# لیست تجهیزات آشپزخانه بیمارستان

|  |
| --- |
| پيش نيازهاي كليکلیه تجهیزات بخش هاي مختلف سالم و غير فرسوده و مطابق با شرايط بهداشتي و استاندارد است.تامين كليه تجهيزات و دستگاههاي ثابت آشپزخانه مانند انبارها، يخچال ها، گاز و هود، ماشين ظرفشويي، دستگاه كباب ساز، ميز هاي آماده سازي به عهده بيمارستان مي باشد.در صورت تهيه غذای بیمارستان توسط پيمانكار، تامين كليه تجهيزات غير ثابت مانند ترالي، ظروف سرو غذا، قاشق و چنگال و كارد، ليوان و ديگهاي پخت غذا مي تواند به عهده شركت پيمانكار باشد. یخچال و سردخانه ها نظافت روزانه و سرویس دوره ای شده و در صورت نياز بسرعت تعمیر مي شوند.لوله كشي مناسب و بهره مندي از گاز شهري فراهم مي باشد.  لوله كشي مناسب و بهره مندي از آب گرم و سرد فراهم مي باشد. |
| تحویل به انبارمیز کار پایه بلندترازوباسکولبارکش چرخدارترمومتر |
| قبل از سالن پخت (قبل از درب ورودی - خروجی آشپزخانه)جاکفشی جهت تعویض کفش و دمپایی پرسنل ، بازرسین و میهمانان دمپایی های تمیز، سالم و پلاستیکی قابل شستشو به تعداد کافی |
| سالن پختاجاق های پخت با تمام متعلقات (مانند فرهای دمکن، گریل)دیگهای بخار ودیگهای پخت دو یا سه جداره استيل با کفه چدنی(شامل پلوپز ، خورش پز و پاتیل مخصوص سرخ کردن یا دستگاه تابه گردانکباب پز با حرارت غیر مستقیم ساده یا اتوماتیک (ترجیحا" صنعتی)سیخ گیر اتوماتیکپاتيل مخصوص سرخ کردن* **پاتیل مخصوص برنج خیس کنی**

روغن صاف کنمیز طبق دار مخصوص قرار دادن سیخهای کباب با پایه چرخی قفلدار واندازه مناسبمگس کش های الکتریکی( استفاده از این نوع ، مجاز نمی باشد ) ترمومتر براي كنترل درجه حرارت فضاي آشپزخانهرطوبت سنج براي كنترل رطوبت فضاي آشپزخانهصابون مايع جهت شستشوي دستپایه اجاق چرخی قفل دارمیز کار با پایه چرخی قفل دارگاری حمل دیگ کابینت یا قفسه های سالم برای ظروفکابینت سالم مخصوص چاقو ، کفگیر و ملاقه جعبه کمکهای اولیهسطل آشغال دربدار با پایه چرخدار سیستم اعلام و اطفاء حریق (کپسول آتش نشانی) سالم به تعداد كافي  هواکش (هود) سالم مجهز به مکنده های متناسب و توری استانداردسیستم تهویه مناسب براي آشپزخانهتجهیزات برودتی صنعتی  |
| اتاق گاواژ یا دایت روم(diet room) پایه میز چرخی قفلداراجاق، فر کلاهک روی اجاق متصل به هود ترازوی دیجیتالی سالم و تنظیم شده جهت توزين مواد اوليه و تهيه غذاي رژيميمیز بارکش طبقه بندی شده با چرخ قفلداروسایل وظروف پخت مناسب و متناسب سطل زباله درب دار با پایه چرخی قفل دارکاسه (سینک) ظرفشویی دوطرفهظروف مناسب نگهداری و انتقال محلول گاواژ به بخش به تعداد کافی و حداقل از جنس یکبار مصرف بر پایه گیاهیمخلوط کن سالم با ظرفیت متناسب با تعداد تخت بستریخمیر کن سالم با ظرفیت متناسب با تعداد تخت بستریهمزن سالم با ظرفیت متناسب با تعداد تخت بستریآب میوه گیر سالم با ظرفیت متناسب با تعداد تخت بستریقفسه بندی براي نگهداري ظروف آماده سازي |
| آماده سازی مواد اولیهمیز کار استيل با تخته سالم استيل يا چوبی يا فايبر گلاس برای گوشت و مرغ و ماهي به تعداد كافيمیز کار استيل با تخته سالم استيل يا چوبی يا فايبر گلاس برای سبزی به تعداد كافيمیز جداگانه براي پوست کنی وخرد کنیمیز برنج پاک کنی چاقوها، ساطور و چاقوتیز کن استيل به تعداد کافیسیخهای کباب استیل به تعداد کافی دستگاه سبزی خرد کنجای سیخ کباب چرخ دار دستگاه چرخ گوشت با قدرت مناسب (متناسب با تعداد تخت بیمارستان) با تمامی متعلقات دستگاههای برش و اره برقیدستگاه مخلوط کن (میکسر) صنعتی (برای مخلوط کردن مواد کوکو ، اعم از گوشت چرخ شده ، سیب زمینی پخته و ... ) دستگاه پوست کن دستگاه خلال کن همزن سالاد سازدرب کنسرو بازکن برقی و یا دستیسینک استیل سه خانه برای شستشو و ضدعفوني سبزیجاتپاتیل های استیل براي خیساندن برنج و ساير اقدامات آماده سازي مخزن آب و آب تصفیه کن صنعتی سطل زباله پدالی دربدار* **کنده زیر ساطور چوبی یا پلی اتیلن (فایبرگلاس)**
* **وان چلو صاف کنی**
 |
| شستشوی ظروفظرفشویی تمام اتوماتیک متناسب با تعداد تخت بستریسینک ظرفشویی سه خانه استیلمیز یا ترالی جهت قرار دادن ظروف شسته شده از جنس استیلسطل های زباله درب دار با پایه قفلیآبچکان مناسب و سیاركابينت يا كمد مناسب از جنس زنگ نزن براي نگه داري ظروف بعد از خشك شدن تمام ملزومات مورد نیاز مسئول شستشوی ظروف( چکمه، روپوش ضد آب و...) سیخ شور |
| سرد خانه ها ویخچال ها یخچال مخصوص گوشت (زیر 5 درجه سانتی گراد) -در آشپزخانه يا یکی از سالن های مجاور یا مشرف به آشپزخانهیخچال مخصوص لبنیات (زیر 4 تا 5 درجه سانتی گراد) -در آشپزخانه يا یکی از سالن های مجاور یا مشرف به آشپزخانهیخچال مخصوص میوه و سبزی (زیر4 تا 5 درجه سانتی گراد) -در آشپزخانه يا یکی از سالن های مجاور یا مشرف به آشپزخانهسردخانه زیر صفر (منفی 18 درجه) تمام اتوماتیک با ثبت درجه دما برای انواع گوشت -در انبار مواد غذاييسردخانه بالای صفر (4 درجه) تمام اتوماتیک با ثبت درجه دما برای لبنیات و میوه ها و سبزی ها -در انبار مواد غذاييبرگه ثبت درجه حرارت با ثبت حداقل دوبار در روز روی یخچال ها و سردخانه هاترمومتر برای تمامی یخچال ها و سردخانه هاقفسه بندی وطبقه بندی سردخانه ها ( پالت از جنس زالامید و ترجيحا" استیل ضد زنگ 204 )چکمه مخصوص یا کفش و یا کاور مخصوص سردخانه ها |
| انبار ها و انبار روزسردخانه بالاي صفر درجه (يخچال) (پالت بندي و قفسه بندي شده) – در آشپزخانه يا یکی از سالن های مجاور سردخانه زير صفر درجه (پالت بندي و قفسه بندي شده) ظروف درب دار مناسب ( ترجیحا شیشه ای ) جهت نگهداری ادویه جاتدستگاه اره استخوان برچرخ حمل باردرب کنسرو بازکنی برقی و یا دستیقفسه بندی استاندارد(فلزی قابل تنظیم در سطوح مختلف) برای تمامی انبار ها پالت های سالم و مناسب فلزی استیل یا پلاستیک فشرده( پلی اتیلن، زالامید، پروپیلن) ترمومتر (تنظيم درجه حرارت روي 20-18 درجه سانتي گراد) رطوبت سنجدستگاه تهویه سالم و متناسب با ظرفیت انبار آسیاب برقیدرب توری فنردارمیز کار بلند با پایه چرخدار قفلیمیز طبقاتی با چرخ قفلدارسطل آشغال درب دار با پایه چرخی قفلدارچلیک نگهداری حبوبات، غلات خشک ، شکر و قندطشت مخصوص خیس کردن مواد اولیهباسکول بزرگ جهت توزین اقلام غذایی ورودی به اتاقهای انبار و سردخانه های آن ترازوی دیجیتال بزرگ با دقت گرم جهت توزین اقلام غذایی ورودی به اتاقهای انبار و سردخانه های آن |
| سرویس های بهداشتیکمد مستقل برای هرکارگرلباسشویی مجزا برای پرسنل آشپزخانهصابون مایعحوله کاغذیدستگاه خشک کن دست (Hand Drier) (استفاده از این دستگاه ، هم اکنون توصیه نمی شود؟؟؟؟؟؟؟)سطل زباله دربدار پدالیآینهبرس ناخناتاق رختکندوش حمام سرویس بهداشتی  |
| سلف سرویسسرویس دستشویی( شامل روشویی، ظرف محتوی صابون مایع و ست دستمال کاغذی) قبل از ورودی سالن اصلی سلف سرویس سینک ظرفشویی سه خانه استیل و آبچکانمیز وصندلی مناسب، سالم واستاندارد به تعداد كافيتهویه مناسبسطل آشغال درب دار پدالیتابلو منوی غذا و تابلوهایی جهت زیباسازی سالنیخچال ویترینی (خط کامل سلف سرویس تمام استیل) |
| سیستم توزیع وآبدارخانهدر سيستم توزيع مركزي: میز با پایه چرخی قفلدار جهت چیدن سینی ها، کمربند متحرک، ترالی گرمخانه دار استيل چرخداربا قسمت سرد و گرم با درجه حرارت بن ماري 90 درجه سانتيگراد مخصوص حمل سيني در سيستم توزيع مركزي: آسانسور سینی هادر سيستم توزيع غير مركزي: ترالی حمل غذا با حجم زیاد و استاندارد و متناسب با تعداد تخت بستری با  قسمت سرد وگرمدر سيستم توزيع غير مركزي: آسانسور مخصوص آشپزخانه جهت حمل غذا به بخش ها ترالی ساده جهت توزیع میان وعده سردترمومتر غذا (برای کنترل درجه حرارت غذا در آشپزخانه و بخش) به تعداد کافیکتری  و یا مخزن هیتر دارآب جوشظروف غذا (چینی سالم، استیل، بلور یا آلومینیم سخت) سالمقاشق، چنگال و کارد استیل سالمسینی غذای استیلقفسه بندی با پایه چرخی قفلداریخچالمیز وصندلی مناسب و استانداردتجهیزات کامل شست و شو و نگهداری ظروفدستگاه آب سرد کنلیوان یکبار مصرف کاغذی به تعداد کافی در کنار آبسردکنليوان غير پلاستيكي (اعم از شفاف و غير شفاف) جهت نوشیدنی هاي گرم ليوان هاي بلور یا چینی قابل شستشو و یا لیوان کاغذی یا پلاستيكي یکبار مصرف جهت نوشيدني هاي سرد کارد، قاشق و چنگال و ظرف غذاي يكبار مصرف بر پايه گياهي براي بخش های ایزوله و عفونی و يا خارج از برنامه زماني سرو غذاي بيمارستان و يا اور‍‍ژانسسماور یا دستگاه مولد آب جوش |
| دفتر رئیس بخش تغذیه ورژیم درمانیرایانه با تمامی متعلقات و متصل به اینترنت و سیستم اتوماسیون بیمارستان و دانشگاهمیز تحریر و صندلیتابلو اعلانات و یا تخته وایت بردخط تلفن مستقیمچراغ مطالعه و ماشین حساب و سایر ملزومات اداریفایل وکمد اداریکالیپر ترمومتر تابشی و یا لیزریترازو و قد سنج استاندارد سطل زباله درب پدالیدسترسی به کلیه کتب مرجع پزشکی وتغذیه ای بدون محدودیت جعبه کمک های اولیه سایر وسایل مورد نیاز |
| بخش يخچال (یک دستگاه به ازای هر اتاق)لیوان بلور سالم یا یکبار مصرف کاغذی برای مصرف مایعات سرد و گرم (یک عدد به ازای هر تخت)پارچ آب بلور، چینی یا استیل (به ازای هر تخت)میز غذای بیمار با قابلیت تنظیم ارتفاع و چرخ مناسب (كه بايد همواره تميز باشد و از قرار دادن وسايل غير مرتبط با تغذيه بيمار مانند ست پانسمان خودداري شود)ترازو و قد سنج به ازاي هر ایستگاه پرستاری نومو گرام به ازاي هر ایستگاه پرستاری |

# استانداردهاي ساختمانی آشپزخانه

|  |
| --- |
| فضاي آشپزخانهآشپزخانه بیمارستان باید از سایر قسمت ها جدا و مستقل بوده و ارتباط مناسب با بخش هاي بستري داشته باشدجهت مشخص شدن فضا های کاربری، باید هر یک از فضا ها با نصب تابلو مشخص شوند.محل ورودي آشپزخانه باید به وسیله خط قرمز از سایر قسمت ها جدا گردد.سیستم سرمایش و گرمایش سالن هاي مختلف آشپزخانه باید به نحوي طراحی شود که هم کار کردن براي پرسنل راحت باشد و هم موازین بهداشتی کاملاً رعایت گردد. هواکش ها باید سالم و توري هایی که جلوي آن نصب می گردد، حداقل هفته اي یکبار در محلول مواد شوینده و آب گرم غوطه ور گردد، تا چربی هاي آن کاملاً تمیز گردد.فضاي داخل سالن پخت باید از تهویه و نور کافی برخوردار باشدکلیه تجهیزات پخت و پز حداکثر25 % از مساحت سالن را اشغال نماید.طبق نظر مسئول بهداشت در آشپزخانه باید سمپاشی دوره اي انجام گردد. |
| دیوارهاي آشپزخانهجنس دیوارها از کاشی و به راحتی قابل شستشو باشد. بهترین کاشی از نوع صاف لعاب دار، غير قابل نفوذ، با دوام و به رنگ سفید جهت تشخیص زود هنگام آلودگی است.ابعاد کاشی آشپزخانه بزرگ انتخاب گردد.حد فاصل سقف و دیوار نباید زاویه دار باشد زیرا نظافت آن مشکل بوده و موجب جمع شدن مواد آلوده و در نهایت کپک و قارچ در این مکان ها می گردد. بر این اساس بهتر است دیوار در محل اتصال به سقف قوس دار باشد. |
| کف آشپزخانه و فاضلاب(Floors & Drainage)كف آشپزخانه باید طوري طراحی شود که به آسانی قابل تمیز کردن باشد.کف آشپزخانه باید از جنس کاشی قابل شستشو، مقاوم به ضربه وسایل، مقاوم نسبت به مواد چرب، روغن و ... باشد.هر گونه سطوح ناصاف یا آسیب دیده و شکاف هاي ایجاد شده باید به سرعت ترمیم شوند.لازم است کف آشپزخانه شیب دار باشد و شیب کف آشپزخانه باید به طور ثابت و یکنواخت در جهت محل خروج فاضلاب بوده و در عین حال محل اتصال دیوار و کف داراي انحناي لازم جهت شستشو باشد. شیب زیاد تر از حد مناسب، در عبور آب و مواد ایجاد اختلال خواهد نمود. آب راه کف آشپرخانه باید با پوشش مشبك استيل سبک و غیر قابل رنگ باشد تا بتوان به راحتی آنها را جابجا و داخل آب راه را تمیز نمود.عرض آب راه در سالن پخت باید حداقل پانزده سانتی متر(15cm) باشد و کاملاً به طرف فاضلاب شیب داشته باشد محل هاي فاضلاب داراي قاب لازم(سیفون) جهت جلوگیري از ورود حشرات، سوسک و ... باشد. قبل از ورود آب و فاضلاب به داخل چاه جاذب و یا در مکان هایی که به سیستم فاضلاب شهري متصل است نسبت به احداث حوضچه چربی گیر اقدام گردد لازم است حداقل هفته اي یکبار نسبت به جمع آوري اینگونه مواد اقدام شود. |
| سقف : (Ceilings)سقف باید کاملاً صاف و یکنواخت باشد تا زمینه مساعدي براي جمع شدن گرد و خاك فراهم نگردد.سقف آشپزخانه باید در مقابل آب باران و رطوبت غیر قابل نفوذ بوده و در مناطق گرمسیري براي جلوگیري از انتقال گرماي زیاد به داخل آشپزخانه، بهتر است سطح فوقانی سقف از یک ماده منعکس کننده حرارت پوشیده شده و سطح زیر سقف کاملاً صاف باشد.استفاده از سقف چوبی توصیه نمی شود، زیرا چوب در مجاورت رطوبت سبب تولید و تجمع میکروب و حشرات می باشدسقف بايد رنگ آمیزي روغنی شده باشد سقف تا کف حداقل 5 متر ارتفاع داشته باشد. در محل عبور لوله ها با کابل ها در سقف، باید مناطقی جهت ترمیم احتمالی ترکیدگی لوله و یا اختلال در سیم کشی در نظر گرفته شود. |
| درب هادرب هاي ورودي به آشپزخانه به منظور سهولت در تردد کارکنان که احتمالا حامل محموله اي می باشند و همچنین به منظور کاهش تماس دست با دستگیره ها،باید به صورت بادبزنی بوده و از پادري ضد عفونی کننده استفاده شود. به منظور جلوگیري از ورود حشرات به داخل آشپزخانه دربها باید از نوع توري دار و از جنس فلز مناسب و رنگ آمیزي شده باشد. به منظور جلوگیري از ورود حشرات به داخل آشپز خانه، چنانچه داراي درب ورودي و خروجی می باشد بعداز درب نسبت به نصب حشره کش برقی اقدام گرددکلیه درب ها باید سالم و رنگ آمیزي شده باشند. |
| پنجره هاکلیه پنجره ها باید بطور كامل با توري سالم پوشیده شوند.کلیه پنجره ها باید سالم و رنگ آمیزي شده باشندبمنظور رعایت ایمنی بیشتر بخصوص در زمان پخت، پنجره هاي آشپز خانه باید به نحوي طراحی گردد که قابلیت دید سالن از داخل به بیرون وجود نداشته باشد. |
| تهویه : (ventilation) براي خارج کردن بخار آب حاصل از پخت و قطرات حاصل از آن، دود ایجاد شده در محیط، گرماي شدید اجاق هاي پخت و... وجود تهویه مناسب و مطلوب براي فضاي آشپزخانه ضروري می باشد قدرت مکش دستگاه هاي تهویه آشپزخانه باید در حد نیاز و متناسب با فضاي آشپزخانه باشد و هواي مربوطه در بالاترین سطح تخلیه گردد.در بالاي هر وسیله پخت از یک هود و یا در بالاي چند وسیله یک هود مشترك قرار داده شود.تمامی هود ها و هواکش ها باید از جنس قابل شستشو مقاوم به چربی و حرارت باشند.كليه هود ها و دستگاه هاي تهويه هر چند وقت یکبار باید مورد باز بینی قرار گیرند و فیلتر مربوطه تمیز و در صورت لزوم تعویض گردد زیرا انباشتگی چربی بر روي آن احتمال خطر آتش سوزي دارد. |
| نور : (Lighting)از نور طبیعی و غیر مستقیم در آشپزخانه استفاده گردد. در صورت نیاز به لامپ، استفاده از لامپ هاي داراي حفاظ و ضد بخار توصیه می شود و ازلامپ بدون حباب در آشپزخانه اکیداً خودداري شود. روشنایی باید به میزان کافی، ترجیحاً به رنگ سفید در تمامی قسمت ها به طور یکنواخت وجود داشته باشد به نحوي که کارگران در سایه خود قرار نگیرند. عدم وجود نور کافی باعث بروز خستگی در کارکنان می گردد و دقت و نظافت در کار را کاهش می دهد. |
| دما: (Temperature)حرارت مناسب کار براي مرکز تهیه مواد غذایی در فصل زمستان 21-18 درجه سانتيگراد و در فصل تابستان 23-21 درجه می باشد |

# حداقل فضاهای مورد نیاز در آَشپزخانه

|  |
| --- |
| سالن غذاخوری محل نگهداری و شست و شوی ظروف سالن محل توزیع غذای سالن محل پخت غذای معمولی و رژيمیمحل آماده سازی سبزیجات محل آماده سازی گوشت محل آماده سازی نان محل آماده سازی برنج محل آماده سازی محلول گاواژمحل شست و شو و نگهداری ظروف بزرگمحل شست و شو و نگهداری ظروف توزیع غذاطی شور – انبار مواد شوینده دستشویی – حمام و رختکن انبار روزانه انبار مواد غذایی محل قرارگیری سردخانه ها و یخچال های زیر صفر و بالای صفر محل ورود مواد اولیه به صورت مستقیم دفتر ناظر اشپزخانه  |