ANNEXURE XV

MINIMUM HOSTEL FACILITY AVAILABLE AS PER MSR

Sr. No	Facility	Available (YES/ NO)	REMARK BRIEF AND SPECIFIC
1.	There should be a separate hostel for the male and female students.	Yes	
2.	**Pantry** One pantry on each floor should be provided. It should have water cooler and heating arrangements		Available at Ground Florr
3.	**Washing & Ironing Space** Facility for drying and ironing clothes should be provided on each floor.	Yes	
4.	**Warden's Room** Warden should be provided with a separate office room besides her residential accommodation. Intercom facility with College & hospital shall be provided.	Yes	
5.	**Telephone** Telephone facility accessible to students in emergency situation shall be made available.	Yes	
6.	Emergency alarm system in Hostel		Mike System Available
7.	**Canteen** There should be provision for a canteen for the students, their guests, and all other staff members	Yes	
8.	FDA License Verify Canteen Facility is monitored as per MUHS Circular No. 18/2019 dated – 19/03/2019)		
9.	Transport From Hostel to College / Hospital		Not Applicable
10	C.C.T.V Cameras in Hostel	Yes	
11	Security Facility in Hostel	Yes	
12	Safe Drinking Water in Hostel	Yes	
13	Sport & Recreational Activities in Hostel	Yes	
14	Anti Ragging Measures in Hostel	Yes	
15	Bio Metric Attendance System in Hostel	Yes	
16	Hostel Student Record in Hostel	Yes	
17	Cleanliness and hygiene: The hostel is kept clean and hygienic at all times, with regular cleaning and	Yes	
18	Daily News Paper & Magazine in Hostel	Yes	
19	Visit Register Record by Dean Principal / Teacher and other Concerns authority in Hostel	Yes	
20	Hostel Students Parent Meeting minutes Register	Yes	
21	Students Health Register in Hostel		Available with College
22	The hostel rooms are spacious with natural light and ventilation in Hostel	Yes	

23	Facility	Available (YES/ NO)	REMARK BRIEF AND SPECIFIC
24	Student is provided with a study table, chair. Wardrobe or Cupboards	Yes	
25	Available books and Magazines for reading in Hostel	Yes	
26	Safe disposal of wastes in Hostel	Yes	
27	Provision For Equipped Sick Room in Hostel	Yes	
28	Provision For Guest Room in Hostel	Yes	
29	Laundry facilities: The hostel provides laundry facilities which allows students to wash their clothes and dry it.	Yes	
30	Counseling services: The hostels have arrangements for providing counseling and support services to students who may need help with academic, personal, or emotional issues.	Yes	
31	Gymnasium Facility with Equipment in Hostel		Available with Common Pool
32	Yoga Meditation Facility in Hostel		Available with Common Pool
33	Health Services To students like Vaccination, An annual medical examination, Free medical care during illness.	Yes	
34	Provision of Hot water Supply in Hostel	Yes	
35	Independent Generator Supply capacity (mention in KV)		Not Independent
36	ATM Facilities Near hostel		Available at walk able distance
37	Secure Wi-Fi internet connectivity through high end firewall and Hi-speed secured browsing in Hostel	No	
38	Provision for Residential Accommodations / Quarters For Teaching and Non-Teaching Staff Mention brief in Remark		Quarters are available for Non Teaching Staff
39	**Feed Back / Compliant Register in Hostel**	Yes	

Accommodation In Hostel

Total No of Students In College		Stay In Hostel	Percentage	Day Scholar	Percentage	Make a Clear Remark about hostel utilization
Boys	12	2	40%	10	83.33%	
Girls	251	225	89.64%	26	10.35%	
Total	256	227	88.67%	36	14.06%	
Average Percentage ⇨		Hostel=88.67%		Day Scholar =14.06%		

Principal
Kasturba Nursing College
Kasturba Health Society
P.O. SEVAGRAM- 442 102
WARDHA - Maharashtra

-: तपासणी अहवाल :-

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

तपासणीचा दिनांक : - 8/4/2024

तपासणी अधिका-याचे नांव व कार्यालयाचा पत्ता : - Mrs Asha Khobragade vice-Principal Kasturba Nursing college, sevagram

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : Kasturba Health society sevagram, wardha

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल : 9822286694

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : Ritesh Gawande (11520053000114 Maa Navdurga series, Arvi Naka Wardha.

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता : Ritesh Gawande

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता : Mrs Harsha Gomase New Nurses Hostel, sevagram.

व्यवसायाचा प्रकार : Warden.

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

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 व्यवस्थीत सुविधा आहेत का ?	होय				
७.	अन्न पदार्थांसाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय				
८.	अन्न पदार्थांसाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या 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 पदार्थांसाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करुन खात्री केली आहे का ?	होय				
११.	अन्न पदार्थांसाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय				
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय				

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 व्यवस्थीत 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, माश्या 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 करुन खात्री केली आहे का ?	होय				
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय				
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय				

	आहे का ?	होय			
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 संख्येनसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?		नाही		
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड ॲडेटीव्हज 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 ?		नाही		
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले 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 पदार्थाची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय			
२१.	प्रत्येक प्रकारानुसार (कॉबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?	लागू	नाही		
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?	शाकाहारि जेवण दिले जाते			
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही			
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मासांहारी 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 प्लास्टीक 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 कामगांर संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकिय 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 केस नखे कापलेली आहेत काय?	होय			
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय			
३३		-			
३४		-			

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिका-याची सही

Maa Navdurga Services

-: तपासणी अहवाल :-

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

तपासणीचा दिनांक :- 15/7/2024

तपासणी अधिकाऱ्याचे नांव व कार्यालयाचा पत्ता :- Mrs Asha Khobragade Vice-Principal Kasturba Nursing college, Sevagram Wardha. 442102

आस्थापनेचे नांव व पत्ता :- Kasturba Health Society Sevagram, Wardha

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल :- 9822286694

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत :- 11520053000014

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता :- Shri Ritesh Gawande Maa Navdurga Services, Arvi Naka Wardha.

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता :-

व्यवसायाचा प्रकार :-

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

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 व्यवस्थीत 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, माश्या 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 करुन खात्री केली आहे का ?	होय			
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय			
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय			

	आहे का ?	होय			
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 संख्येनसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?		नाही		
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड ॲडेटीव्हज 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 ?		नाही		
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले 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 (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?	काही	नाही		
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?	शाकाहारी जेवण दिले जाते			
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही			
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मासांहारी 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 प्लास्टीक 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 कामगांर संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकिय 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 केस नखे कापलेली आहेत काय?	होय			
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय			
३३.	—	—			
३४	—	—			

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिका-याची सही

Maa Navdurga Services

-: तपासणी अहवाल :-

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

तपासणीचा दिनांक : 12/11/2024

तपासणी अधिका-याचे नांव व कार्यालयाचा पत्ता : Asha Khobragade - vice - Principal Kasturba Nursing college, sevagram

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : Kasturba Health society, sevagram, Wardha.

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल : 9822286694

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : 11520053000114 19/2/2025

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता : Ritesh Crawande Maa Navdurga services, Arvi Naka

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता : Mrs. Harsha Cromase Wardha. New Nurses Hostel, sevagram

व्यवसायाचा प्रकार : Warden

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

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 व्यवस्थीत 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, माश्या 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 करुन खात्री केली आहे का ?	होय			
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय			
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय			

	आहे का ?	होय			
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 संख्येनसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	-	नाही		
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड ॲडेटीव्हज 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 ?		नाही		
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले 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 पदार्थाची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय			
२१.	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?	एकच नाही			
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?	शाकाहारी जेवण दिले जाते			
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही			
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मासांहारी 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 त्याबर 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 प्लास्टीक 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 कामगांर संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकिय 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 केस नखे कापलेली आहेत काय?	होय			
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय			
३३	—	—			
३४	—	—			

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिका-याची सही

Maa Navdurga Services

HOSTEL STAFF :-

Sr. No.	Designation	Names	Signature
1	Warden Female	Mrs. Harsha Gomase,	
		Mrs. Manda Warghane	
2	House Keeper	Mrs. Kalpana Mendhe	
		Mrs. Sonali Choudhari	
		Mrs. Bhavna Naik	
		Mrs. Vaishali Bawankar	
		Mrs. Varsha Dhanorkar	
		Mrs. Madhuri Chaudhary	
3	Cooks	Mr. Parmeshwar Bawankar	
		Mr. Sonu Yadav	
		Mrs. Yogita Pote	
		Mrs. Shilpa Narayne	
		Mrs. Chabbutai	
		Mrs. Ranjana Sute	
		Mrs. Annapurna Fulzele	
4	Peon/Ayah	Mrs. Kalpana Kshirsagar	
		Mrs. Rajkumari Sharma	
5	Sweeper	Mrs. Priyanka	
		Mrs. Kamla choudhari	
		Mrs. Ranjana Sute	
6	Gardner	Mr. Kisna Pandhre	
		Mr. Dilip Naik	
7	Chowkidar	Mr. Akshay Surjuse	
		Mr. Sanjay Raut	
		Ms. Manda Bhange	
		Ms. Kanchan Padwe	