

## ۱- روش‌های پیشنهادی تامین غذای دانشجویی

### • روش یک

خرید مواد غذایی، پخت، پخش و توزیع غذا به عهده پیمانکار بوده و طی یک مناقصه به پیمانکار واگذار خواهد شد.

۱- خرید کلیه اقلام مواد غذایی، طبخ و توزیع

### • فرآیند تمهید صدور مجوز روش یک

- تکمیل فرم ۱۰۱ برنامه غذایی
- فرم ۱۰۲ نیروی انسانی
- فرم ۱۰۳ (مصرف سالانه و قیمت اقلام)
- فرم ۱۰۴ (نوع غذا\_ قیمت)
- آنالیز غذایی
- فرم ۱۰۵ برند کالاها

### • روش دو

مراکز کم جمعیت و مراکزی که تجهیزات پخت غذا را ندارند می‌توانند از خرید پرسی غذا با رعایت آیین‌نامه مالی- معاملاتی دانشگاه اقدام نمایند. لیست آموزشکده/دانشکده به شرح پیوست ارسال شده است.

### • فرآیند تمهید صدور مجوز روش دو

- تکمیل فرم ۱۰۱ (برنامه غذایی)
- فرم ۱۰۴ (نوع غذا\_ قیمت)
- آنالیز غذایی
- فرم آمار دانشجویان و تعداد رزرو تغذیه سال آتی

تبصره ۱: در "فرم آمار دانشجویان و تعداد رزرو تغذیه سال آتی" مبنای پیش‌بینی رزروها، عملکرد سه سال اخیر باشد و رزرو سال آینده حداکثر ۵ درصد افزایش پیش‌بینی شود و در صورت افزایش بیش از ۵ درصد دلایل توجیهی شرح داده شود.

تبصره ۲: با هدف رضایتمندی حداکثری دانشجویان انتخاب حداقل ۲۰ نوع غذا در برنامه ماهیانه از فرم شماره ۱۰۴ الزامی است.

تبصره ۳: در برنامه ریزی غذای ماهیانه، رعایت الگوی ۴۰٪ غذای پرهزینه و ۶۰٪ درصد غذای متوسط هزینه الزامی است.

## یادآوری مهم:

- ❖ رعایت قوانین مالی و ملاحظات قانونی در تمامی مراحل استعلام و یا مناقصه برای تهیه و توزیع غذا الزامی است.
- ❖ فرم‌های تکمیلی الزاماً در قالب اکسل تنظیم و ارسال شود.
- ❖ الزاماً برای توزیع غذا از ترولی‌های گرم و متحرک استفاده شود.
- ❖ تعداد ماشین حمل غذا باید به صورتی باشد که الزاماً حداکثر ظرف یک ساعت به کلیه محل‌های توزیع غذا ارسال شود.
- ❖ قالب قرارداد تغذیه سال ۱۴۰۵-۱۴۰۶ از واحدهای مربوطه ارسال می‌شود.
- ❖ در فرم ۱۰۵ نام محصولات تجاری مورد تایید این معاونت ارسال شده است اگر پیمانکاران درخواست خرید محصولات خارج از نام‌های تجاری قید شده در فرم ۱۰۵ دارند الزاماً باید با هماهنگی و کسب مجوز از سازمان مرکزی انجام شود.

## ۲- برنامه غذایی

نظر به رعایت صرفه و الگوی صحیح غذایی و همچنین افزایش رضایتمندی دانشجویان ضروری است دو یا سه نوع غذا (براساس متوسط هزینه و پرهزینه) برای یک وعده در برنامه غذایی برنامه‌ریزی شود، به گونه‌ای که دانشجویان حق انتخاب داشته باشند و از طرفی امکان مدیریت مالی بهینه فراهم شود.

تبصره: توزیع میوه در هفته سه مرتبه و به صورت یک وعده نهار و دو وعده در شام الزامی می‌باشد. شایان ذکر است در این سه وعده از میوه‌های موز، پرتقال و سیب استفاده شود و به طوری که در هفته از هر میوه یکبار استفاده شود و در صورت عدم وجود در بازار می‌توان از جایگزین نارنگی و خیار استفاده شود. آنالیز گرامژ میوه به شرح پیوست می‌باشد.

تبصره ۱: در ماه مبارک رمضان، اقلام زیر به صورت بسته‌های ویژه ماه مبارک در برنامه غذایی پیشنهادی استفاده شود.

۱- پنیر تک نفره ۲- خرما ۳- زولبیا و بامیه ۴- نان

## ۳- حضور الزامی ناظر غذا برای تمامی آموزشکده/ دانشکده‌های پخت و توزیع غذا

به منظور کنترل کیفیت و کمیت غذا، ناظر تغذیه تعیین و رزومه فرد انتخاب شده از طریق مرکز استان به این معاونت ارسال گردد تا در صورت تایید از ناظر محترم در دانشکده/آموزشکده استفاده شود.

ویژگی ناظر: ناظر تغذیه از افراد متخصص در امور تغذیه و بهداشت با آگاهی کامل از قوانین و مقررات مربوط به حوزه غذایی و دانشجویی انتخاب شود.

حضور ناظر در تمامی مراحل انبارش، آماده‌سازی، پخت، توزیع و نگهداری الزامی است.

## ۴- تجمیع آشپزخانه‌ها

در راستای سیاست‌گذاری تجمیع آشپزخانه‌های مراکز به منظور رعایت الگوی مصرف بهینه و کیفی‌سازی غذا رعایت موضوع فوق طبق لیست پیوست الزامی است. شایان ذکر است به پیوست لیست آموزشکده‌هایی که به صورت مستقل امکان پخت را دارند ارسال شده است.