

شرح وظایف کارشناس بهداشت و تغذیه:

1. رسیدگی به بهداشت موادغذایی و مشارکت در ارائه خط مشی های لازم در زمینه تغذیه دانشجویان و خدمات غذایی
2. ارائه آموزش های لازم به کارکنان و کادر خدماتی شاغل در سلف سرویسها، به منظور آشنایی با اصول صحیح تغذیه دانشجویان
3. تهیه کارت تندرستی و سلامت کارکنان شاغل
4. پیشنهاد و انجام آزمایشات لازم از مواد غذایی خام و پخته
5. ارائه نظرات مشورتی در زمینه امور تغذیه به واحدهای اجرایی ذیربط در تامين تغذیه دانشجویان
6. انجام نظرسنجی غذایی از دانشجویان به منظور پیش بینی در تنظیم برنامه های غذایی دانشجویان
7. ارائه گزارش و راهکارهای مناسب در جهت حل مشکلات تغذیه ای دانشجویان
8. انجام بازدیدهای مستمر و غیرقابل پیش بینی از سلف سرویسها و مراکز توزیع غذای دانشجویان در خوابگاهها
9. رسیدگی به اموریخت و پز و توزیع نان مصرفی دانشجویان
10. انجام مشاوره های تغذیه ای و ارائه رژیم های درمانی و برنامه غذایی برای گروههای مختلف دانشجویان
11. اقدامات ضروری در جهت پیشگیری از بیماریهای ناشی از کمبود یا افزایش بی رویه موادغذایی و بهبود وضع تغذیه دانشجویان با هدف ارتقاء کیفی و بهداشتی تغذیه
12. انجام اقدامات مربوط به تهیه، نگهداری، پخت و توزیع غذا بر اساس اصول بهداشتی و رژیم های غذایی با در نظر گرفتن شرایط تغذیه دانشجویان و ضوابط ابلاغی از مراجع ذیربط

اهم فعالیتهای اداره امور تغذیه :

1- فعالیتهای تغذیه ای :

ارائه غذای گرم :

ارائه ناهار و شام دانشجویی

ارائه ناهار و شام به مراکز آموزشی طرف قرارداد

ارائه ناهار به کارمندان

ارائه ناهار و شام به مراسم، میهمانیها، اردوها و المپیادهای ورزشی

2- فعالیتهای اداری :

صدور کارت تغذیه

مکاتبات اداری

تنظیم قراردادهای تغذیه

تنظیم درخواست خرید کالا

تهیه و تنظیم آمار و اطلاعات هفتگی رزرو غذایی دانشجویان خوابگاهی و غیر خوابگاهی

ثبت نام دانشجویان جدیدالورود

تسویه حساب دانشجویان فارغ التحصیل

تهیه و تنظیم برنامه غذایی هفتگی، ماهانه و فصلی دانشجویان

اقدام لازم در خصوص انتخاب، سفارش، تحویل و نگهداری مواد غذایی خام

تدوین برنامه های مربوط به هماهنگ سازی امور تغذیه به منظور جلوگیری از کمبودها و نارسایی های موجود

انجام امور مربوط به فروش ژتون غذایی دانشجویان

ارتقاء سیستم اتوماسیون تغذیه دانشجویان

اقدامات لازم در جهت جذب اقلام سهمیه ای و یارانه ای از مراجع ذیربط

3- فعالیتهای پژوهشی و تحقیقاتی:

1 (مطالعه و ارزشیاب غذاها و خوراکیها

2) مطالعه و جمع آوری اطلاعات در مورد وضع تغذیه دانشجویان

3) مطالعه و تدوین برنامه های مربوط به هماهنگ ساختن امور تغذیه به منظور جلوگیری از کمبودها و سایر اختلالات ناشی از سوء تغذیه

4) اهتمام در جهت کسب آخرین اطلاعات و مهارتهای شغلی در زمینه تغذیه

5) برنامه ریزی و اقدامات ضروری در جهت پیشگیری از بیماریهای ناشی از کمبود یا افزایش مصرف بی رویه مواد غذایی و بهبود وضع تغذیه با هدف ارتقاء کیفی و بهداشتی تغذیه تا بالاترین حد

مطلوب .

6) برنامه ریزی و نظارت بر پژوهشهایی که به منظور شناسایی عادات غذایی، مشکلات غذایی و تغذیه ای، شیوع و پراکندگی سوء تغذیه، انواع و علل آن در جمعیت تحت پوشش صورت میگیرد

4- ارائه خط مشی در زمینه تغذیه و خدمات غذایی

1. تهیه و تنظیم برنامه های غذایی هفتگی، ماهانه و فصلی دانشجویان

2. اقدامات لازم در خصوص انتخاب، سفارش، تحویل و نگهداری مواد غذایی خام

3. انجام اقدامات مربوط به تهیه، نگهداری، پخت، توزیع غذا بر اساس اصول بهداشتی و رژیم های غذایی با در نظر گرفتن شرایط تغذیه دانشجویان و ضوابط ابلاغی از مراجع ذیربط

4. رسیدگی به بهداشت مواد غذایی و مشارکت در ارائه خط مشی های لازم در زمینه تغذیه دانشجویان و خدمات غذایی

5. تدوین برنامه های مربوط به هماهنگ سازی امور تغذیه به منظور جلوگیری از کمبودها و نارسایی های موجود

6. ارائه آموزش های لازم به کارکنان و کادر خدماتی شاغل در سلف سرویس ها، به منظور آشنایی با اصول صحیح تغذیه دانشجویان و تهیه کارت تندرستی و سلامت کارکنان شاغل

7. پیشنهاد و انجام آزمایشات لازم از مواد غذایی خام و پخته

8. ارائه نظرات مشورتی در زمینه امور تغذیه به واحدهای اجرایی ذیربط در تامين تغذیه دانشجویانی

9. انجام نظرسنجی غذایی از دانشجویان به منظور پیش بینی در تنظیم برنامه های غذایی دانشجویان

10. تهیه و تنظیم آمار و اطلاعات هفتگی رزرو غذایی دانشجویان بومی و غیر بومی

11. ارائه گزارش و راهکارهای مناسب در جهت حل مشکلات تغذیه ای دانشجویان

12. انجام بازدیدهای مستمر و غیر قابل پیش بینی از سلف سرویس ها و مراکز توزیع غذای دانشجویان در خوابگاهها

13. انجام امور مربوط به فروش ژتون غذایی دانشجویان

14. رسیدگی به امور پخت و پز و توزیع نان مصرفی دانشجویان

15. ارتقاء سیستم های اتوماسیون تغذیه دانشجویان

16. انجام مشاوره های تغذیه ای و ارائه رژیم های درمانی و برنامه غذایی برای گروههای مختلف دانشجویان

17. اهتمام در جهت کسب آخرین اطلاعات و مهارت های شغلی در زمینه تغذیه دانشجویان

18. مطالعه و ارزشیابی غذاها و خوراکی ها و آشامیدنی ها

19. مشارکت در تحقیقات علمی به منظور شناسایی عادات غذایی، مشکلات غذایی، شیوع و پراکندگی سوء تغذیه دانشجویان

20. اقدامات ضروری در جهت پیشگیری از بیماریهای ناشی از کمبود یا افزایش بی رویه مواد غذایی و بهبود وضع تغذیه دانشجویان با هدف ارتقاء کیفی و بهداشتی تغذیه

