

واحد تغذیه



محسن تیموری
مسئول سلف سرویس مرکزی

شرح وظایف

- ❖ نظارت و کنترل بهداشتی در تهیه و انتقال مواد غذایی به انبارها و نگهداری آنها بر طبق اصول بهداشتی
- ❖ نظارت بر پاکسازی ، آماده سازی، شستشو و نگهداری مواد اولیه غذایی قبل از طبخ
- ❖ نظارت بر طبخ و توزیع غذا در رستورانها و محل های طبخ و توزیع غذا
- ❖ تهیه مواد اولیه، بر حسب نیاز و مطابق با شرایط و استانداردهای لازم.
- ❖ نظارت بر رعایت بهداشت فردی توسط پرسنل آشپزخانه و پرسنل خدماتی و بهداشت محیط کلیه اماکن مربوط به واحد تغذیه
- ❖ ایجاد تسهیلات لازم برای انجام امور ارباب رجوع
- ❖ تدوین برنامه غذایی ماهیانه، با توجه به فصول مختلف و بر اساس کالری و پروتئین مورد نیاز دانشجو
- ❖ برنامه ریزی های لازم در جهت اجرای اهداف تعیین شده و انجام وظایف کلیه پرسنل
- ❖ نظارت بر اجرایی کلیه امور بهداشتی لازم در کلیه مراحل آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا
- ❖ فعالیتهای بهسازی و تعمیرات ساختمانها و تهیه وسایل و تجهیزات لازم
- ❖ صرفه جوئی در اقلام و مواد غذایی حاصله بر اساس ارزش ریالی
- ❖ مدیریت بر سیستم اتوماسیون تغذیه در کلیه مراکز ذی ربط
- ❖ ارائه کلیه وعده های غذایی به مراکز آموزشی درمانی طرف قرارداد
- ❖ ارائه وعده های غذایی مورد نیاز در مراسم ، میهمانی ها ، اردوها، المپیادهای ورزشی و فرهنگی و غیره

نرگس شاه علیان کارشناس بهداشت محیط



شرح وظایف

- ۱- اجرای دستورالعمل های اجرایی بازرسی بهداشتی و قوانین و مقررات بهداشت محیط سلف سرویس
- ۲- اقدامات لازم و هماهنگی با آزمایشگاه و مرکز بهداشت جهت انجام آزمایشات لازم کارکنان سلف سرویس و تهیه کارت تندرستی کلیه کارکنان سلف سرویس و نصب دربرد مخصوص کارت تندرستی و چک کردن تاریخ تمدید آنها
- ۳- ارائه آموزش های چهره به چهره و روزانه بصورت شیفتی و مداوم طبق متن اصول بهداشت محیطی و اصول صحیح تهیه و توزیع موادغذایی و بهداشت فردی به کارکنان سلف سرویس - آموزش بهداشت غذا نحوه صحیح ضدعفونی و طبخ غذا از نظر اصول بهداشتی و تغذیه طبق دستورالعمل - نحوه صحیح نگهداری مواد غذایی طبق دستورالعمل بهداشتی و تغذیه - رعایت نکات بهداشتی و تغذیه ای موادغذایی حین مصرف (روغن - نمک - سبزیجات و کنسروها - لبنیات - گوشت و...) و برگزاری کلاس های آموزش بهداشت غذا و عمومی و فردی
- ۴- تهیه و نصب ۵ تابلو مرحله کنترل بهداشتی به هنگام تدارکات و تهیه غذا جهت اطلاع و رعایت کارکنان سلف (تأمین - آماده سازی مواداولیه - طبخ - توزیع و مصرف - نگهداری و دورریز غذا)
- ۵- کنترل و نظارت بر امر طبخ و توزیع (طبق ۵ مرحله کنترل بهداشتی سلف سرویس)
- ۶- پیشنهاد و درخواست انجام آزمایشات آب شرب سلف سرویس (میکروبی و شیمیایی)
- ۷- ارائه برنامه روزانه نظافت سلف سرویس حین بازدید به نیروهای خدمات درهرشیفت بطور جداگانه و ارزیابی عملکرد نیروهای خدمات و تهیه و ارائه بازخورد بازرسی به مسئولین مربوطه

۸- نظارت بردفع بهداشتی وروزانه زباله و فاضلاب سلف سرویس

۹- کنترل بهداشتی رفت و آمد پرسنل به سلف سرویس و ملزم به ورود با دمپایی مخصوص آشپزخانه و ممانعت از ورود افراد با کفش و دمپایی شخصی و استفاده از دمپایی مخصوص سرویس بهداشتی و نصب تابلو ورود افراد متفرقه ممنوع و ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه

۱۰- راهکار جهت مبارزه باحشرات و جوندگان و کنترل و نظارت بر مصرف سموم و موادگندزدا توسط کارشناس بهداشت محیط امور دانشجویی

۱۱- تهیه و تنظیم مشکلات و مسایل بهداشت محیط سلف سرویس و ارائه کتبی و شفاهی به مسئولین مربوطه

۱۲- کنترل وضعیت بهداشت فردی نیروهای سلف سرویس

آئین نامه ها- دستورالعمل ها ی- ۱۳- تهیه برد آموزش بهداشت در محل سلف سرویس و توزیع و نصب پیام ها بهداشتی

۱۴- تهیه پرونده و شاخص های بهداشت محیطی

۱۵- درخواست و تهیه لباس کار پخت ولباس توزیع و لباس ضدسرما و تخته کاری -وسایل مورد نیاز خدمات - تجهیز جعبه کمکهای اولیه

۱۶- ارائه گزارشات تدوین شده از وضعیت نظافت و نحوه صحیح پخت و توزیع و امورات مرتبط و روزانه طی بازدید مستمر و راهکارهای مؤثر جهت رفع مشکلات بهداشتی و تغذیه ای دانشجویان

۱۷- ثبت دمای روزانه سردخانه های موادغذایی

۱۸- انجام جلسات بهداشتی با مسئولین مربوطه

۱۹- انجام کنترل و اقدامات لازم و مربوط به نگهداری و تهیه و آماده سازی ؛توزیع و حمل و نقل براساس اصول بهداشتی

۲۰- کنترل روزانه از محل نگهداری موادغذایی در سردخانه ها و انبارها از نظر چیدمان صحیح بهداشتی و جداسازی گوشت و سبزیجات و رعایت زنجیره دمایی موادغذایی

۲۱- رعایت اصول صحیح یخ زدایی (۲۴ ساعت قبل از مصرف در بالاصفر)

۲۲- چک کردن کلیه موادغذایی از قبیل برنج -حبوبات -نمک بسته بندی شده -لبنیات -سبزیجات خشک - میوه و سبزیجات -موادخام گوشت از نظر برچسب مشخصات بهداشتی (تاریخ تولید -تاریخ انقضاء- پروانه ساخت و پروانه بهداشتی -از نظر کیفیت بسته بندی و مناسب و سالم)

۲۳- انجام امورات و نامه نگاری ها به مسئولین مربوطه و پیگیری های موارد بهداشتی سلف سرویس

۲۴- بررسی کمبودهای سلف سرویس و انجام درخواست های کتبی و پیگیری های مربوطه جهت تهیه موارد لازم از طرف واحد تدارکات

۲۵- نظارت بر امورات طبخ و توزیع -تخته و سینک جداگانه -جداسازی محل تهیه سالاد -محل آماده سازی گوشت و اجرای ملبس بودن کلاه -ماسک -دستکش -لباس کار تمییز و مرتبط

۲۶- نظارت و کنترل بر شستشو و ضدعفونی سبزیجات و میوه با محلول کنز طبق دستورالعمل

۲۷- نظارت بر نحوه صحیح شستشوی ظروف

۲۸- پیگیری مشکلات تاسیساتی و گزارش به مسئول سلف سرویس

۲۹- ارائه پیشنهادات بهداشتی

۳۰- بازدید و نظارت بهداشتی بطور مستمر و رسیدگی مداوم به وضعیت بهداشت محیط کلیه قسمت های سلف سرویس (انبارها-زیرصفر-بالاصفرها -اتاق رختکن پرسنل-کلیه قسمت های آشپزخانه)

۳۱- هماهنگی و درخواست و انجام نصب دماسنج و رطوبت سنج و اسپلنت در انبارها و فن تهویه در سرویس بهداشتی و پالت بندی در انبارها

صدیقه مرادی

کارشناس تغذیه

شرح وظایف

شرح وظایف

- کنترل کیفیت مواد اولیه مصرفی جهت طبخ غذا در آشپزخانه.

- نظارت بر کلیه مراحل آماده سازی مواد اولیه و طبخ غذا از حیث رعایت بهداشت و مسائل کیفی.

- نظارت در تهیه غذای رژیمی بیماران و ارائه راهکار

- نظارت بر نحوه توزیع غذا به دانشجویان از لحاظ بهداشت و کیفیت و کمیت و بررسی رضایتمندی دانشجویان

- رسیدگی به انتقادات و پیشنهادات دانشجویان در مورد تغذیه و اعلام به مسئول اداره تغذیه.

- تهیه و تنظیم برنامه غذایی ماهانه

- ارائه آموزش های لازم به کارکنان و کادر خدماتی شاغل در سلف سرویس ها، به منظور آشنایی با اصول صحیح تغذیه دانشجویان

- پیشنهاد و انجام آزمایشات لازم از مواد غذایی خام و پخته

- ارائه نظرات مشورتی در زمینه امور تغذیه به واحد های اجرایی ذیربط در تامین تغذیه دانشجویان

- انجام نظرسنجی غذایی از دانشجویان به منظور پیش بینی در تنظیم برنامه های غذایی دانشجویان جهت برنامه ریزی هر چه بهتر

- ارائه گزارش و راهکارهای مناسب در جهت حل مشکلات تغذیه ای دانشجویان

- انجام بازدیدهای مستمر و غیر قابل پیش بینی از سلف سرویس ها و مراکز توزیع غذای دانشجویان

- انجام مشاوره های تغذیه ای و ارائه رژیم های درمانی و برنامه غذایی برای گروه های مختلف دانشجویان

- اقدامات ضروری در جهت پیشگیری از بیماریهای ناشی از کمبود یا افزایش بی رویه مواد غذایی و بهبود وضع تغذیه دانشجویان با هدف ارتقاء کیفی و بهداشتی تغذیه

- انجام اقدامات مربوط به تهیه، نگهداری، پخت و توزیع غذا بر اساس اصول بهداشتی و رژیم های غذایی با در نظر گرفتن شرایط تغذیه دانشجویان و ضوابط ابلاغی از مراجع ذیربط

- گزارش منظم روزانه از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام امور در مراحل مختلف فرآیندها به مسئول مافوق

- تهیه آنالیز برنامه غذایی سلف سرویس

- پیگیری کمبود ها و مسایل مربوط به سلف سرویس و ... و گزارش به واحد تغذیه تا حصول نتیجه

- انجام سایر امور محوله از جانب مسئول مافوق

- نگهداری، پیاده سازی و اجرای دستورالعمل ها، آئین نامه ها و بخشنامه های مرتبط

- تعامل نزدیک با کارشناسان تغذیه معاونت درمان مربوطه جهت برنامه ریزی های مرتبط

- تهیه و تدوین متون آموزش تغذیه

- جمع آوری اطلاعات آماری مرتبط با فعالیت های بخش تغذیه و بکارگیری نتایج در برنامه ریزی های آتی