

# اداره تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد

اداره تغذیه از ادارات تابعه امور دانشجویی است که مسئولیت سازمان‌دهی و اداره غذاخوری‌های دانشجویی و همچنین امور تهیه و توزیع غذای سالم و بهداشتی (صبحانه، نهار و شام) برای دانشجویان، کارمندان و اعضاء هیئت‌علمی دانشگاه را بر عهده دارد. در این راستا مسئولین مربوطه، مواد اولیه ورودی را از لحاظ معیارهای بهداشتی و شرایط مناقصات غذایی کنترل نموده و بر تمامی مراحل تهیه و آماده‌سازی پخت و توزیع غذا نظارت دارند تا دانشجویان و ... بتوانند به غذای کاملاً سالم دستیابی پیدا کنند.

اداره تغذیه امور دانشجویی با بهره‌گیری از یک نفر سرپرست اداره تغذیه، یک نفر کارشناس تغذیه، یک نفر کارشناس طرحی بهداشت محیط، یک نفر مسئول آشپزخانه و یک نفر اپراتور تغذیه وظیفه اصلی خود را عهده‌دار است. این اداره، دو سلف‌سرویس ویژه خواهران و برادران (سلف شماره یک: واقع در مجتمع رحمتیه و سلف شماره دو: واقع در بیمارستان هاجر)، یک سلف‌سرویس ویژه کارکنان (کارمند، اعضای هیئت‌علمی) واقع در مجتمع رحمتیه و یک آشپزخانه واقع در مجتمع رحمتیه را در اختیار دارد که به‌طور میانگین روزانه ۲۰۰۰ پرس غذا در آشپزخانه تحت نظر این اداره طبخ می‌شود، در حال حاضر سه وعده صبحانه، نهار و شام دانشجویان در غذاخوری‌های دانشجویی توزیع شده و تنها شام و صبحانه دانشجویان ساکن خوابگاه مولوی در خوابگاه مذکور توزیع می‌گردد. وعده نهار تمامی دانشجویان، کارمندان و اساتید در داخل سلف‌سرویس‌های موردنظر توزیع می‌شود و وعده شام و صبحانه اساتیدی که ساکنین مهمانسرا هستند نیز در مهمانسرا به‌صورت روزانه در اختیار آنان قرار می‌گیرد.

## شرح وظایف اداره تغذیه دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی عبارت است از:

- ۱- مطالعه و ارزشیابی غذاها و خوراکی‌های بومی و محلی با توجه به عادات غذایی گروه مصرف‌کننده
- ۲- تهیه و تدوین آنالیز غذایی و غذاهای قابل‌طبخ
- ۳- تهیه و تدوین شرایط اختصاصی قراردادهای مناقصه‌های مرتبط با تغذیه دانشجویی
- ۴- تهیه برنامه غذایی هفتگی یا ماهانه در غذاخوری‌های دانشجویی
- ۵- نظارت بر انتخاب، سفارش، تحویل و نگهداری مواد اولیه غذایی و نظارت بر بهداشت مواد غذایی و ارائه خط‌مشی در زمینه تغذیه و خدمات غذایی
- ۶- نظارت بر کیفیت و کمیت مراحل تهیه، آماده‌سازی، طبخ و توزیع غذای دانشجویان
- ۷- نظارت بر تمامی امور کارکنان و اماکن تحت پوشش اداره تغذیه
- ۸- آموزش محورهای مختلف بهداشتی به کارکنان شاغل در سالن‌های غذاخوری
- ۹- آموزش تغذیه در سطح عمومی و مقدماتی در زمینه‌های مختلف نقش غذا، انواع غذا، مواد مغذی و لزوم مصرف غذا برای سلامت و تندرستی به دانشجویان و همکاران
- ۱۰- ارائه نظرات مشورتی در زمینه امور تغذیه به واحدهای اجرائی و یا آموزشی مربوطه در صورت لزوم
- ۱۱- اطلاع‌رسانی مناسب به دانشجویان در زمینه قوانین، فعالیت‌ها و فرآیندهای مرتبط با تغذیه دانشجویان شامل: (اتوماسیون تغذیه، برنامه غذایی، رعایت اصول بهداشتی، عملکرد اداره تغذیه)
- ۱۲- انجام نظرسنجی از دانشجویان و ثبت نتایج به‌صورت حداقل ترمی یک‌بار و آنالیز نتایج و تصمیم‌گیری بر اساس نتایج جهت بهبود وضعیت تغذیه دانشجویان

- ۱۳- نظرسنجی و تحلیل وضعیت تغذیه دانشجویی و شناسایی نقاط قابل بهبود  
۱۴- ارائه آمار و اطلاعات مرتبط با امور دانشجویان و ارزیابی نیازها  
۱۵- برنامه‌ریزی و نظارت بر اتوماسیون تغذیه دانشجویی  
۱۶- پیگیری امور مرتبط به تحویل کارت تغذیه دانشجویان و انجام اقدامات لازم در زمینه بهبود وضعیت تغذیه دانشجویان

### کارکنان اداره تغذیه

- ۱- مسئول اداره تغذیه: مهندس سید احمد نوربخش  
۲- مسئول آشپزخانه: مسیح دهقانی  
۳- کارشناس بهداشت محیط: مهندس فاطمه برادران  
۴- اپراتور تغذیه: جواد سلطان‌پور

### شماره تماس اداره تغذیه

خط مستقیم: ۳۳۳۴۷۵۳۰  
خط داخلی: ۳۰۸  
آشپزخانه: ۳۳۳۳۵۶۵۰