



فاز اول صنعتی سازی آشیپزخانه دانشکده علوم پزشکی مراغه اجرا می شود

معاون فرهنگی و دانشجویی دانشکده علوم پزشکی مراغه گفت: فاز اول صنعتی سازی آشیپزخانه معاونت فرهنگی و دانشجویی دانشکده علوم پزشکی مراغه با توجه به تامین اعتبار لازم شروع شده و قطعا این امر نقش بسزایی در افزایش تعداد و کیفیت غذای دانشجویی خواهد داشت.

به گزارش مفدا، دکتر علی سلیمانی معاون فرهنگی و دانشجویی دانشکده علوم پزشکی مراغه در ادامه گفت: تجهیزات صنعتی آشیپزخانه دانشکده علوم پزشکی مراغه در فاز اول از منابع داخلی به ارزش تقریبی ۳ میلیارد ریال تهیه و در حال آماده سازی و نصب است و پیش بینی می شود از ابتدای مهر ۱۴۰۰ آماده بهره برداری باشد.

معاون فرهنگی و دانشجویی دانشکده علوم پزشکی مراغه با اشاره به اینکه صنعتی سازی قطعا نقش بسزایی در بالا رفتن کیفیت غذا و رضایتمندی در بین دانشجویان و همچنین کاهش هزینه و مصرف انرژی دارد گفت: بواسطه صنعتی سازی آشیپزخانه تعداد غذای سرو شده به صورت میانگین ماهانه از ۱۳۰۰۰ هزار پرس غذا به ۲۰۰۰۰ هزار پرس قابلیت افزایش را دارا خواهد بود.

وی همچنین تاکید کرد: در کنار افزایش حجم غذا، مسئله مهم دیگر افزایش تنوع منوی غذایی است که با صنعتی شدن سیستم پخت غذا به این مهم دست خواهیم یافت و دانشجویان قادر به انتخاب گزینه های مورد علاقه خود از بین وعده های غذایی ارائه شده خواهند بود.

دکتر سلیمانی همچنین یادآور شد: قطعا باصنعتی سازی آشیپزخانه دانشجویی و کاهش دخالت دست در تهیه غذا که از مولفه های مهم تامین سلامت و امنیت غذا است، شاهد گامهای مثبتی در راستای تامین تغذیه سالم دانشجویان با توجه به شیوع بیماری کووید ۱۹ خواهیم بود.

وی همچنین تاکید کرد: مقوله رضایتمندی دانشجویان از جمله اولویتهای مهم در حوزه دانشجویی و فرهنگی است و تلاش ما در راستای ایجاد و بهسازی زیرساختهای رفاهی بر همین اساس صورت گرفته است.