

PENARAFAN:

I. DEWAN SELERA

II. KAFE

IPMa :

Kod IPMa :

PENERANGAN SKOR

Skor	Taraf	Deskripsi Umum
4	Cemerlang	Kekuatan/pematuhan keseluruhan yang sangat jelas dan mempunyai nilai tambah, mendapat pengiktirafan dan boleh menjadi contoh kepada IPMa lain
3	Baik	Kekuatan/pematuhan keseluruhan yang sangat jelas
2	Memuaskan	Banyak Kekuatan/pematuhan yang memenuhi keperluan minimum
1	Lemah	Sedikit kekuatan/pematuhan tetapi terdapat banyak kelemahan
0	Sangat Lemah	Banyak kelemahan yang memerlukan tindakan pembetulan/pembaikan dengan segera
TB	Tidak Berkenaan	Tidak diambil kira dalam markah keseluruhan

PK - Penilaian Kendiri
V - Verifikasi

JANGAN ISI RUANGAN BERWARNA KUNING

BORANG PENILAIAN						
BIL	ITEM		KRITERIA	SKOR PK	SKOR V	CATATAN
1	PENGURUSAN DOKUMEN DEWAN SELERA					
	1.1	Fail/Dokumen Jawatankuasa Makanan Maktab dan Pembekal	i. Disediakan dan terkini			
	1.2	Buku Laporan Harian	i. Disediakan dan terkini			
	1.3	Rekod Aduan	i. Disediakan dan terkini			
	1.4	Rekod Amaran	i. Disediakan dan terkini			
	1.5	Buku/Borang Pesanan	i. Disediakan dan terkini			
	1.6	Sijil Kesihatan Pekerja	i. Disediakan, dipamerkan dan bilangan pekerja mencukupi			
	1.7	Surat Pertukaran Menu	i. Dipamerkan			DS Sahaja
	1.8	Dokumen Kontrak	i. Disediakan dan terkini			
	1.9	Surat Tapisan Keselamatan	i. Disediakan dan terkini			
	1.10	Perakuan Pendaftaran Premis Makanan	i. Dipamerkan dan terkini			

BIL	ITEM	KRITERIA	SKOR PK	SKOR V	CATATAN
2	PENYEDIAAN MAKANAN				
2.1	Masa Penyediaan	i.	Masa penyediaan makanan (5 kali sehari) dipatuhi		DS Sahaja
		ii.	Pindaan masa penyediaan dibuat 24 jam sebelum perubahan		DS Sahaja
2.2	Menu	i.	Disediakan seperti yang ditetapkan		DS Sahaja
		ii.	Perubahan menu hidangan mendapat kelulusan IPMa disediakan		DS Sahaja
2.3	Makanan	i.	Makanan sedia dimakan dengan bahan mentah diasingkan		
		ii.	Label bekas ramuan/makanan disediakan dan dipamerkan		
		iii.	Tiga langkah bagi mengelakkan keracunan makanan iaitu percayakan deria iaitu dengan lihat, hidu dan rasa dibuat		
		vi.	Makanan siap dimasak ditutup kemas		
		v.	Bahan mentah yang telah dibersihkan untuk dimasak hendaklah dimasukkan dalam bekas bersih dan diletakkan di atas meja/pangkin/paket		
		vi.	Suhu penyimpanan ialah - Suhu panas pada melebihi dari 63° C. - Suhu sejuk dari 0° hingga -18° C		
2.4	Kuantiti Makanan	i.	Ikan (60/80/100 g) / ayam (120 g)		DS Sahaja
		ii.	Buah-buahan (60/75/115/120/125/142/150/250 g)		DS Sahaja
		iii.	Kuih-muih (20/30/40/50/53/60/80/100 g)		DS Sahaja
		iv.	Roti (30/58/60/64 g)		DS Sahaja
		v.	Bekalan bahan mentah (ikan/ayam/daging/sayuran/buah-buahan) dalam keadaan segar, bermutu dan halal.		

			vi.	Bekalan beras, bihun, telur, minyak masak bermutu dan halal mengikut perjanjian dengan MARA			DS Sahaja
BIL	ITEM		KRITERIA		SKOR PK	SKOR V	CATATAN
			vii.	Bekalan bahan mentah dalam paket, tin, botol tidak bocor/koyak/kemek/berkarat /tidak luput tempoh, mempunyai label makanan dan mempunyai logo HALAL yang diiktiraf JAKIM			
			viii.	Bekalan rempah ratus bermutu baik, tidak hapak dan tidak berulat			
			ix.	Bekalan mematuhi jenis/jenama bahan makanan yang dinyatakan oleh kontraktor dalam dokumen kontrak tertakluk kepada perubahan yang diarah oleh IPMa/MARA jika perlu			
3	PEKERJA DEWAN SELERA						
	3.1	Bilangan Pekerja	i.	Bilangan pekerja mengikut jumlah yang ditetapkan dalam kontrak			DS Sahaja
	3.2	Kehadiran	i.	Direkod secara sistematik (<i>punchcard</i> /buku kehadiran)			DS Sahaja
	3.3	Pemeriksaan Kesihatan	i.	Telah mendapat vaksinasi anti typhoid			
			ii.	Menghadiri kursus pengendalian makanan dalam tempoh 3 bulan dari tarikh berkhidmat			
	3.4	Amalan Pekerja	i.	Berpakaian seragam dan lengkap			DS Sahaja
			ii	Memakai penutup kepala/tudung			
			ii.	Kebersihan/kesihatan diri diamalkan			
			iii.	Tidak memakai apron ke tandas/luar dapur			
			iv.	Tidak meludah, bersin dan merokok semasa menyediakan makanan			

			v.	Berdisiplin dan bertanggungjawab pada peraturan semasa MARA			
			vi.	Mencuci tangan sebelum mengendalikan makanan			
BIL	ITEM		KRITERIA		SKOR PK	SKOR V	CATATAN
	3.5	Maklumat Pekerja	i.	Senarai nama dan butiran dipamerkan			
			ii.	Gambar berukuran pasport dipamerkan dan terkini			
			iii.	Tidak memberi ancaman/berkelakuan tidak senonoh kepada pelajar/staf/pelawat tidak terlibat kegiatan dadah/jenayah			
4	BAHAN MAKANAN						
	4.1	Stor Bahan Kering	i.	Rak dan palet disediakan dan mencukupi			
			ii.	Pencahayaan yang mencukupi			
			iii.	Jarak rak dan palet dari dinding adalah 15 cm dan 20 cm			
			iv.	Penyimpanan teratur dan bertutup			
			v.	Disimpan berasingan dalam bekas yang kering/kedap udara			
			vi.	Disimpan jauh dari paip air/lantai dan bahan kimia			
			vi.	Pengudaraan yang baik			
	4.2	Penyimpanan Bahan Basah	i.	Peti sejuk <i>freezer</i> dan <i>chiller</i> mencukupi dan sesuai dengan keperluan			
			ii.	Peti sejuk <i>freezer</i> dalam keadaan baik & suhu kekal -18° C			
			iii.	Peti sejuk <i>chiller</i> dalam keadaan baik & suhu kekal antara 0 - 4° C			

			iv. Penyimpanan bahan makanan basah/mentah(ayam/daging /ikan dalam <i>chiller</i> siap diproses/dibersihkan, berasingan, teratur di dalam bekas sempurna/bersih dan kedap udara/bertutup.			
BIL	ITEM	KRITERIA		SKOR PK	SKOR V	CATATAN
5	RUANG DAPUR					
5.1	Alatan Memasak	i.	Peralatan kemas dan bersih			
		ii.	Meja/troli disediakan untuk meletak bahan masakan			
		iii.	Keluasan ruang dapur yang selesa			
		iv.	Semua perkakas/bekas makanan tidak mengeluarkan bahan tercemar yang busuk atau beracun			
		v.	Papan pemotong yang berasingan bagi makanan mentah dan yang telah dimasak			
		vi.	Papan pemotong tidak rosak/pecah			
		vii.	Jumlah dapur mencukupi			
5.2	Dinding dan Siling	i.	Tidak rosak/pecah dan selamat			
		ii.	Bersih dan ceria			
5.3	Lantai	i.	Bersih, dalam keadaan selamat dan tidak rosak/pecah			
		ii.	Diselenggara /disanitaskan			
5.4	Sistem Pengudaraan Kebuk Asap	i.	Bersih dan selamat			
		ii.	Diselenggara & jadual dipamerkan			
5.5	Pencahayaannya	i.	Lampu berfungsi, bersih dan selamat			
		ii.	Kecerahan mencukupi di semua kawasan			
5.6	Pili Air	i.	Berfungsi, bersih dan selamat			
		ii.	Diperbuat daripada keluli tahan karat			
		iii.	Tidak menggunakan getah paip			
5.7	Sinki	i.	Berfungsi, bersih di bahagian luar dan dalam serta selamat			

			ii.	Tidak tersumbat/bocor			
			iii.	Sabun pencuci tangan disediakan			
	5.8	Kawalan Serangga dan Haiwan Lain	i.	Terdapat kawalan makhluk perosak dan berfungsi dengan baik (lipas, tikus, lalat, anai-anai dll)			
			ii.	Mempamerkan notis dilarang membawa haiwan			
BIL	ITEM		KRITERIA		SKOR PK	SKOR V	CATATAN
	5.9	Ruang Pembasuhan Bahan Memasak Dan Peralatan Memasak	i.	Dibina secara berasingan			
			ii.	Dibina dengan binaan jubin dan ketinggian tidak kurang 2 meter dari lantai			
			iii.	Bersih, tiada bendasing dan selamat			
	5.10	Ruang Pengeringan	i.	Dibina khas untuk pengeringan peralatan dapur			
			ii.	Rak tahan karat dan tidak menyerap air			
			iii.	Bersih, tidak berhabuk dan selamat			
6	RUANG MAKAN						
	6.1	Meja dan Kerusi	i.	Mencukupi dan sesuai dengan bilangan pelajar			DS Sahaja
			ii.	Bersih, selamat dan tidak rosak			
			iii.	Tersusun dengan rapi dan selamat			
	6.2	Kipas	i.	Bersih, selamat dan berfungsi			
	6.3	Sinki	i.	Mencukupi, sesuai dengan bilangan pelajar			DS Sahaja
			ii.	Sabun pencuci tangan disediakan			
			iii.	Bahagian luar dan dalam sinki bersih serta selamat.			
			iv.	Lantai sekeliling sinki hendaklah bersih dan selamat			
	6.4	Lampu	i.	Pencahayaan yang sempurna			
			ii.	Berfungsi, bersih dan selamat			
	6.5	Tong Sampah	i.	Mencukupi, bersih dan disediakan di tempat sesuai			
			ii.	Sentiasa ditutup dan tidak berbau			
	6.6	Siling	i.	Bersih (tidak bersawang) dan selamat			

	6.7	Perangkap Lalat	i.	Berfungsi, bersih dan diselenggara dengan baik			
	6.8	Kempen 7 Langkah Membasuh Tangan	i.	Poster/ <i>brochure</i> dipamerkan di dewan selera/kantin			
7 SALURAN PERPARITAN, LONGKANG DAN KEMUDAHAN LAIN							
	7.1	Saluran Perparitan dan Longkang	i.	Sistem saluran air dan pembuangan sisa cecair dan pepejal mencukupi			
			ii.	Longkang dewan selera dalam keadaan bersih dan tidak tersumbat			
			iii.	Perangkap sisa makanan dan minyak (grease trap) dibersihkan dua kali sehari			
	7.2	Tong Pembuangan Sampah dan Sisa Makanan	i.	Tong sampah bertutup berasingan disediakan untuk sisa makanan dan bahan bukan sisa makanan			
			ii.	Plastik tong sampah disediakan			
BIL	ITEM		KRITERIA		SKOR PK	SKOR V	CATATAN
	7.3	Bekas penyimpanan dan kawasan pengumpulan bahan buangan	i.	Dibersihkan dan dinyahjangkit secara teratur			
	7.4	Jadual pembuangan sampah	i	Disediakan			
	7.5	Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak	i.	Berfungsi			
			ii.	Dibersihkan 2 kali sehari			
	7.6	Rumah Tong Sampah	i.	Dibina tidak kurang 14 meter dari bangunan dewan selera			
			ii.	Bersih dan bebas daripada haiwan makhluq perosak			
	7.7	Alat Pemadam Api	i.	Mencukupi dan berfungsi (minimum 4 penjuru)			
			ii.	Sijil sah laku dan tarikh luput kelihatan dengan jelas dari BOMBA			
	7.8	Pelan Pengungsian	i.	Disediakan dan dipamerkan ditempat yang strategik			
	7.9	Stor Gas	i.	Berjeriji dan berkunci			DS Sahaja
			ii.	Tanda AMARAN/BAHAYA dipamerkan dengan jelas			
	7.10	Lanskap Dewan Selera	i.	Dalam keadaan bersih dan ceria			
			ii.	Kemas dan tersusun			

7.11	Peralatan Pembasmian / Kawalan Serangga dan Makhluk Perosak	i.	Diletakkan di tempat yang sesuai		
7.12	Peti Pertolongan Cemas	i.	Lengkap dan diletakkan pada tempat yang sesuai		
		ii.	Nama dan nombor telefon pegawai yang bertanggungjawab dipamerkan		
JUMLAH SKOR				0	0
BIL TB				0	0
JUMLAH ITEM KESELURUHAN				113	

$$\text{Peratusan Markah (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{(\text{Jumlah Item Keseluruhan} - \text{Jumlah Item TB}) \times 4} \times 100 \%$$

MARKAH PK= 0

$$\text{Peratusan Markah (\%)} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{(\text{Jumlah Item Keseluruhan} - \text{Jumlah Item TB}) \times 4} \times 100 \%$$

MARKAH PV= 0

PERATUS PENCAPAIAN (%)	BINTANG
90 >	☆☆☆☆☆
80 - 89	☆☆☆☆
70 - 79	☆☆☆
60 - 69	☆☆
50 - 59	☆

ULASAN:

Disediakan oleh:

Nama:

Jawatan:

Tarikh:

Disemak oleh:

Nama :

Jawatan :

Tarikh