

- ۱- درمکانی واقع شده باشد که دانش آموزان به راحتی به آن دسترسی داشته باشند.
- ۲- در معرض دید و کنترل مسئولان واحد آموزشی باشد
- ۳- از محل جمع آوری زباله و سرویس های بهداشتی فاصله داشته باشد.
- ۴- درو پنجره سالم داشته باشد.
- ۵- کف و دیوارهای آن قابل شستشو و بدون درز و شکاف باشد.
- ۶- درو پنجره آن به توری مجهز باشد.
- ۷- سطل زباله قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله داشته باشد.
- ۸- به پیشخوان و میزکار سالم باروکش قابل شستشو مجهز باشد.
- ۹- قفسه بندی جهت چیدن مواد غذایی و کمد برای قراردادن سایر وسایل داشته باشند
- ۱۰- در حد امکان یخچال داشته باشد.
- ۱۱- آب سالم و بهداشتی داشته باشد.
- ۱۲- کارکنان بوفه باید کارت بهداشتی داشته باشند و گواهینامه بهداشت عمومی را از آموزشگاههای بهداشت اصناف دریافت کنند و نکات بهداشت فردی را رعایت کنند .