

2.2 Campus Food Waste

2.2.1 Cairo University measures the amount of food waste generated from food served within the university.

- Cairo University measures/estimates food waste on campus (as part of its waste/organic waste monitoring) and has published figures for it.
- **Sustainability Report 2023:** mentions that the University is committed to “reduction of food waste” among its sustainable consumption and production goals. see pp. 50-51
- **Sustainability Report 2024:** gives an approximate figure: “food waste accounts for around 45% of all organic waste produced on campus.” see pp. 22
- The same document states “The total organic waste generated by Cairo University amounted to approximately 526.49 tonnes in 2024, ... organic waste constitutes 19.56% of the University’s total waste” and links that figure to food-waste share.
 - Attached the report of Nutrition Department, student settlement, Cairo University

Serial	Year	Link
1	2023-2024	• chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cu.edu.eg/userfiles/Report%20Sus%202023.pdf?utm_source=chatgpt.com • attached the report presented from CU student settlement about food providing and organic wastes
		• https://cu.edu.eg/userfiles/Sustainability%20report%202024.pdf?utm_source=chatgpt.com

المستشار الأستاذ الدكتور / أحمد رجب محمد

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب

تحية طيبة وبعد،،،

يطلب لنا ان نقدم لمساعدتكم تقرير عن أعمال إدارة التغذية بالمدرسة الجامعية بجامعة القاهرة خلال الخمسة أعوام السابقة .

- متوسط أعداد الطلاب في المدرسة الجامعية حوالي 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 المباني 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 يتخذها في الإعتبار عند تخطيط الوجبة و إعداد جداول التغذية .

مراحل إستلام و إعداد و تقديم الوجبات

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

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

مستشار رئيس الجامعة للتغذية

أ.د / صبحي محسن