

شماره: ۱۱، ۴۷۳
تاریخ: ۱۶، ۳، ۹۶
پوست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

پرتال

**بخشنامه: به رؤسای واحدهای مرکز استان (دبیران هیأت های امنای استانها) ، واحدهای علوم و تحقیقات
تهران و نجف آباد ، رؤسای واحدها ، مراکز آموزشی و سازمان سماء دانشگاه آزاد اسلامی**

معاونت دانشجویی و فرهنگی

موضوع: نظارت بر سلامت تغذیه دانشجویی

- با عنایت به اینکه ارتقای کیفیت خدمات و حفظ سلامت و رضایتمندی دانشجویان در اولویت خاص دانشگاه قرار دارد و با توجه به نزدیک شدن فصل گرما ، در راستای حفظ بهداشت و سلامت تغذیه دانشجویان موارد ذیل ابلاغ می گردد .
- ۱- نظارت بر رعایت کلیه نکات بهداشتی، اعم از بهداشت مواد غذایی ، بهداشت محیط آشپزخانه و غذا خوری و بهداشت فردی کارکنان بوفه و سلف سرویس به صورت روزانه انجام پذیرد .
 - ۲- برنامه و مواد غذایی مناسب با فصل گرما انتخاب گردد.
 - ۳- مواد غذایی فاسد شدنی ، قبل از طبخ از نظر کیفیت و سلامت به دقت بررسی و کنترل گردد و در صورت مشاهده هرگونه آلودگی یا اتمام تاریخ مصرف، از طبخ آنها خودداری شود.
 - ۴- از نگهداری مواد غذایی پخته شده در بوفه ها و سلف سرویس ها و استفاده مجدد از آنها خودداری گردد.
 - ۵- برای فراهم کردن شرایط و محیط بهداشتی، از آشپزخانه خوابگاه ها به طور منظم بازدید بعمل آمده و در صورت نیاز به تعمیرات و تجهیزات اقدام مقتضی بعمل آید.
 - ۶- با توجه به آیین نامه بوفه های دانشجویی به شماره ۱۱/۱۲۳۶ مورخ ۹۵/۴/۳۰ ، نظارت بر عملکرد بهداشتی پیمانکار بایستی توسط نماینده حوزه معاونت دانشجویی و فرهنگی واحد به طور منظم انجام و در صورت تخلف پیمانکار ، ضمن ارسال گزارش به اداره کل امور دانشجویی دانشگاه ، براساس آیین نامه مذکور اقدام نمایند.
 - ۷- در صورت مسمومیت فردی یا گروهی در بین دانشجویان به دلیل عدم رعایت موارد فوق ، در اسرع وقت اقدامات درمانی با هزینه واحد دانشگاهی صورت پذیرفته و ضمن رفع مشکل افراد خاطی به اداره کل امور دانشجویی معرفی گردند .
- بدیهی است انجام موارد فوق منحصر به فصل گرما نبوده و واحدها و مراکز دانشگاهی موظفند در رعایت اصول فوق توجه و دقت لازم را به عمل آورند .
- مسئولیت حسن اجرای این بخشنامه به عهده رئیس و معاون دانشجویی و فرهنگی واحدهای دانشگاهی می باشد.

دکتر ابراهیم کلانتری

معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه