

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

• التوريد بما يحقق الاستدامة:-

- ان تلتزم لجان المشتريات و الموردين بالإعتماد على المنتجات الزراعية و الحيوانية المحلية للمساهمة في ازدهار الإقتصاد المحلي وسبل العيش المستدامة.
- ان يكون موردي الأغذية معتمدين من وزارة الصحة.
- التنبيه على موردي الخضروات و الفاكهة ان لا يتم استخدام مبيدات الأعشاب المصنعة او الأسمدة الصناعية في الزراعة و انخفاض او منع المبيدات بقدر الإمكان.
- نقل مخلفات الطعام بشكل صحي و امن الى امكن مخصصة للتخلص من المخلفات بالتنسيق مع المجلس المحلي لمحافظة اسوان.
- قياس كمية نفايات الطعام و تقديم تقرير اسبوعي بها.
- تنوع الوجبات لمنتسبي جامعة اسوان بحيث تكون الخضروات و الفاكهة طازجة و مصادر البروتين متنوعة.

• الامن الغذائي (الاتاحة والتنوع): تلتزم الجامعة عن طريق هذه السياسة بتوفير الطعام لجميع

- المنتسبين بناء على برامج متنوعة .
- اتاحة الوجبات داخل المطاعم لجميع منتسبي الجامعة اعتبارا من الساعة السابعة صباحا و حتى الساعة مساء باسعار مناسبة.
- تقدم الوجبات بشكل مدعم للطلاب المقيمين بالمدينة الجامعة (فئة 1) و بدعم للطلاب المقيمين خارج المدينة الجامعة (فئة 2).
- قياس اسعار الوجبات بشكل دوري و مقارنتها بالأسعار الخارجية على ان تكون دائما اقل من الأسعار الخارجية بمقدار لا يقل عن 30% من سعر الوجبة.

• الجودة لغذاء صحي:-

- اعداد مقررات التغذية و جداول التغذية اليومية لمنتسبي الجامعة بحيث تحتوي على السرعات الحرارية الكافية و السوائل و المغذيات الكبيرة و المغذيات الدقيقة.
- التزام العاملين بالمطعم بارتداء الزي المخصص للعمل و تغطية الرأس و الأنف و الفم و لبس 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 و إنما تعني الجودة المطلقة في كل شيء منذ بداية الإنتاج إلى التصنيع و التوزيع.



- عمل إختبارات عشوائية لعينات من مخزون الأغذية لمعرفة مدى صلاحيتها للأستهلاك البشري
- اتباع المواصفات الغذائية الدولية التي اقرتها 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 ، يوصي 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 اسوان في جميع الكليات و الإدارات المركزية و الموقع الرسمي للجامعة والإلتزام بما جاء بها.

أعدت هذه السياسة بمكتب التصنيف الدولي بجامعة اسوان.

أ.د/ محمد عبدالعزيز عرابي

د/ أيمن محمد سمير رضوان

جامعة اسوان في 1 / 1 / 2019

رئيس جامعة أسوان

أ.د/ أحمد محمد غلاب

