچسب نوع مصرف آن را
مشخص کنید

قفسه متحرک ظروف (Dollies)

این قفسه ها برای جابه جایی ظروف پس از شستن و خشک کردن به کار می روند









قفسه متحرک بشقاب ها (Dish Dollies)

این نوع قفسه متحرک برای انتقال بشقاب ها به کار می رود و ظرفیت ۲۴۰ بشقاب را دارد

این قفسه ها دارای ارتفاع ۸۰ سانتی متر و ابعاد ۶۱ در ۱۰۱ هستند

نوع کاملاً بسته آن ها از نظر آلودگی کاملاً مطمئن هستند





چرخ‌های مخصوص حمل سینی (Open & Enclosed Tray Trucks)

این چرخ‌ها در دو نوع باز و بسته وجود دارند و برای انتقال غذای پخته یا خام از محل آماده‌سازی به یخچال‌های walk-in و یا برعکس استفاده می‌شوند.







قفسه های چرخ دار (Trolly)

در مراکزی چون کترینگ خطوط هوایی، مواد غذایی بعد از بسته بندی و سینی چینی درون قفسه های بسته چرخ دار به نام ترالی قرار میگیرند و برای مدت کوتاهی قبل از پرواز درون یخچال walk in نگهداری شده و در زمان مقرر به هواپیما منتقل ی شوند







طبخ غذا

غذای بیماران در بیمارستان به ۲ روش متمرکز و نیمه متمرکز
طبخ می گردد

در روش متمرکز غذای طبخ شده در آشپزخانه بیمارستان به وسیله ترالی یا آسانسور مربوطه به بخش ها حمل و در آنجا توسط مسئول توزیع غذا در اختیار بیماران قرار می گیرد

در روش نیمه متمرکز غذای طبخ شده در آشپزخانه مرکزی بیمارستان بر اساس ظرفیت بخش های بستری تفکیک و غذای هر بخش به طور جداگانه به مسئول توزیع غذای بخش تحویل می گردد و در آبدارخانه بخش برای بیماران آماده و در اختیار آن ها قرار میگیرد.

نظارت کارشناس تغذیه در مرحله طبخ غذا

- (۱) استفاده از دستور غذاهای استاندارد
- (۲) استفاده از شیوه های علمی پخت
- (۳) استفاده از تجهیزات صنعتی در طبخ غذا (دیگ برنج و خورشت استیل دوجداره، پاتیل مخصوص سرخ کردنی با جداره چدنی، دستگاه کباب زن، دستگاه سیخ گیر، دستگاه سیخ شور)
- (۴) آموزش کارکنان در مورد شرایط نگهداری نمک یددار
- (۵) نوع نمک مصرفی برای طبخ غذا
- (۶) نوع روغن مصرفی
- (۷) مقدار اسیدچرب ترانس روغن
- (۸) نوع لبنیات مورد استفاده

موارد نظارت کارشناس محیط

- (۱) دارا بودن کارت بهداشت و گواهینامه آموزش بهداشت
- (۲) پوشیدن لباس محافظ
- (۳) محدود کردن دسترسی به محل تهیه غذا
- (۴) پاکیزگی محیط کار و فضای فیزیکی
- (۵) آمادگی و آموزش بهداشت کارکنان
- (۶) مراقبت از درجه حرارت غذا در حین طبخ غذا
- (۷) رعایت مراحل تضمین کیفی