

سياسة توفير النظام الغذائي المستدام بجامعة أسوان

تتبنى جامعة أسوان سياسة النظام الغذائي المستدام وهو النظام الذي يوفر الأمن الغذائي والتغذية لجميع منتسبي الجامعة بتكلفة تنافسية و مدعمة لبعض الفئات من منتسبي الجامعة والحفاظ على بيئة نظيفة وآمنة.

يوجد بالجامعة عدة منافذ لتقديم الأطعمة لجميع المنتسبين والزائرين تتنوع بين مطاعم رئيسية وكافتيريات ومنافذ خاصة متعاقد معها. وقد تم اعداد تلك السياسة ليتم اتباعها وتطبيقها لجميع المنافذ: وبناءا على ذلك يتم اتباع السياسات التالية بمطاعم الجامعة:

• التوريد بما يحقق الإستدامة:-

- ان تلتزم لجان المشتريات والموردين بالاعتماد على المنتجات الزراعية والحيوانية المحلية للمساهمة في ازدهار الاقتصاد المحلي وسبل العيش المستدامة.
- ان يكون موردي الأغذية معتمدين من وزارة الصحة.
- التنبية على موردي الخضروات والفاكهة ان لا يتم استخدام مبيدات الأعشاب المصنعة أو الأسمدة الصناعية في الزراعة وانخفاض أو منع المبيدات بقدر الإمكان.
- نقل مخلفات الطعام بشكل صحي و آمن إلى أماكن مخصصة للتخلص من المخلفات بالتنسيق مع المجلس المحلي لمحافظة أسوان.
- قياس كمية نفايات الطعام وتقديم تقرير اسبوعي بها.
- تنوع الوجبات لمنتسبي جامعة أسوان بحيث تكون الخضروات والفاكهة طازجة ومصادر البروتين متنوعة.

• الأمن الغذائي (الاتاحة والتنوع): تلتزم الجامعة عن طريق هذه السياسة بتوفير الطعام لجميع المنتسبين بناءا على برامج متنوعة.

- اتاحة الوجبات داخل المطاعم لجميع منتسبي الجامعة اعتبارا من الساعة السابعة صباحا و حتى السابعة مساءا باسعار مناسبة.
- تقدم الوجبات بشكل مدعم للطلاب المقيمين بالمدينة الجامعة (فئة ١) و يدعم للطلاب المقيمين خارج المدينة الجامعة (فئة ٢).
- قياس اسعار الوجبات بشكل دوري و مقارنتها بالاسعار الخارجية على أن تكون دائما اقل من الاسعار الخارجية بمقدار لا يقل عن ٣٠% من سعر الوجبة.

• الجودة لغذاء صحي:-

- اعداد مقررات التغذية و جداول التغذية اليومية لمنتسبي الجامعة بحيث تحتوي على السعرات الحرارية الكافية والسوائل والمغذيات الكبيرة والمغذيات الدقيقة.
- التزام العاملين بالمطعم بارتداء الزي المخصص للعمل وتغطية الرأس و الأنف و الفم و ليس قفاز خاص بالطبخ مع توفير تدريب منتسبي مطاعم جامعة اسوان على الأساليب الصحية لتنظيف الطعام وطرق حفظه.
- جودة الطعام لا تعني جودة المنتج النهائي فحسب وإنما تعني الجودة المطلقة في كل شيء منذ بداية الإنتاج إلى التصنيع والتوزيع.



- عمل إختبارات عشوائية لعينات من مخزون الأغذية لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري
- اتباع المواصفات الغذائية الدولية التي أقرتها هيئة الدستور الغذائي (برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية)

<http://www.fao.org/3/a-i4354a.pdf>

<http://www.fao.org/tempref/codex/Reports/Reports 2014/REP14 EXa.pdf>

التبیهات:

- اذا تم الاستعانة بمصادر خارجية لتوفير الطعام ، يوصى بتضمين ذلك بالعقود ذات الصلة لقياس كمية نفايات الطعام والإبلاغ عنها

وبناء على ما تقدم يتم الإعلان عن سياسة العمل لتوفير النظام الغذائي المستدام بمطاعم جامعة أسوان في جميع الكليات والإدارات المركزية والموقع الرسمي للجامعة والالتزام بما جاء بها.

أعدت هذه السياسة بمكتب التصنيف الدولي بجامعة أسوان.

تحرير ٢٠١٩

مراجعة ٢٠٢٤

أ.د/ محمد عبد العزيز عرابي

لعمري

رئيس جامعة أسوان



٤٨٨٥٤