

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक

:- २ मार्च २०२३

तपासणी अधिका-याचे नांव व

:- फु. साविता - चंद्रमान ढोवडे

कार्यालयाचा पत्ता

डुअरेक कॉलेज ऑफ नर्सिंग
नागपूर

आस्थापनेचे नांव व पत्ता

:- संजय कुंवर
सी.आर. पी. एम. रोड. शिवगाव
नागपूर. ४४०००५

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल

:- २८९४६३५६२ Sanyabobade@gmail.com

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत

:- २९५९८२६००००५६९ २९५२२०६८०००२६६
१८-०६-२०२५

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता

:- संजय गणेशजी ढोवडे

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता

:- सी.आर. पी. एम. रोड. शिवगाव
नागपूर
श्रीमती राजेशी सिंग

व्यवसायाचा प्रकार

:- वार्डन

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?	✓			
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		✓		

1

Principal
Suresh College of Nursing
Nagpur.

३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच सदर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
४.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
५.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
६.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
७.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
८.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माण्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
९.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
१०.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा टेवलेला आहे का ?	होय		
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

	आहे का ?			
१३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर झाकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?	होय		
१४.	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	होय		
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँड टीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय		
१६.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय		
१७.	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?	होय		
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत द्यावेलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय		
१९.	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय		
२०.	अन्न पदार्थांची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय		
२१.	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोवर्ड,भाजी,मांस इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?	नाही		
२२.	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?	होय		
२३.	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही		
२४.	फ्रिजमध्ये बरच्या वाजूस शाकाहारी व खालच्या वाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे	होय		

	का ?				
२५	अन्न पदार्थ तयार करुन नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तारीख लिहलेली जाते का ?	होय			
२६	ग्राईडींग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय			
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टिक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय			
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय			
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय			
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय			
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तीक स्वच्छता राखली जाते का कसे तसे कापलेली आहेत काय?	होय			
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अश्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय			
३३					
३४					

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

Bokh

SAN-JAY MESS
Jamtha, Wardha Road, Nagpur
Mob. S - 9881473572
J - 8408857860

Shekhar
प्राधिकृत अधिका-यांची सही

Mud

Principal
Suresh College of Nursing
Nagpur.