

معرفی اداره تغذیه دانشگاه ایلام

اداره تغذیه تحت نظارت معاونت دانشجویی فرهنگی و مدیر کل امور دانشجویی فعالیت می کند و وظیفه ی تهیه مواد اولیه مرغوب ، طبخ و نظارت بر طبخ و توزیع بهداشتی غذا را بعهده دارد و شامل بخش های آشپزخانه، سالنهای غذاخوری ، و اتوماسیون های تغذیه می باشد .

خرید مواد غذایی اولیه

با در نظر گرفتن این نکته مهم که برای تأمین ایمنی و سلامت غذا بایستی ایمنی تمام مراحل (تهیه مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذا) رعایت شود. این اداره با همکاری کارپردازی معاونت وظیفه نظارت بر تأمین مواد اولیه سالم و مرغوب را بر عهده دارد.

برآورد نیاز هفتگی و ماهیانه مواد غذایی ، دارا بودن پروانه بهداشتی محصولات ، پروانه بهره برداری ، تاریخ تولید و انقضاء، تهیه مواد با کیفیت مرغوب از لحاظ آشپزی ، نگهداری مواد خریداری شده در شرایط صحیح بهداشتی و تغذیه ای ، تخمین و تهیه تره بار و میوه جات تازه به صورت روزانه جهت مصرف در سلف سرویس ها و ... از جمله فعالیت هایی است که در این بخش انجام می پذیرد.

طبخ غذا

طبخ غذا بسته به نوع برنامه غذایی از ساعت ۵:۳۰ الی ۱۰:۳۰ صبح خاتمه می یابد .

وظیفه طبخ و توزیع به عهده پیمانکار مربوطه است که طبق قرارداد فی ما بین ملزم به طبخ و تهیه غذای با کیفیت و کمیت مطلوب و بر اساس آنالیزها و برگه های ثبت روزانه غذا است . وظیفه اداره ، نظارت بر نحوه طبخ ، رعایت اصول بهداشتی حین طبخ ، مدیریت و جداسازی بخش های مختلف آماده سازی و طبخ مواد غذایی از هم جهت جلوگیری از انتشار آلودگی ، سرویس دهی سایر موارد علاوه بر آمار روزانه (اردوهای دانشجویی ، گردهمایی ها ، کارگاه ها ، مراسم های معنوی و ...) نیز بر عهده این اداره می باشد.

شام دانشجویان خوابگاه پسرانه کشوری در سالن غذاخوری برادران و شام خوابگاه پسرانه هجرت و دانشجویان خوابگاههای دخترانه در خوابگاههای مربوطه توزیع می شود.

مسئول اداره تغذیه

- ۱) نظارت بر کار کارکنان تحت سرپرستی و شرکت خدماتی
- ۲) نظارت در انتخاب و سفارش مواد غذایی خام
- ۳) سرپرستی و نظارت بر تهیه و نگهداری و پخت مواد غذایی

- ۴) جمع آوری آمار و اطلاعات در مورد تغذیه و مواد غذایی و اعمال نظرات و پیشنهادات و انتقادات سازنده در جهت بهبود کیفیت
- ۵) تنظیم برنامه غذایی برای تهیه و توزیع آن

مسئول بهداشت

- ۱) آموزش بهداشت، نظارت بر تهیه ی کارت معاینات پزشکی و حسن رعایت بهداشت فردی توسط پرسنل شاغل در آشپزخانه
- ۲) نظارت و کنترل مواد غذایی خریداری شده از نظر کیفیت، تاریخ تولید و انقضاء
- ۳) نظارت ب انبار داری مواد غذایی
- ۴) نظارت بر بهداشت محیط های طبخ و توزیع غذا
- ۵) نظارت بر تهیه، طبخ و توزیع غذا
- ۶) نمونه گیری از آب مصرفی جهت آزمایش میکروبی و تعیین کلر باقی مانده آب
- ۷) نظارت بر شستشو و گندزدایی وسایل آماده سازی و طبخ مواد غذایی

اتوماسیون تغذیه

در این بخش مسئول اتوماسیون صدور کارت تغذیه، افزایش اعتبار، تسویه حساب دانشجویان و اعلام آمار رزرو غذا را انجام می دهد.

راهنمای دریافت کارت الکترونیکی تغذیه و استفاده از آن

۱. دریافت کارت تغذیه

کلیه مراجعین بایستی با در دست داشتن کارت دانشجویی برای دانشجویان و ارائه معرفی نامه یا حکم کارگزینی (برای کارمندان و اساتید) به اتوماسیون تغذیه دانشگاه مراجعه کرده و جهت ثبت نام مبلغ ۱۰۰/۰۰۰ ریال بابت شارژ اولیه ی کارت پرداخت نمایند.

۲. افزایش اعتبار

از آنجائیکه کارتهای اتوماسیون تغذیه از نوع اعتباری است، لذا پس از اتمام مبلغ موجود در کارت بایستی با مراجعه به بانک دایر در دانشگاه و واریز مبلغی که حداقل ۵۰/۰۰۰ ریال می باشد و انعکاس رسید بانکی به اتوماسیون جهت افزایش اعتبار اقدام نمایند.

۳. رزرو غذا

کارت الکترونیکی دارای قابلیت رزرو تا یک ماه است. بنابراین، بایستی به سایت دانشگاه یا دستگاههای رزرو

غذا که در محوطه دانشگاه نصب شده اند مراجعه و غذای خود را رزرو کنند. به منظور ارسال آمار غذای در خواستی به آشپزخانه بایستی کارت اتوماسیون تا قبل از ساعت ۱۴ برای روز بعدی رزرو غذا داشته شود. در صورت عدم رزرو قبلی روز فروش غذاها به تعداد محدود از ساعت ۱۳:۱۵ باز می شود.

۴. توزیع غذا

غذا از ساعت ۱۱:۳۰ الی ۱۳:۳۰ در سلف سرویس هر دانشگاه توزیع میگردد. ضمناً از ساعت ۱۳:۱۵ الی ۱۳:۳۰ در صورت موجود بود و نیامدن افراد رزرو کرده، روز فروش غذا باز می شود.