



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

شیوه نامه برنامه عملیاتی

اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی ۱۴۰۴

عناوین برنامه‌های اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی

رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی: آقای مهندس ایوب بیکی

۱. عنوان برنامه: پایش و ارزیابی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی

- فعالیت ۱-۱: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام اربعین (خانم مهندس دانش دوست)
- فعالیت ۱-۲: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام نوروز (خانم مهندس دانش دوست)
- فعالیت ۱-۳: نظارت بر خودکنترلی و خوداظهاری اصناف (خانم مهندس یاراحمدی)
- فعالیت ۱-۴: نظارت بر وضعیت کارت بهداشت افراد مشمول (آقای مهندس امرایی)
- فعالیت ۱-۵: نظارت بر آموزش بهداشت اصناف در افراد مشمول (خانم مهندس یاراحمدی)
- فعالیت ۱-۶: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی (اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی)

۲. عنوان برنامه: نظارت بهداشتی بر مواد غذایی در سطح عرضه

- فعالیت ۲-۱: نمونه برداری مواد غذایی (خانم دکتر خلیلی)
- فعالیت ۲-۲: تجهیز بازرسان به تجهیزات پرتابل سنجش‌های محیطی و مواد غذایی در مراکز و اماکن (خانم مهندس یاراحمدی)
- فعالیت ۲-۳: بررسی طغیان بیماری‌های منتقله از غذا (آقای مهندس هاشمی)
- فعالیت ۲-۴: بازرسی بهداشتی مراکز لبنیات سنتی (خانم مهندس مظهری)
- فعالیت ۲-۵: بازرسی بهداشتی نانوايي (مسطح سنتی، کامل، محلی و فانتزی) (خانم مهندس مظهری)

عنوان برنامه ۱: پایش و ارزیابی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی

فعالیت ۱-۱: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام اربعین

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	تکمیل جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام اربعین	۱
۲۰	گزارش اقدامات دانشگاه با جدول و تصویر	۲
۲۰	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۳
۱۰	چالش ها	۴
۱۰	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام اربعین

عملکرد برنامه اربعین سال ۱۴۰۴					
ردیف	مورد	سال ۱۴۰۳	پیش بینی سال ۱۴۰۴	عملکرد سال ۱۴۰۴	درصد تحقق
۱	تعداد تیم‌های بهداشت محیطی فعال متوسط در روز				
۲	تعداد نیروهای بهداشت محیطی فعال متوسط در روز				
۳	تعداد پایش و نظارت ستاد معاونت و شهرستان از منطقه				
۴	تعداد جلسات هماهنگی درون بخشی و برون بخشی				
۵	تعداد بازرسی از مراکز اقامتی و محل‌های اسکان زائرین				
۶	تعداد بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و موب‌ها و ایستگاه‌های صلواتی				
۷	تعداد بازرسی از محل سرویس‌های بهداشتی عمومی				
۸	تعداد بازرسی سامانه‌های آبرسانی				
۹	تعداد کلرسنجی انجام شده از آب آشامیدنی				
۱۰	تعداد موارد کلرسنجی مطابق استاندارد				
۱۱	تعداد موارد کلرسنجی صفر				
۱۲	مقدار آب کلرینه شده (مترمکعب)				
۱۳	تعداد موارد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی				
۱۴	تعداد موارد نمونه برداری آب آشامیدنی مطابق استاندارد				
۱۵	تعداد موارد نمونه برداری از مواد غذایی				
۱۶	تعداد موارد نمونه برداری مواد غذایی مطابق استاندارد				

۱۷	تعداد سنجش با دستگاه‌های پرتابل			
۱۸	تعداد موارد سنجش با دستگاه‌های پرتابل که نتیجه مطابق استاندارد است			
۱۹	تعداد سنجش با بار میکروبی محیط و مواد غذایی با دستگاه پرتابل			
۲۰	تعداد موارد سنجش بار میکروبی با دستگاه‌های پرتابل مطابق استاندارد است			
۲۱	تعداد آموزش به خادمین و متصدیان مراکز و اماکن (نفر)			
۲۲	تعداد آموزش به زائرین و عموم مردم (نفر)			
۲۳	مقدار مواد غذایی خارج شده از چرخه مصرف انسانی (کیلوگرم/ لیتر)			
۲۴	مقدار سطح گندزدایی شده (مترمربع)			
۲۵	مقدار سطح سمپاشی شده (مترمربع)			
۲۶	تعداد موارد اپیدمی بررسی شده در مراسم			
۲۷	تعداد موارد رسیدگی به شکایات			
۲۸	تعداد سرویس بهداشتی عمومی مطلوب			

فعالیت ۲-۱: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام نوروز ۱۴۰۴

ردیف	* مستندات	امتیاز
۱	تکمیل جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام نوروز ۱۴۰۴	۳۰
۲	گزارش اقدامات دانشگاه به جدول و تصویر	۳۰
۳	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۲۰
۴	چالش‌ها	۱۰
۵	پیشنهادهای	۱۰

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در ایام نوروز ۱۴۰۴

عملکرد برنامه سلامت نوروزی و ماه مبارک رمضان سال ۱۴۰۴					
ردیف	مورد	سال ۱۴۰۳	پیش بینی سال ۱۴۰۴	عملکرد سال ۱۴۰۴	درصد تحقق
۱	تعداد کل بازرسی‌های انجام شده				
۲	تعداد کل مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی بازرسی شده				
۳	تعداد کل اماکن عمومی بازرسی شده				
۴	تعداد کل مراکز اقامتی (هتل ، متل، مهمانسرا، مهمانپذیر و ...) بازرسی شده				
۵	تعداد مراکز و اماکن بین راهی بازرسی شده				
۶	تعداد کل اخطار کتبی صادر شده				
۷	تعداد کل موارد معرفی شده به مراجع قضایی				
۸	تعداد کل موارد پلمپ/ تعطیل شده				
۹	تعداد کل نمونه برداری مواد غذایی				
۱۰	مقدار کل مواد غذایی فاسد، کشف و معدوم شده (کیلوگرم / لیتر)				
۱۱	تعداد نمونه برداری از آب شرب				
۱۲	تعداد کل موارد کلرسنجی انجام شده از منابع آب آشامیدنی				
۱۳	تعداد کل موارد سنجش انجام شده از محیط و مواد غذایی با دستگاه‌های پرتابل				

فعالیت ۳-۱: نظارت بر خودکنترلی و خوداظهاری اصناف

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	تکمیل جدول اقدامات نظارت بر خودکنترلی و خوداظهاری اصناف	۱
۲۰	گزارش اقدامات دانشگاه جهت افزایش شاخص خود اظهاری با جدول و تصویر	۲
۲۰	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۳
۱۰	چالش‌ها	۴
۱۰	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات نظارت بر خودکنترلی و خوداظهاری اصناف

ردیف	نام مرکز بهداشت	تعداد مراکز و اماکن مشمول خود اظهاری	تعداد دفاتر خدمات سلامت	تعداد موارد نظارت بر دفاتر	تعداد مشاور آزاد	تعداد مراکز و اماکن دارای خود اظهاری فعال	درصد مراکز و اماکن دارای خود اظهاری
۱							
۲							
۳							
۴							
دانشگاه							

فعالیت ۵-۱: نظارت بر آموزش بهداشت اصناف در افراد مشمول

امتیاز	*مستندات	ردیف
۵۰	تکمیل جدول اقدامات نظارت بر آموزش بهداشت اصناف در افراد مشمول	۱
۲۰	گزارش اقدامات دانشگاه جهت افزایش شاخص آموزش بهداشت اصناف با جدول و تصویر	۲
۲۰	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۳
۵	چالش‌ها	۴
۵	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات نظارت بر آموزش بهداشت اصناف در افراد مشمول

ردیف	نام مرکز بهداشت	تعداد شاغلین مراکز و اماکن مشمول گواهینامه	تعداد آموزشگاه بهداشت اصناف	تعداد دفاتر خدمات سلامت با خدمات آموزش	تعداد موارد نظارت بر دفاتر و آموزشگاه	تعداد شاغلین مراکز و اماکن دارای گواهینامه	درصد شاغلین مراکز و اماکن دارای گواهینامه
۱							
۲							
۳							
۴							
دانشگاه							

فعالیت ۴-۱: نظارت بر وضعیت کارت بهداشت افراد مشمول

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	تکمیل جدول اقدامات نظارت بر وضعیت کارت بهداشت افراد مشمول	۱
۲۰	گزارش اقدامات دانشگاه جهت افزایش شاخص کارت بهداشت با جدول و تصویر	۲
۲۰	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۳
۱۰	چالش‌ها	۴
۱۰	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات نظارت بر وضعیت کارت بهداشت افراد مشمول

ردیف	نام مرکز بهداشت	تعداد شاغلین مراکز و اماکن مشمول کارت بهداشت	تعداد دفاتر پیشخوان	تعداد دفاتر خدمات سلامت با ارائه خدمات کارت	تعداد موارد نظارت بر دفاتر پیشخوان و سلامت	تعداد شاغلین مراکز و اماکن دارای کارت بهداشت	درصد شاغلین مراکز و اماکن دارای کارت بهداشت
۱							
۲							
۳							
۴							
دانشگاه							

فعالیت ۶-۱: بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی

ردیف	*مستندات	امتیاز
۱	تکمیل جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی	۵۰
۲	گزارش اقدامات دانشگاه با جدول و تصویر	۲۰
۳	مقایسه اقدامات به تفکیک شهرستان	۲۰
۴	چالش‌ها	۵
۵	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵ در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی

ردیف	فعالیت	تعداد سال ۱۴۰۳	پیش بینی ۱۴۰۴	انجام شده ۱۴۰۴	درصد تحقق
۱	تعداد کل بازرسی				
۲	کل ساعات خودرو در اختیار				
۳	مراکز بازرسی شده				
۴	تعداد بازرسی انجام شده از مراکز				
۵	تعداد مراکز دارای شرایط بهداشتی				
۶	تعداد مراکز با رعایت بهداشت فردی				
۷	تعداد مراکز با رعایت بهداشت مواد غذایی				
۸	تعداد مراکز با رعایت بهداشت ساختمان				
۹	تعداد مراکز با رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات				
۱۰	تعداد مراکز دارای خودکنترلی و خوداظهاری				
۱۱	تعداد اخطار صادر شده به مراکز				
۱۲	تعداد مراکز معرفی شده به مراجع قضایی				
۱۳	تعداد مراکز پلمپ شده				

• جدول اقدامات بازرسی از اماکن عمومی

ردیف	فعالیت	تعداد سال ۱۴۰۳	پیش بینی ۱۴۰۴	انجام شده ۱۴۰۴	درصد تحقق
۱	اماکن بازرسی شده				
۲	تعداد بازرسی انجام شده از اماکن				
۳	تعداد اماکن دارای شرایط بهداشتی				
۴	تعداد اماکن با رعایت بهداشت فردی				
۵	تعداد اماکن با رعایت بهداشت مواد غذایی				
۶	تعداد اماکن با رعایت بهداشت ساختمان				
۷	تعداد اماکن با رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات				
۸	تعداد اماکن دارای خودکنترلی و خوداظهاری				
۹	تعداد اخطار صادر شده به اماکن				
۱۰	تعداد اماکن معرفی شده به مراجع قضایی				
۱۱	تعداد اماکن پلمپ شده				

عنوان برنامه ۲- نظارت بهداشتی بر مواد غذایی در سطح عرضه

فعالیت ۱-۲: نمونه برداری مواد غذایی

ردیف	*مستندات	امتیاز
۱	تکمیل جدول نمونه برداری مواد غذایی	۳۰
۲	گزارش اقدامات به عمل آمده در خصوص دستیابی به پوشش‌های مورد انتظار	۲۰
۳	نمودار و تحلیل نمونه‌های منطبق با استاندارد به تفکیک شهرستان و مقایسه آن با شاخص دانشگاه و سال گذشته	۲۰
	درصد تحقق دستیابی به نمونه برداری هدفمند(ردیف ۱: نمونه‌های مغایر استاندارد بر تعداد کل نمونه‌ها)	۲۰
۴	چالش‌ها	۵
۵	پیشنهادهای	۵

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۵ در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول نمونه برداری مواد غذایی

ردیف	*فعالیت	تعداد در سال ۱۴۰۳	پیش بینی ۱۴۰۴	انجام شده ۱۴۰۴	مطابق استاندارد	**درصد مطابق استاندارد	***درصد تحقق نمونه برداری
۱	تعداد نمونه مواد غذایی						
۲	تعداد نمونه نان						
۳	تعداد نمونه نمک						
۴	تعداد سنجش دما مواد غذایی						
۵	تعداد سنجش دما محیطی						
۶	تعداد سنجش شوری						
۷	تعداد سنجش TPM روغن						
۸	تعداد سنجش pH						
۹	تعداد سنجش افلاتوکسین						
۱۰	تعداد سنجش بارمیکروبی سطوح						
۱۱	تعداد سنجش رطوبت						
۱۲	تعداد یدسنجی نمک						
۱۳	تعداد کل پرتابل						
۱۴	سالمونلا						
۱۵	لیستریا						
۱۶	آلکالین فسفاتاز						
۱۷	کلیرم						
۱۸	اشرشیاکلی						

*ردیف ۱ تا ۳ روش‌های آزمایشگاهی است، ردیف ۴ تا ۱۳ روش پرتابل سطوح، محیط و مواد غذایی است، ردیف ۱۴ تا ۱۸ روش پرتابل مواد غذایی است

**درصد مطابق استاندارد: از تقسیم تعداد مطابق استاندارد بر تعداد انجام شده ضرب در ۱۰۰ بدست می‌آید

***درصد تحقق نمونه برداری: از تقسیم تعداد انجام شده بر تعداد پیش بینی شده ضرب در ۱۰۰ بدست می‌آید.

فعالیت ۲-۲: تجهیز بازرسان به تجهیزات پرتابل سنجش‌های محیطی و مواد غذایی در مراکز و اماکن

امتیاز	*مستندات	ردیف
۵۰	تکمیل جدول تجهیزات پرتابل سنجش‌های محیطی و مواد غذایی در مراکز و اماکن و جدول آخرین وضعیت موجود تجهیزات پرتابل به تفکیک مرکز بهداشت شهرستان	۱
۴۰	گزارش اقدامات به عمل آمده در خصوص دستیابی به تجهیز بازرسان	۲
۵	چالش‌ها	۳
۵	پیشنهادهای	۴

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۴) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول تجهیزات پرتابل سنجش‌های محیطی و مواد غذایی به تفکیک مرکز بهداشت شهرستان

ردیف	فعالیت	تعداد سال ۱۴۰۳	پیش بینی ۱۴۰۴	انجام شده ۱۴۰۴	درصد تحقق پرتابل
۱	تعداد رطوبت سنج				
۲	تعداد دماسنج نفوذی				
۳	تعداد دماسنج محیطی				
۴	تعداد دستگاه اندازه‌گیری روغن				
۵	انکوباتور پرتابل				
۶	تعداد شوری سنج				
۷	تعداد دستگاه سنجش بار میکروبی سطوح و غذا				
۸	تعداد نیترات سنج				
۹	تعداد آنومتر				

• جدول آخرین وضعیت موجود تجهیزات پرتابل به تفکیک مرکز بهداشت شهرستان

ردیف	مرکز بهداشت	تعداد مرکز خدمات جامع سلامت	تعداد بازرس	تعداد رطوبت سنج	تعداد دماسنج نفوذی	تعداد دماسنج محیطی	تعداد دستگاه TPM	تعداد شوری سنج	انکوباتور پرتابل	تعداد دستگاه سنجش بار میکروبی	تعداد نیترات سنج	تعداد آنومتر
۱												
۲												
۳												
۴												
۵												
دانشگاه												

فعالیت ۳-۲- بررسی طغیان بیماری های منتقله از غذا

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	تکمیل جدول گزارش طغیان بیماری های منتقله از غذا	۱
۴۰	گزارش بررسی طغیان ها، از نظر جمعیت، محل، منبع، عوامل خطر ، رخداد مخاطره آمیز	۲
۱۰	چالش ها	۳
۱۰	پیشنهادهای	۴

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۴) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول گزارش طغیان بیماری های منتقله از غذا

ردیف	نام مرکز بهداشت	تعداد طغیان رخ داده	تعداد طغیان ثبت شده در پرتال / سامانه	تعداد طغیان بررسی شده	تعداد طغیان که گزارش نهایی ثبت شده	تعداد طغیان با منشاء غذا	تعداد جلسه آموزشی برای کارشناسان
۱							
۲							
۳							
۴							
دانشگاه							

فعالیت ۴-۲- بازرسی بهداشتی مراکز لبنیات سنتی

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	جدول اقدامات نظارت واحد لبنیات سنتی	۱
۴۰	نمودار و تحلیل شاخص های جدول به تفکیک شهرستان و مقایسه آن با شاخص دانشگاه و سال گذشته	۲
۱۰	چالش ها	۳
۱۰	پیشنهادهای	۴

*گزارش برنامه (ردیف ۱) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات نظارت واحد لبنیات سنتی

دوره گزارش دهی در سال ۱۴۰۴	فعالیت	ردیف
	تعداد واحد لبنیات سنتی	۱
	تعداد شاغلین لبنیات سنتی	۲
	تعداد واحد لبنیات سنتی بازرسی شده	۳
	تعداد واحد لبنیات سنتی بهداشتی	۴
	تعداد واحد لبنیات سنتی با رعایت بهداشت فردی	۵
	تعداد واحد لبنیات سنتی با رعایت بهداشت ساختمان	۶
	تعداد واحد لبنیات سنتی با رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات	۷
	تعداد واحد لبنیات سنتی با رعایت بهداشت مواد غذایی	۸
	تعداد واحد لبنیات سنتی دارای خود اظهاری و خود کنترلی فعال	۹
	تعداد شاغلین واحد لبنیات سنتی دارای کارت بهداشت	۱۰
	تعداد شاغلین واحد لبنیات سنتی دارای گواهینامه دوره آموزش بهداشت اصناف	۱۱
	تعداد نمونه برداری لبنیات سنتی	۱۲
	تعداد نمونه لبنیات سنتی مطابق استاندارد	۱۳
	تعداد اخطار صادر شده به مراکز	۱۴
	تعداد مراکز معرفی شده به مراجع قضایی	۱۵
	تعداد مراکز پلمپ شده	۱۶

• برای محاسبه درصد ردیف ۳ تا ۹ مخرج کسر تعداد واحد، برای محاسبه درصد ردیف ۱۰ و ۱۱ مخرج کسر تعداد شاغلین باید باشد. درصد ردیف ۱۲ منظور تعداد واحد های لبنیات است که از آنها نمونه برداری شده است.

• علاوه بر موارد فوق در گزارش باید تعداد جلسات هماهنگی با اتحادیه و تعداد جلسات آموزشی و هماهنگی بین بخشی ذکر گردد.

فعالیت ۵-۲- بازرسی بهداشتی نانوایی

امتیاز	*مستندات	ردیف
۴۰	جدول اقدامات نظارت بر واحد نانوایی سنتی و جدول وضعیت کنترلی کیفی	۱
۴۰	نمودار و تحلیل شاخص های جدول به تفکیک شهرستان و مقایسه آن با شاخص دانشگاه و سال گذشته	۲
۱۰	چالش ها	۳
۱۰	پیشنهادهای	۴

*گزارش برنامه (ردیف ۱ تا ۴) در قالب یک فایل ورد یکپارچه در سامانه برنامه عملیاتی بارگزاری گردد.

• جدول اقدامات نظارت بر نانوایی سنتی

ردیف	عنوان فعالیت / موضوع	لواش	تافتون	بربری	سنگک	نان کامل	سایر	کل
۱	نوع نان							
۲	کل نانوایی							
۳	تعداد شاغلین							
۴	تعداد نانوایی بازرسی شده							
۵	تعداد نانوایی بهداشتی							
۶	تعداد نانوایی با رعایت بهداشت فردی							
۷	تعداد نانوایی با رعایت بهداشت ساختمان							
۸	تعداد نانوایی با رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات							
۹	تعداد نانوایی با رعایت بهداشت مواد غذایی							
۱۰	تعداد نانوایی دارای خود اظهاری و خود کنترلی فعال							
۱۱	تعداد شاغلین نانوایی دارای گواهینامه دوره آموزش بهداشت اصناف							
۱۳	تعداد نمونه برداری نانوایی							
۱۴	تعداد نمونه مطابق استاندارد							
۱۵	تعداد اخطار صادر شده به مراکز							
۱۶	تعداد مراکز معرفی شده به مراجع قضایی							
۱۷	تعداد مراکز پلمپ شده							

• جدول وضعیت کنترلی کیفی نانوائی سنتی

نمک			بلانکیت			جوش شیرین			کل نانوائی	نوع نان	ردیف
درصد مطابق استاندارد	تعداد مطابق استاندارد	تعداد نمونه	درصد مطابق استاندارد	تعداد مطابق استاندارد	تعداد نمونه	درصد مطابق استاندارد	تعداد مطابق استاندارد	تعداد نمونه			
										لواش	۱
										تافتون	۲
										بربری	۳
										سنگک	۴
										نان کامل	۵
										کل	۶