



ت- مستوى التعذية والوجبات بالمدن



صور من مطعم المدينة طالبات



آليات فحص واستلام مكونات الوجبات الغذائية

- ١- يتم تشكيل لجان متخصصة لاستلام الأصناف المختلفة .
أولاً : فحص المواد الغذائية البطيئية (لحوم - دواجن - ألبان - إلخ)
١. استلام أمر الإفراج الجمركي للحوم والدواجن المستوردة.
 ٢. الكشف الظاهري عليها من تاريخ الإنتاج والصلاحيّة والتَّأكُّد من عدم وجود فطريات أو حروق على الدواجن أو وجود مياه في اللحوم المجمدة .
 - ٣.أخذ عينة من اللحوم والدواجن وعمل فحص معملي ، وعلى ذلك يتم تحديد الصلاحية من عدمه .
 ٤. نسبة الخصم بناء على التقصير في المواصفات المطلوبة .
 ٥. إرسال عينة من اللحوم المستوردة والدواجن المستوردة إلى معامل كلية الطب البيطري لفحصها معمليا .
 ٦. اللحوم البلدية تكون ذبح اليوم ، وفي سلخانة المحافظة يكون الذبح، وتكون في ثلاجة محكمة الغلق أثناء التوريد.
 ٧. تسلم اللحوم والدواجن (بليدي ومستورد) بعد الفحص إلى مخازن الطازج وبعدها يتم الصرف منها إلى مطاعم ووحدات الجامعة المختلفة حسب الطلب .
 ٨. يتم إتمام العمليات الإدارية الخاصة بالمنتجات في المخزن المختص.

آليات فحص واستلام المواد الزراعية

١. يتم تحديد الكميات المراد تخزينها؛ كل صنف حسب الاحتياج .
٢. تقوم لجنة فحص الأصناف الزراعية بفحص المواد الغذائية الجافة والطازجة (ذات الأصل النباتي) قبل استلامها فعليا من جهة التوريد وتحديد صلاحيتها للاستهلاك، ومطابقتها للشروط والمواصفات الخاصة بتوريد الأغذية لجامعة أسيوط وامر الإسناد .
٣. التوقيع على محاضر الفحص وتدوين البيانات والملحوظات من تاريخ الإنتاج والصلاحيّة ومصانع الإنتاج وبيانات الأصناف الموردة بمحاضر فحص .
٤. استلام الأصناف الزراعية قبل طهي الوجبة ب (٤٤ ساعة) وتوضع تحت التجهيز مثل الخضار الطازج (بطاطة - كوسة - طماطم - بصل) .
٥. بعد فحص الأصناف الطازجة يتم تسليمها إلى أمين مخزن الطازج الرئيسي؛ لتوزيعها على المطاعم ووحدات الجامعة المختلفة .

الأصناف الجافة الزراعية

١. تقوم اللجنة بفحص الأصناف ظاهريا وعلى حسب العينات المقدمة من المورد حسب كل صنف والتَّأكُّد من مطابقتها للشروط والمواصفات الخاصة بكراسة الشروط والتَّأكُّد من سلامتها من ناحية تاريخ الإنتاج والصلاحيّة ومصانع الإنتاج .
٢. يتم تخزين المواد الغذائية الجافة بمخازن الجاف وتسلم إلى أمين مخزن الجاف الرئيسي .



٣. يتم تسليم المواد الغذائية الجافة إلى وحدات الجامعة المختلفة ومطاعم التغذية .
٤. تقوم مطاعم التغذية ووحدات الجامعة المختلفة بطبعي تلك المواد وتقديمها إلى الطلاب .
- وفيما يلي صور من متابعة قيادات الجامعة لجودة الوجبات المقدمة لطلاب المدن
الجامعة



