

# شرح وظایف اداره تغذیه و معرفی واحدهای مختلف

- برنامه ریزی های لازم در جهت اجرای اهداف تعیین شده و انجام وظایف کلیه پرسنل .
- تدوین برنامه غذایی ماهیانه , با توجه به فصول مختلف و بر اساس کالری و پروتئین مورد نیاز دانشجوی .
- تهیه مواد اولیه ، برحسب نیاز و مطابق با شرایط و استانداردهای لازم .
- نظارت و کنترل بهداشتی در تهیه و انتقال مواد غذایی به انبارها و نگهداری آنها بر طبق اصول بهداشتی .
- نظارت بر پاکسازی , آماده سازی , شستشو و نگهداری مواد اولیه غذائی قبل از طبخ .
- نظارت بر طبخ و توزیع غذا در رستورانها و محل های طبخ و توزیع غذا .
- نظارت بر اجرای کلیه امور بهداشتی لازم در کلیه مراحل آماده سازی , طبخ و توزیع غذا .
- نظارت بر رعایت بهداشت فردی توسط پرسنل آشپزخانه و پرسنل خدماتی و بهداشت محیط کلیه اماکن مربوط به اداره تغذیه .
- ایجاد تسهیلات لازم برای انجام امور ارباب رجوع
- فعالیتهای بهسازی و تعمیرات ساختمانها و تهیه وسایل و تجهیزات لازم
- صرفه جوئی در اقلام و مواد غذایی حاصله براساس ارزش ریالی