

عدم دسترسی به غذای سالم، مغذی و کافی، کارایی جسمی و توانایی ذهنی افراد جامعه را کاهش داده و به افزایش و تشدید بیماری‌ها در نتیجه بالا رفتن هزینه‌های درمانی و خدماتی و نیز کاهش راندمان تولید می‌انجامد. مطالعه و شناخت مواد مغذی، بهترین منابع غذایی نقشهای سوخت و سازی تداخل آنها با یکدیگر، عوامل موثر را در ارتقاء تندرستی و پیشگیری و درمان بیماریها روشن ساخته است زمانی این مهم دست یافتنی است که بتوان از این دانش به صورت اصولی و کاربردی در بالا بردن سطح سلامت جامعه استفاده کرد بدیهی است، بکار بردن اصول تغذیه ای صحیح در مورد دانشجویان که گرانمایه ترین سرمایه های هر جامعه ای هستند از مهمترین اهداف هر جامعه است لذا اداره تغذیه دانشگاه مراغه نیز سعی کرده این مهم را سرلوحه تمامی فعالیت های خود قرار دهد

معرفی اداره تغذیه

اداره تغذیه دانشگاه مراغه از زیر مجموعه های مدیریت دانشجویی می باشد که هدف آن «تأمین غذای دانشجویان و نظارت علمی بر کیفیت و کمیت آن می باشد. این اداره عهده دار تهیه، طبخ و توزیع غذای دانشجویان برای وعده های غذایی صبحانه، نهار و شام با استفاده از مواد اولیه با کیفیت و بهداشتی و نیز توزیع ارزاق صبحانه برای دانشجویان خوابگاهی با هدف تأمین بخشی از نیازهای معیشتی دانشجویان می باشد. رزرو و توزیع غذا در سلف و سرویس ها و سراهای دانشجویی از طریق سیستم اتوماسیون تغذیه انجام می پذیرد.

دانشجوی محترم در جریان ثبت نام و پس از دریافت کارت دانشجویی (کارت دانشجویی چند منظوره بوده و بعنوان کارت تغذیه نیز محسوب می شود)، با مراجعه به اداره تغذیه و دریافت بروشور نرم افزار جامع یاس، ضمن آشنائی با امکان و نحوه رزو اینترنتی و دریافت غذای روزانه) نسبت به واریز وجه (حداقل به مبلغ ۵۰۰۰۰۰ ریال) به شماره حساب متمرکز تغذیه ۵۴۶۱۲۸۶۸۷ نزد بانک تجارت شعبه مرکزی مراغه (۵۴۶۰) جهت رزرو غذا برای روزها و هفته های آتی اقدام نمایند.

بدیهی است فرصت نهایی جهت رزرو غذا ۴۸ ساعت قبل خواهد بود. مبنای نرخ های اعلامی یارانه ای صندوق رفاه دانشجویان بوده، که وعده نهار در محل سلف سرویس دانشجویی و وعده های بعدی در سراهای دانشجویی توزیع می گردد. نکته حائز توجه اینکه دانشجوی محترم حتما پس از مشخص شدن سرا و اتاق خود، نام سرا و شماره اتاق خود را به اداره تغذیه اعلام نماید تا از مشکلات بعدی در توزیع شام و صبحانه جلوگیری بعمل آید.

وظایف اداره تغذیه

- مطالعه و جمع آوری اطلاعات در مورد وضع تغذیه دانشجویان در دانشگاه
- مطالعه و تدوین برنامه های مربوط به هماهنگ نمودن امور تغذیه به منظور جلوگیری از کمبودها
- مطالعه و جمع آوری اطلاعات و ارزشیابی آمار حیاتی و تکامل و کمبودهای تغذیه ای
- مطالعه و بررسی پیشنهادات دانشجویان در زمینه برنامه های غذایی و کیفیت غذا .
- تدوین و تنظیم برنامه های هفتگی ، ماهانه و فصلی برای تهیه و سرو غذا
- نظارت در انتخاب ، سفارش ، تحویل و نگهداری مواد غذایی
- نظارت بر بهداشت مواد خام تولید شده جهت استفاده در پخت غذا
- دقت در رعایت موازین بهداشتی و نگهداری مواد مورد استفاده بنحو مطلوب در انبارها و سلف و سرویس ها
- نظارت بر فعالیت کارکنان
- شرکت در تنظیم برنامه های مربوط به تولید ، نگهداری ، توزیع و امور بازرگانی غذا و پیشنهاد انجام آزمایشات لازم از مواد غذایی خام و پخته شده جهت آگاهی از کیفیت آن .
- جمع آوری آما و اطلاعات در باره مواد غذایی بر حسب ضرورت
- شرکت در سمینارها و کنفرانس ها
- ارائه گزارش عملکرد به مقام مافوق

رنوس اقدامات انجام شده در اداره تغذیه دانشگاه

۱- مشارکت فعال در برگزاری مناقصه و واگذاری خدمات به بخش خصوصی و کنترل محاسبه صورت وضعیت پیمانکار پخت و توزیع غذا

۲- تدوین و اصلاح و بروزرسانی شرح کار و قراردادهای پخت و توزیع غذایی دانشگاه

۳- راه اندازی غذا خوری مکمل دانشجویی به منظور ارتقاء کیفیت، حق انتخاب و متنوع سازی

۳- اقدامات انجام شده در جهت بهبود کیفیت غذا شامل:

الف) اصلاح کیفیت مواد اولیه از طریق اقدامات مشروحه زیر:

- استفاده از گوشت گوسفندی و گوساله تازه و گرم برای غذاهای خاصی مثل کباب و غیره

- استفاده از مرغ کامل و قطعات مرغ مثل سینه مرغ برای مصارف خاص به صورت گرم و تازه

- استفاده از ماهی تازه قزل الای محلی

- استفاده از روغن متناسب با نوع مصرف (مایع مخصوص سرخ کردنی برای مصارف سرخ کردنی و مایع معمولی برای مصارف غیر سرخ کردنی)

ب) استفاده از تجهیزات پخت و توزیع مناسب و به روز و اصلاح ساختار آشپزخانه ها و تجهیزات آنها

۴- اقدامات انجام شده در جهت ایجاد تنوع غذایی و جلب رضایت ذائقه دانشجویان عزیز دانشگاه

الف) ارتقاء تنوع غذایی دانشگاه از یک نوع غذا در هر وعده ناهار و شام برای دانشجویان به دو نوع ا

ب) استفاده از غذاهای متنوع، جدید، پرطرفدار، غذای سنتی با هدف حق انتخاب به دانشجو و

تامین ذائقه و مرتفع کردن نیازهای اساسی تغذیه ای

پ) ارائه دورچین های متعدد و متنوع و مغذی از قبیل انواع میوه، آبمیوه، انواع ماست، لیموترش

و) ایجاد تنوع در بسته صبحانه به منظور ایجاد تنوع و ارائه مواد غذایی سالم و مغذی

۵- اقدامات انجام شده در جهت بهداشت مراکز پخت و توزیع غذا از طریق :

- افزایش بازدیدهای بهداشتی کارشناسی بهسازی محیط آشپزخانه ها، بهسازی و تامین تجهیزات جدید و مناسب از نظر بهداشت،

- انجام عملیات ضدعفونی و سمپاشی، بهسازی و قفسه بندی و پالت گذاری سردخانه های زیر صفر و بالای صفر،

- جداسازی مواد غذایی در سردخانه ها،

- ارتقاء کمی و کیفی لباس عوامل پخت و توزیع،

- نصب علائم هشدار دهنده بهداشتی از قبیل نصب علائم ورود ممنوع به محل های اختصاصی نگهداری و پخت و توزیع غذا،

- اجباری نمودن شستشو و ضدعفونی سبزیجات، دفع بهداشتی زباله تولید شده به روش مناسب،

- کنترل اخذ گواهینامه معاینه بهداشتی برای کلیه عوامل دخیل در امر پخت و توزیع غذا

تهیه و تنظیم : جواد مقیمی فام ۱۳۹۸