

2.5 National Hunger

2.5.4 CU focuses on buying products from local and sustainable sources

Cairo University has a formal, documented policy period that explicitly states it prioritizes purchasing products from local, sustainable sources (e.g., local farmers, sustainable agriculture produce).

- There is mention of the national-level initiative “Sustainable Universities” which CU is part of, which includes broad sustainability goals including responsible consumption.
- The 3rd evidence is a report on the work of the Nutrition Department in the university hostels at CU and its supply with food items from local, sustainable, and healthy products.

Seri	Year	Link
1	2023-2024	https://mped.gov.eg/singlenews?id=5360&lang=en
2	2023-2024	https://cu.edu.eg/ar/Cairo-University-News-14861.html

المهندس الأستاذ الدكتور / أحمد رجب محمد

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب

تحية طيبة وبعد،،،

يطلب لنا ان نقدم لسيادتكم تقرير عن اعمال إدارة التغذية بالمدين الجامعية بجامعة القاهرة خلال الخمسة أعوام السابقة .

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

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

• مراحل إستلام و إعداد و تقديم الوجبات

- تمر عملية التغذية بالنسبة للطلاب بالمدين 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 ومشرافين 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 لخدمات المواد الغذائية .

- ١- يتم التعاقد مع شركة لتوريد كافة الأصناف الغذائية بعد طرح ممارسة عامة لمدة سنة ويتم إسناد عملية التوريد للشركة التي يتم الترسية عليها ولا تقوم المدين 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 / صبحى محسن