

## اداره امور تغذیه



مسئول اداره تغذیه

فرشاد سلیمی

تلفن تماس: ۰۲۵-۳۳۵۱۵۳۶۴

### شرح وظایف واحد تغذیه

الف) تامین مواد غذایی اولیه: با در نظر گرفتن این نکته مهم که برای تامین ایمنی و سلامت غذا بایستی ایمنی تمام مراحل (تهیه مواد اولیه و طبخ و توزیع غذا) رعایت شود این اداره با همکاری کار پردازى معاونت وظیفه نظارت بر تامین 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 انقضا 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 دانشجویان از جمله فعالیت هایی است که در این بخش انجام می پذیرد.

ب) نگهداری مواد غذایی اولیه: انبارها و سرد خانه های این اداره با تمام ظرفیت موجود امور مربوط به نگهداری مواد خریداری شده را انجام میدهند.

ج) طبخ غذا: کارکنان کارآموده آشپزخانه مشغول طبخ و تهیه غذای با کیفیت و کمیت مطلوب و بر اساس آنالیزها و برگه های ثبت روزانه غذا می باشند.

کارشناس مسئول واحد تغذیه نیز بر نظارت بر نحوه طبخ، رعایت اصول بهداشتی حین طبخ، مدیریت و جدا سازی بخش های مختلف آماه سازی و طبخ مواد غذایی جهت جلوگیری از انتشار آلودگی داشته، و تهیه آمار روزانه و تنظیم برنامه غذایی

متناسب روزهای عادی و اردوهای فرهنگی و تفریحی و زیارتی دانشجویان را نیز  
عهده دار می باشد.

د) توزیع غذا: توزیع غذا با رعایت کلیه موازین بهداشتی در محیط آرام سلف و در  
ظروف استیل انجام می پذیرد.