



## چک لیست نانوایی دوستدار تغذیه سالم



تاریخ بازدید: .....

نام نانوایی: .....

ردیف	شاخص های تغذیه ای انتخابی برای نانوایی دوستدار سلامت			
	بازدید اول		بازدید دوم	
	بله	خیر	بله	خیر
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				

### راهنمای تکمیل چک لیست نانوایی دوستدار تغذیه سالم:

#### سوالات:

- در صورت استفاده کردن از آرد ۷ تا ۱۲ سیوس گیری شده درصد امتیاز تعلق می گیرد.
- استاندارد اضافه کردن نمک به آرد، یک درصد می باشد. (به عبارتی برای کیسه ۴۰ کیلویی یک بسته از پاکت های نمک ۴۰۰ گرمی کافی می باشد).
- مدت زمان استاندارد برای تخمیر خمیر نان (۴۵ دقیقه تا یک ساعت) رعایت می شود.
- مدت زمان استاندارد برای پخت نان رعایت می شود. (نان سنگک: ۳ الی ۴,۵ دقیقه به ازای هر ۵۰۰ گرم نان)
- از جوش شیرین در فرآیند پخت نان استفاده نمی شود.
- از بلانکیت در فرآیند پخت نان استفاده نمی شود.
- از زاج سفید در فرآیند پخت نان استفاده نمی شود.
- نانوا دارای گواهی پایان دوره ی کلاس های آموزشی اصناف می باشد
- پوستر "انتخاب سلامتی با مصرف نان سبوس دار" در نانوایی نصب شده باشد.
- میز توری جهت سرد کردن نان توسط نانوا در نظر گرفته شده باشد.