

12.2 Operational measures

12.2.7 CU as a body has policies around use minimisation - Of disposable items.

Cairo University has a policy where its outsourced services and supply-chain contracts are required to comply with the university's internal sustainability/ethics policies:

- 1- **The 1 st evidence** is the sustainability report 2023 of CU, CU's 2023 Sustainability Report includes broad references to "procurement" and "waste minimisation/diversion" but does *not* explicitly state that these extend to all suppliers or outsourced service providers.
- 2- **The 2 nd evidence** is the report of Nutrition Department, University Dormitories, Cairo University is attached.

Serial	Year	Link
1	2023	chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpglclefindmkaj/https://cu.edu.eg/userfiles/Sustainability%20report%202023.pdf
2	2024	The report of Nutrition Department, University Dormitories, Cairo University is attached

السيد الأستاذ الدكتور / أحمد رجب محمد

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب

تحية طيبة وبعد،،،

يعطوب لنا ان نقدم لمساندتكم تقرير عن أعمال إدارة التغذية بالمدن الجامعية بجامعة القاهرة خلال الخمسة أعوام السابقة .

- متوسط أعداد الطلاب في المدن الجامعية حوالى ٨٠٠٠ طالب وطالبة (مدينة الطلبة - مدينة الطالبات - مدينة رعاية الطالبات - سكن التمريض) .
- عدد المباني بالمدينة الجامعية للطلبة ١٤ مبنى .
- عدد المباني بالمدينة الجامعية للطالبات ١١ مبنى .
- عدد القهوي بالمدينة الجامعية لرعاية الطالبات ٤ مبنى .
- عدد المباني بسكن التمريض ١ مبنى .

- الوجبات المقدمة والجداول
- وجبات الغذاء المطهية ووجبات الإفطار والعشاء يتم حساب إحتياجات الطلاب من الأسعار الحرارية والتي يتم أخذها في الإعتبار عند تخطيط الوجبة و إعداد جداول التغذية .

• مراحل إستلام و إعداد و تقديم الوجبات

- تمر عملية التغذية بالنسبة للطلاب بالمدن الجامعية بخمس مراحل
 - ١- لجنة الإستلام والتي تقوم باستلام المواد الغذائية وفقاً لما هو في كراسة الشروط
 - ٢- لجنة التوضيب وهي المسؤلة عن توضيب المواد الغذائية الخام على مختلف منشأها سواء كانت نباتية أو حيوانية تحت إشراف طبيب بيطرى .
 - ٣- لجنة الإعداد وتقوم بمهامها داخل المطعم المجهز بالمعدات و الأجهزة اللازمة لطهى و تسوية المواد الغذائية (اللحوم - الدواجن - الخضار - الأرز - المكرونة) .
 - ٤- لجنة الغذاء وتضم مجموعة من إخصائيين ومشرفين التغذية يستلموا الوجبات من لجنة الإعداد ثم يقومون بتوزيع هذه الوجبات المطهية داخل صالة الطعام على الطلاب باستخدام صوانى سبق غسلها وتعقيمها جيداً .
 - ٥- بالنسبة للمواد الجاف يتم تسليمها للوردية ومن ثم يتم توزيعها للطلاب خلال فترة الوردية .
- الشركات الموردة لخامات المواد الغذائية .

- ١- يتم التعاقد مع شركة لتوريد كافة الأصناف الغذائية بعد طرح ممارسة عامة لمدة سنة ويتم إسناد عملية التوريد للشركة التى يتم الترسية عليها ولا تقوم المدن بشراء المنتجات الغذائية بشكل مباشر
- ٢- حالياً تمت ترسية الممارسة العامة لتوريد الأصناف الغذائية على جهاز المشروعات للخدمة الوطنية وكافة الشروط والمواصفات الخاصة بالأصناف التى يتم توريدها يجب أن تكون محلية و مستدامة وصحية .

مستشار رئيس الجامعة للتغذية

أ.د / صبحى محسن