



دستور العمل تغذیه و تدارکات حج تمتع

۱۳۹۱ هـ ش - ۱۴۳۳ هـ ق

اداره کل برنامه ریزی تدارک و امور رفاهی

خرداد ۱۳۹۱

فصل اول: تدارکات در حج تمتع سال ۱۳۹۱

۱	توزیع اقلام تدارکاتی
۵	لیست اقلام تدارکاتی تحویلی به مجموعه ها - حج تمتع ۱۳۹۱
۶	خرید اقلام تدارکاتی مدیران مجموعه در عربستان
۷	لیست اقلام تحویلی تدارکاتی به مدیران مجموعه حج تمتع ۱۳۹۱ در مکه مکرمه
۸	لیست اقلام تحویلی تدارکاتی به مدیران مجموعه حج تمتع ۱۳۹۱ در مدینه منوره
۹	لیست اقلام تدارکاتی مورد استفاده در حج تمتع ۱۳۹۱
۱۱	کروکی انبار مرکزی - انبار شرکت خالدزینی - محل توزیع ماست (مکه مکرمه)
۱۲	کروکی شرکت لبنیاتی نادک
۱۳	کروکی انبار مرکزی تدارکات مدینه منوره

فصل دوم: تغذیه در حج تمتع سال ۱۳۹۱

۱۵	کلیات تغذیه در حج تمتع
۱۵	نحوه دریافت اولین وعده غذا
۱۵	رابط غذا
۱۶	تعداد غذا
۱۶	زمان تحویل غذا توسط آشپزخانه ها
۱۷	زمان عودت هیترها
۱۷	شرایط مناسب هیترهای حمل غذا
۱۸	چند نکته دیگر در مورد تغذیه
۲۰	دستورالعمل چگونگی استفاده از غذاهای آماده
۲۲	جدول برنامه غذایی حج تمتع ۱۳۹۱ - مدینه منوره
۲۳	جدول برنامه غذایی حج تمتع ۱۳۹۱ - مکه مکرمه
۲۴	جدول برنامه غذایی رژیمی حج تمتع ۱۳۹۱
۲۵	دستورالعمل تهیه سالاد

فصل اول

تدارکات در حج تمتع

سال ۱۳۹۱

توزیع اقلام تدارکاتی

همانگونه که مطلع می‌باشید موضوع خرید، تخرین و توزیع اقلام تدارکاتی در روند ارائه خدمات به زائرین عزیز خانه خدا از اهمیت خاصی برخوردار است. به همین جهت بعثه مقام معظم رهبری و سازمان حج و زیارت عنایت خاصی در این خصوص مبذول داشته و از حدود هشت ماه قبل از شروع عملیات حج، جلسات کمیسیون تغذیه و تدارکات که اعضاء آن متشکل از برخی مسئولین بعثه مقام معظم رهبری و سازمان می‌باشند و با حکم ریاست محترم سازمان انتخاب شده اند تشکیل می‌گردد.

اولین اقدام این کمیسیون، تدوین برنامه غذایی زائرین بود که با توجه به امکانات موجود در عربستان و با استفاده از نظرات کارشناسان تغذیه و بهداشت به صورت هفتگی تنظیم گردیده است.

در برنامه غذایی سعی شده است از غذاهای ملی و متنوع در حد تغذیه عمومی مردم استفاده گردد. پس از تدوین برنامه غذایی، سرانه مصرف اقلام تدارکاتی استخراج و با توجه به تعداد زائرین و عوامل اجرایی محترم از دو طریق تأمین می‌گردد.

دسته اول اقلامی است که می‌بایست توسط مدیران مجموعه ها و یا مدیران کاروان ها با اخذ مجوز و آشپزخانه های مرکزی از محل تنخواه ارزی خود در عربستان به صورت روزمره خریداری و استفاده گردد.

دسته دوم اقلامی است که در عربستان بین مجموعه ها و یا آشپزخانه ها توزیع می‌شود. تعداد این اقلام برای مجموعه ها و آشپزخانه ها با توجه به ظرفیت تعداد کاروان و ظرفیت پخت هر آشپزخانه متفاوت است. لازم به ذکر است این کالاها از طریق مناقصه محدود با درج آگهی با اولویت کالای ایرانی از ایران و عربستان تأمین گردیده است.

- کلیه مجموعه ها ۲۹ قلم کالا به صورت لیستی در مکه مکرمه و مدینه منوره از انبار تدارکات و یا انبار شرکت‌های سعودی تحویل خواهند گرفت.

دسته سوم اقلامی است که توسط شرکت های سعودی در محل اسکان کاروان ها تحویل خواهد شد. در خصوص توزیع این اقلام نکاتی وجود دارد که به شرح زیر اعلام می‌شود و شایسته است با همکاری، همفکری و تعامل با رؤسای محترم مناطق و حوزه های ستادی در جهت خدمتگزاری هر چه بهتر به زائرین عزیز گام برداریم:

ضروری است مدیران محترم مجموعه ها با مطالعه این جزوه و برنامه ریزی دقیق در طول سفر نسبت به دریافت درست اقلام تدارکاتی مجموعه خود اقدام فرمایند.

۱ - در این دستورالعمل نحوه توزیع اقلام تدارکاتی اعم از خشک و لبنی به همراه جداول مربوطه و کروکی محل های توزیع، جهت اطلاع مدیران محترم آورده شده است.

۲ - کلیه مدیران محترم مجموعه ها می‌بایست از طریق نرم افزار تغذیه و تدارکات جدول زمانبندی مراجعه و میزان توزیع کالاهای تدارکاتی مجموعه تحت سرپرستی خود را دریافت نمایند.

۳ - اقلامی که در انبار مرکزی توزیع می‌گردد (مانند ظروف یکبار مصرف، اقلام خشک و ...) طی لیستی که بر اساس سرانه تعداد کاروان های هر مجموعه تنظیم شده است تحویل عوامل اعزامی از سوی مدیر مجموعه خواهد شد که ایشان ضمن مراجعه به توزیع کنندگان اقلام در انبار و پس از دریافت کالای خود، می‌بایست نسبت به امضاء و مهر نمودن لیست مذکور اقدام نمایند. ضمناً در حال انجام مطالعات لازم به منظور تحویل اقلام تدارکاتی درب هتل های محل اسکان زائرین می‌باشیم که متعاقباً نتایج آن اعلام خواهد شد.

۴ - اقلامی که توسط شرکت های طرف قرارداد توزیع می گردد هر کدام در لیستی چاپ گردیده و در اختیار شرکت ها قرار داده شده است لذا مقتضی است نمایندگان هر مجموعه در زمان تعیین شده به انبار شرکت مربوطه مراجعه و نسبت به دریافت کالا و مهر و امضاء نمودن لیست اقدام نمایند.

۵ - توزیع ماست در مکه مکرمه و مدینه منوره در یک مکان انجام خواهد شد. لیست تنظیمی دارای تاریخ مشخص می باشد که **مدیران محترم مجموعه می بایست به این نکته دقت نمایند**. زیرا جدول توزیع در هر روز به همان ترتیبی که بین مجموعه ها توزیع شده است به شرکت لبنیاتی طرف قرارداد سازمان ارائه شده و این شرکت به میزان مندرج در آن جداول، ماست را توزیع خواهد نمود، لذا چنانچه مجموعه ای بطور مثال امروز نوبت دریافت ماست دارد و مراجعه نکند، با توجه به اینکه سهمیه روز بعد نیز به مقدار جدول مربوطه و تعداد مجموعه هایی که باید در آن تاریخ مراجعه کنند تنظیم شده است، شرکت مزبور نیز ماست را طبق جدول تهیه و توزیع می نماید و امکان دریافت سهمیه روز قبل نمی باشد و باید روند دیگری را طی کند؛ به همین خاطر تعجیل و تأخیر در دریافت این کالا نظم مربوطه را بهم می زند که مطمئن هستیم مدیران محترم مجموعه ها برای جلوگیری از اتلاف وقت خود و اخلال در چرخه توزیع، قطعاً رعایت این مسائل را خواهند کرد و این امر توسط شرکت توزیع کننده نیز به دقت مراعات خواهد شد. این برنامه ریزی به خاطر جلوگیری از ازدحام و اتلاف وقت، سهولت دریافت کالا و بویژه تاریخ دار بودن ماست به دلیل ماهیت فسادپذیری آن تنظیم گردیده است.

۶ - ممکن است در زمان حضور همه زائران عزیز خصوصاً در مکه مکرمه با توجه به ازدحام و ترافیک و مقررات خاص مرور، مشکلاتی در جهت توزیع ماست بوجود آید که ضروری است با تعامل، همفکری و همکاری یکدیگر نسبت به رفع مشکلات کوشا باشیم.

۷ - مدیران محترم مجموعه ها و کاروان ها می بایست در مقاطع بحرانی میزان همکاری خود را افزایش داده و با تدبیر و درایت از تبدیل هر موضوع به عاملی تشنج زا جلوگیری نمایند. زیرا قصد همه عزیزان خدمت است لیکن بعضاً مشکلات ناخواسته ای حادث می شود که همکاری تنگاتنگی را می طلبد.

۸ - در محل توزیع اقلام تدارکاتی از پارک وانت بارها به صورت نامنظم جداً خودداری نموده و به عوامل محترم مجموعه ها تذکر داده شود که در همه حال نظم و انضباط را رعایت کنند، زیرا اگر پارک نامنظم باعث بسته شدن راه و ازدحام در محل و زحمت ساکنین محله شود، قطعاً توسط شهرداری محل و یا اداره مرور عربستان از توزیع اقلام جلوگیری بعمل خواهد آمد که باعث بروز مشکلات خواهد شد و اگر تعامل لازم مبنی بر **رعایت تاریخ مراجعه**، توسط مدیران محترم مجموعه ها همراه با تأمین به موقع کالا توسط شرکتهای طرف قرارداد و همچنین نظارت کافی از سوی تدارکات به عمل آید، نیازی به مراجعه قبل یا بعد از ساعت شروع و خاتمه کار عاملین توزیع وجود نخواهد داشت و بالطبع معطلی نیز نخواهیم داشت.

۹ - در سالهای گذشته به دلیل **عدم عودت سبدهای خالی شرکت طرف قرارداد**، اجباراً توزیع ماست که از مواد خوراکی حساس و مهم است در نایلکس توزیع می شد که این رفتار در شأن مدیران و عوامل محترم مجموعه ها نیست، لذا تلاش شده است با توزیع ماست در کارتن، این معضل کاملاً حل شود ولی اگر به هر دلیل و بویژه در ایام پیک، ماست با سبد توزیع شد، ضروری است در مراحل بعدی **ابتدا سبدهای مرحله قبل تحویل شود** و سپس سهمیه جدید دریافت گردد. ضمن اینکه استفاده از این سبدها به هر منظور دیگری جایز نیست.

۱۰ - مدیران محترم مجموعه در دریافت اقلام خشک، اقلامی که ماهیت فسادپذیری دارند (مانند لبنیات) و همچنین اقلامی که از بازار خرید می نمایند باید برنامه ریزی دقیق داشته باشند به صورتیکه ابتدا خرید بازارشان را

انجام داده و یا اقلام خشک را دریافت کنند و سپس نسبت به اخذ مواد لبنی اقدام نمایند چرا که این موضوع از اهمیت خاصی برخوردار است و اقلام فاسدشدنی نباید به مدت طولانی در زیر آفتاب سوزان عربستان قرار گیرد.

۱۱- مدیران محترم دقت فرمایند و به عوامل خود نیز تذکر دهند که در هنگام خرید و یا تحویل اقلام تدارکاتی حتماً به تاریخ تولید و انقضاء آن توجه کافی مبذول دارند و از تحویل اقلام خارج از بسته بندی و یا کارتن های پاره خصوصاً در مورد مواد لبنی خودداری کنند و در صورت بروز، مراتب را بلافاصله به تدارکات و یا ستاد منطقه مربوطه اطلاع دهند.

۱۲- ضروری است مدیران محترم مجموعه ها، کاروان ها و عوامل ایشان در برخورد با موارد مشکوک به آلودگی یا فساد به دور از هرگونه هیاهو و جنجال و برهم زدن بهداشت روانی زائرین، موضوع را سریعاً به پزشک کاروان، ستاد منطقه و یا ستاد تدارکات اطلاع دهند.

۱۳- در هفته ۲ وعده دوغ، ۵ وعده نوشابه و ۵ وعده ماست به همراه غذا در نظر گرفته شده که لازم است با توجه به برنامه غذایی توزیع شود.

تبصره: برای کاروان های مدینه قبل در مدینه منوره ۶ وعده ماست پیش بینی گردیده است که یک وعده آن مربوط به غذای بین راهی می باشد.

۱۴- روزانه ۱ بطری نیم لیتری و یک دوم بطری ۱/۵ لیتری و دو بطری ۳۰۰ میلی لیتری جهت مصرف آب شرب حجاج منظور شده است لذا جهت مصارف دیگر مثل تهیه چای و یا مسواک زدن از این آب استفاده نشود و از آب گالنی که توسط مدیر مجموعه خریداری و یا توسط مالک تأمین می گردد استفاده شود.

۱۵- در هفته ۳ عدد آب میوه در نظر گرفته شده که یک عدد به همراه صبحانه طبق برنامه غذایی و ۲ عدد در مواقع زیارات دوره و یا بر اساس برنامه کاروان به صورت خنک بین زائرین توزیع گردد.

۱۶- در هر روز سه عدد میوه که تأمین کننده ویتامین های مورد نیاز روزانه زائرین می باشد در نظر گرفته شده است که شایسته است مدیران محترم مجموعه با ایجاد تنوع در خرید، حجاج عزیز را در استفاده از میوه در هر روز تشویق و ترغیب نمایند. همچنین توزیع میوه در اطاق های مربوط به هر کاروان توسط عوامل محترم کاروان صورت گیرد.

۱۷- ظروف یکبار مصرف در هر کاروان در استان های مختلف فرهنگ مصرفی متفاوتی دارد. در برخی از کاروان ها لیوان آب، چنگال و ظرف میوه و صبحانه خوری کمتر از سرانه تعیین شده مصرف می شود، لذا مقتضی است به جهت رعایت صرفه جویی، قبل از دریافت سهمیه معین، مقدار لازم توسط مدیران مجموعه برآورد و از دریافت بیش از مصرف خودداری گردد.

۱۸- فرهنگ مصرفی کاروان ها در اقلام تدارکاتی نیز متفاوت است و سهمیه هر کاروان با توجه به میانگین مصرف در کل کشور در نظر گرفته شده است، بطور مثال ممکن است در برخی از استانها مصرف قند و چای بیشتر ولی مصرف کره و پنیر کمتر از استان دیگری باشد لذا از مسئولین محترم مجموعه ها درخواست می شود با مدیریت و **زمان بندی صحیح در طول مدت اقامت** نسبت به درخواست اقلام کسری و یا عودت اقلام مازاد به تدارکات اقدام نمایند تا در پایان سفر با مشکل مواجه نشوند.

۱۹- برای صبحانه زائرین در ایام تشریق سعی شود از نان مرغوب و گرم خریداری گردد.

۲۰- در مکه مکرمه برای تحویل برخی اقلام که قابلیت دریافت یکباره را دارند مانند ظروف یکبار مصرف و یا نوشابه، یک نوبت پیش بینی شده و برای شیر و ... سه نوبت به مقدار ۵۰٪، ۳۰٪ و ۲۰٪ نیاز مجموعه در فواصل

چند روزه لیست صادر می شود لذا با توجه به مقدار مصرف در روزهای پایانی اقامت، کسری و یا مازاد آن را محاسبه نموده و نسبت به اصلاح سرانه تحویل کالای خود از طریق تدارکات اقدام فرمایند.

۲۱- هنگام دریافت اقلام از شرکتهای توزیع کننده، ممکن است به هر دلیل میزان مندرج در لیست تحویل نشود. لذا در این مواقع می بایست نسبت به اصلاح لیست توزیع کننده اقدام نمایند. زیرا تسویه حساب تدارکات با فروشنده بر اساس لیست های صادره خواهد بود.

۲۲- مدیران محترم مجموعه نسبت به دریافت اقلام کسری و یا عودت اقلام مازاد خود، فرمهای مخصوص که در سیستم رایانه پیش بینی شده است را تکمیل و اقدام لازم را به عمل خواهند آورد.

۲۳- در هنگام تحویل اقلام مرجوعی به انبار مرکزی تدارکات، لازم است به نکات زیر توجه شود:
الف- بسته های کوچک دست نخورده (آکبند) را با شمارش در کارتن های خاص خود قرار دهند.

ب- بسته های دست خورده را در داخل کارتن قرار ندهند.

ج- بسته ها و کارتن ها باید سالم و بدون هیچگونه پارگی باشند.

یادآوری:

لازم به ذکر است در صورت رعایت موارد فوق و به شرط اینکه کالاهای مازاد غیر فاسد شدنی همانند بسته بندی های اولیه تکمیل و عودت داده شود امکان پذیرش آنها از سوی شرکت های مربوطه خواهد بود.

لیست اقلام تدارکاتی تحویلی به مجموعه ها (حج تمتع ۱۳۹۱)

کد کالا	نام کالا	نوع بسته بندی	محل توزیع
۱	عسل ۳۰ گرمی	کارتن ۲۴۰ عددی	شرکت المدنیه
۲	مربا ۳۰ گرمی	کارتن ۲۴۰ عددی	شرکت المدنیه
۳	چای کیسه ای تتلی	۱۲ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۴	چای کیسه ای احمد	۹۶ بسته ۲۵ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۵	قند شکسته	۲۰ بسته ۳۵۰ گرمی در یک کارتن	انبار مرکزی
۶	شکر	۴ کیسه ۵ کیلویی در یک کارتن	انبار مرکزی
۷	بشقاب سه خانه یکبار مصرف	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۸	بشقاب غذا یکبار مصرف	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۹	چنگال یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۰	ظرف خورش یکبار مصرف	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۱	ظرف میوه و صبحانه یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۲	ظرف سالاد تکنفره	۱۰ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۳	قاشق چای یکبار مصرف	۱۰ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۴	قاشق غذاخوری یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۵	کارد میوه خوری یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۶	لیوان آب یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۷	لیوان چای یکبار مصرف	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۸	سفره یکبار مصرف	۲۰ رول ۵۰ متری در یک کارتن	انبار مرکزی
۱۹	خیارشور	حلب ۴/۵ کیلویی	انبار مرکزی
۲۰	خرما نادک	بسته ۵۰ گرمی	انبار مرکزی
۲۱	صابون مایع ۳۰۰ گرمی	کارتن ۱۲ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۲	پودر شوینده ۵۰ گرمی	کارتن ۲۰۰ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۳	آبمیوه ۲۰۰ میلی (آناناب)	کارتن ۳۲ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۴	کره ۱۰ گرمی (پگاه)	بسته ۱۰۰ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۵	پنیر ۳۰ گرمی (پگاه)	بسته ۶۴ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۶	شیر ۲۰۰ میلی (پگاه)	کارتن ۲۷ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۷	دوغ ۲۵۰ میلی (پگاه)	کارتن ۲۷ عددی	انبار شرکت خالدحامدزینی
۲۸	ماست ۱۷۰ گرمی (نادک)	کارتن ۲۷ عددی	ایستگاه لبنیاتی
۲۹	آب معدنی نیم لیتری	کارتن ۲۴ عددی	محل اسکان کاروان
۳۰	آب معدنی ۱/۵ لیتری	کارتن ۱۲ عددی	محل اسکان کاروان
۳۱	نوشابه ۲۵۰ میلی	کارتن ۳۰ قوطی	محل اسکان کاروان
۳۲	مغز گردو	بسته ۳۰ گرمی	انبار مرکزی
۳۳	نعناع خشک	بسته یک گرمی	انبار مرکزی

خرید اقلام تدارکاتی مدیران مجموعه در عربستان

ردیف	نام کالا
۱	نان
۲	فویل (محافظ غذا)
۳	حشره کش
۴	مواد شوینده (وایتکس)
۵	لیموترش تازه
۶	گوجه فرنگی تازه
۷	سبزیجات تازه
۸	پیاز تازه
۹	هویج تازه
۱۰	کلم
۱۱	کاهو
۱۲	میوه جات

لیست اقلام تحویلی تدارکاتی به مدیران مجموعه حج تمتع ۱۳۹۱ در مکه مکرمه

ردیف	نام کالا	محل توزیع کالا	تعداد اقلام	توضیحات
۱	ظروف یکبار مصرف	انبار مرکزی	۱۲ قلم کالا	لیست موجود در انبار
۲	شکر، قند، چای	انبار مرکزی	۳ قلم کالا	لیست موجود در انبار
۳	مربا و عسل	محل شرکت المدنیه	۲ قلم کالا	لیست موجود در انبار
۴	خرما بسته بندی ۵۰ گرمی	انبار مرکزی	۱ قلم کالا	لیست موجود در انبار
۵	آب معدنی	محل اسکان کاروان	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۶	نوشابه ۲۵۰ میلی	محل اسکان کاروان	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۷	پنیر ۳۰ گرمی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۸	دوغ ۲۵۰ میلی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۹	شیر ۲۰۰ میلی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۰	کره ۱۰ گرمی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۱	ماست ۱۷۰ گرمی	ایستگاه لبنیاتی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۲	آبمیوه	انبار شرکت خالدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۳	حلوای شکری	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۴	مغز گردو	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۵	کیک	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۶	نعناع خشک	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
			۳۰ قلم کالا	

لیست اقلام تحویلی تدارکاتی به مدیران مجموعه حج تمتع ۱۳۹۱ در مدینه منوره

ردیف	نام کالا	محل توزیع کالا	تعداد اقلام	توضیحات
۱	ظروف یکبار مصرف	انبار مرکزی	۱۲ قلم کالا	لیست موجود در انبار مرکزی
۲	شکر، قند، چای	انبار مرکزی	۳ قلم کالا	لیست موجود در انبار مرکزی
۳	خرما بسته بندی ۵۰ گرمی	انبار مرکزی	۱ قلم کالا	لیست موجود در انبار مرکزی
۴	آب معدنی	محل اسکان کاروان	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۵	نوشابه ۲۵۰ میلی	محل اسکان کاروان	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۶	مربا و عسل	انبار شرکت المدینه	۲ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۷	آب میوه	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۸	پنیر ۳۰ گرمی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۹	دوغ ۲۵۰ میلی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۰	شیر ۲۰۰ میلی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۱	کره ۱۰ گرمی	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۲	ماست ۱۷۰ گرمی	ایستگاه لبنیاتی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
۱۳	نعناع خشک	انبار شرکت خالدحامدزینی	۱ قلم کالا	لیست موجود نزد شرکت
			قلم کالا	

توضیح: یک بسته خرما ۵۰ گرمی به همراه غذای بین راهی توسط آشپزخانه‌ها تحویل کاروان خواهد شد.

لیست اقلام تدارکاتی مورد استفاده در حج تمتع ۱۳۹۱

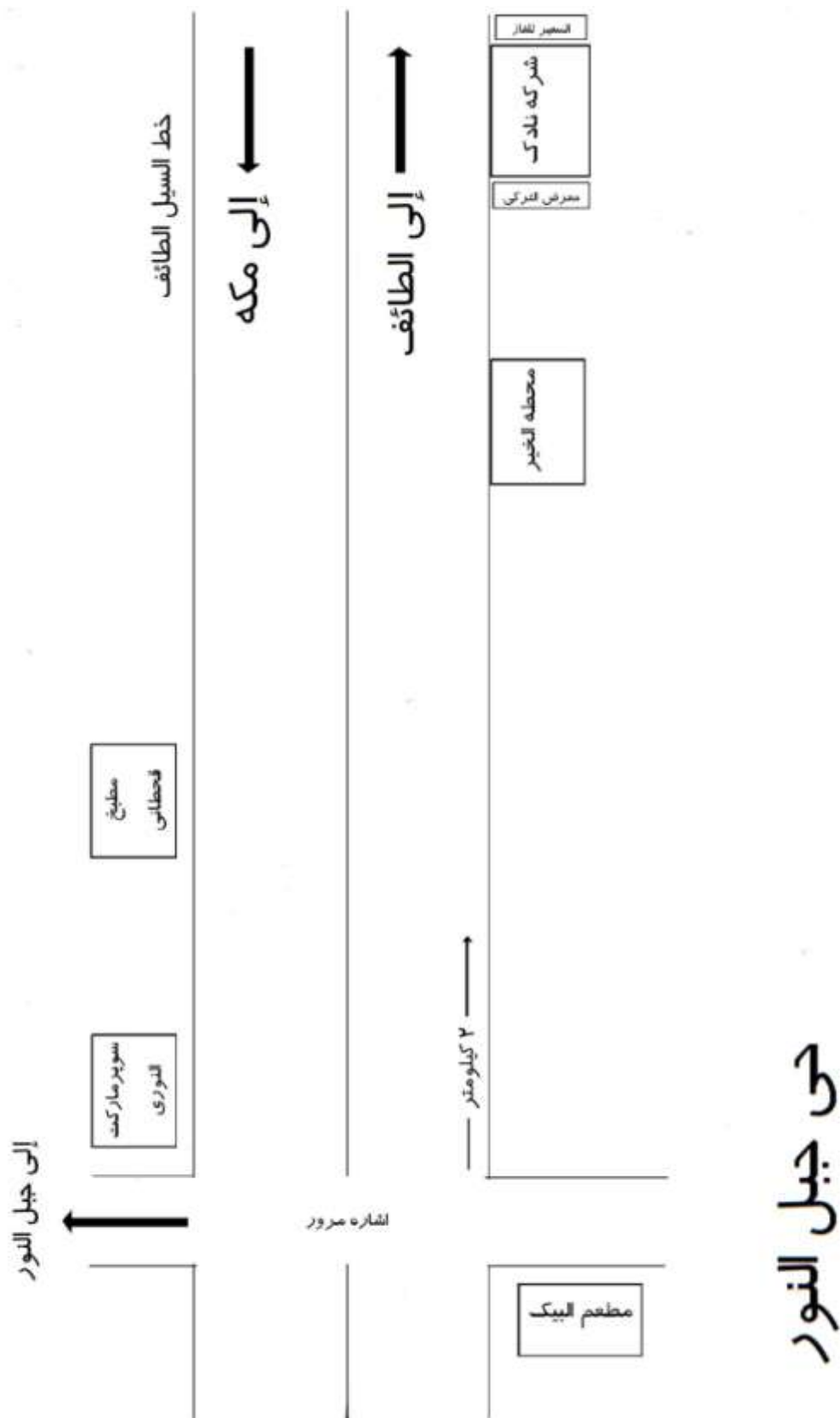
ردیف	نام کالا	سرايه يك زائر در يك وعده	سرايه يك زائر در مدینه منوره (يك هفته)	سرايه يك زائر در مكه مكرمه (چهار هفته)	سرايه يك زائر در طول سفر (پنج هفته)
۱	زيتون	۳۰ گرم	۲۱۰ گرم	۸۴۰ گرم	۱۰۵۰ گرم
۲	سس كچاپ ۲۰ گرمی	۱ عدد	۴ عدد	۱۶ عدد	۲۰ عدد
۳	سس سالاد ۲۰ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۴	سماق ۲ گرمی	۱ عدد	۱ عدد	۴ عدد	۵ عدد
۵	آبمیوه ۲۰۰ میلی	۱ عدد	۳ عدد	۱۲ عدد	۱۵ عدد
۶	نوشابه ۲۵۰ میلی	۱ عدد	۷ عدد	۲۸ عدد	۳۵ عدد
۷	شیر ۲۰۰ میلی	۱ عدد	۵ عدد	۲۰ عدد	۲۵ عدد
۸	كره ۱۰ گرمی	۱ عدد	۴ عدد	۱۶ عدد	۲۰ عدد
۹	پنیر ۳۰ گرمی	۱ عدد	۶ عدد	۲۴ عدد	۳۰ عدد
۱۰	دوغ ۲۵۰ میلی	۱ عدد	۷ عدد	۲۸ عدد	۳۵ عدد
۱۱	ماست ۱۷۰ گرمی	۱ عدد	۷ عدد	۲۸ عدد	۳۵ عدد
۱۲	عسل ۳۰ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۱۳	مربا ۳۰ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۱۴	چای كيسه ای ۲ گرمی	۱ عدد	۲۱ عدد	۸۴ عدد	۱۰۵ عدد
۱۵	قند شكسته (بسته ۳۵۰ گرمی)	۱۱ گرم	۰,۶۵ بسته	۲,۶ بسته	۳,۲۵ بسته
۱۶	شكر	۲۰ گرم	۱۴۰ گرم	۵۶۰ گرم	۷۰۰ گرم
۱۷	بشقاب سه خانه	۱ عدد	۷ عدد	۲۸ عدد	۳۵ عدد
۱۸	بشقاب غذاخوری	۱ عدد	۸ عدد	۳۲ عدد	۴۰ عدد

ردیف	نام کالا	سرانه یک زائر در یک وعده	سرانه یک زائر در مدینه منوره (یک هفته)	سرانه یک زائر در مکه مکرمه (چهار هفته)	سرانه یک زائر در طول سفر (پنج هفته)
۱۹	چنگال غذاخوری	۱ عدد	۱۳ عدد	۵۲ عدد	۶۵ عدد
۲۰	کاسه خورش خوری	۱ عدد	۱۴ عدد	۵۶ عدد	۷۰ عدد
۲۱	ظرف میوه خوری	۱ عدد	۱۰ عدد	۴۰ عدد	۵۰ عدد
۲۲	قاشق چایخوری	۱ عدد	۷ عدد	۲۸ عدد	۳۵ عدد
۲۳	قاشق غذاخوری	۱ عدد	۱۵ عدد	۶۰ عدد	۷۵ عدد
۲۴	کارد میوه خوری	۱ عدد	۹ عدد	۳۶ عدد	۴۵ عدد
۲۵	لیوان آبخوری	۱ عدد	۱۴ عدد	۵۶ عدد	۷۰ عدد
۲۶	لیوان چایخوری	۱ عدد	۲۱ عدد	۸۴ عدد	۱۰۵ عدد
۲۷	سفره یکبار مصرف	۰,۳۳ متر	۷ متر	۲۸ متر	۳۵ متر
۲۸	ظرف سالاد تکنفره	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۲۹	آب معدنی ۳۳۰ میلی لیتری	۲ عدد	۱۴ عدد	۵۶ عدد	۷۰ عدد
۳۰	آب معدنی ۵۰۰ میلی لیتری	۱ عدد	۱۵ عدد	۶۰ عدد	۷۵ عدد
۳۱	آب معدنی ۱,۵ لیتری	۰,۵ عدد	۲,۵ عدد	۷ عدد	۱۰ عدد
۳۲	خرما ۵۰ گرمی	۱ عدد	مدینه قبل ۲ عدد مدینه بعد ۱ عدد	۶ عدد	مدینه قبل ۸ عدد مدینه بعد ۷ عدد
۳۳	کیک (کلوچه)	۱ عدد	۳ عدد	۱۲ عدد	۱۵ عدد
۳۴	گردو	۳۰ گرم	۹۰ گرم	۳۶۰ گرم	۴۵۰ گرم
۳۵	تن ماهی ۱۲۰ گرمی	۱ عدد	-	۲ عدد	۲ عدد
۳۶	کشمش	۱۵ گرم	-	۳۰ گرم	۳۰ گرم
۳۷	حلوا شکری	۱ عدد	-	۲ عدد	۲ عدد

انبار مرکزی تدارکات مکه مکرمه - انبار شرکت خالد زینی - محل توزیع ماست

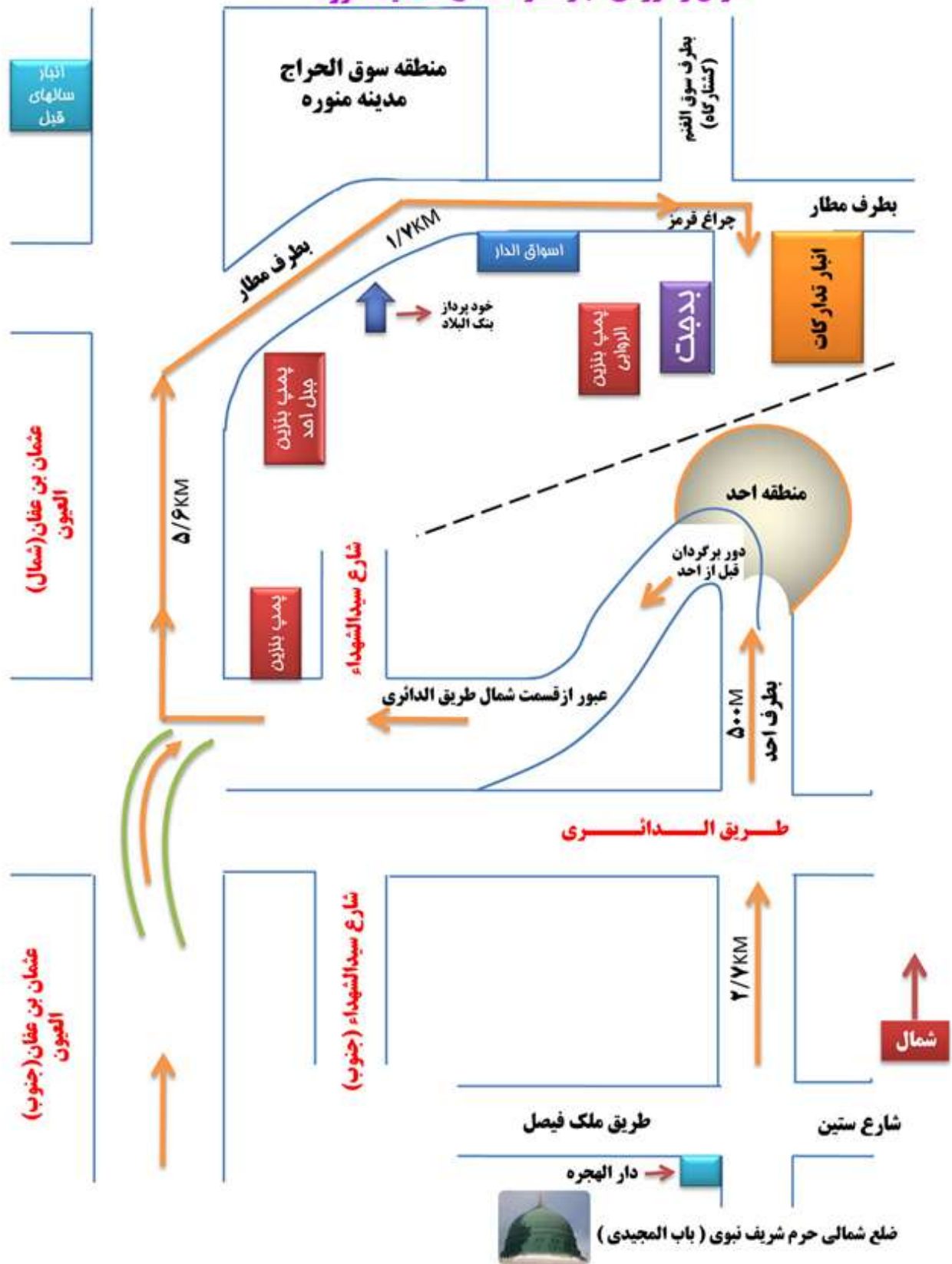


کروکی شرکت لبنیاتی نادک



جبل النور

آدرس و کروکی انبار تدارکات حج - مدینه منوره



فصل دوم

تغذیه در حج تمتع

سال ۱۳۹۱

کلیات تغذیه در حج تمتع

همانگونه که استحضار دارید در حج سال جاری ۱۰۰٪ غذای کاروان ها در آشپزخانه های مرکزی طبخ و ارائه می گردد که بر این اساس نرم افزار جدیدی در موضوعات تغذیه و تدارکات، آشپزخانه و انبار در یک فرآیند مرتبط که تحت شبکه وب می باشد تهیه شده است و در سطوح مدیریتی، مسئولیتی، اجرایی و عملیاتی قابل دسترسی می باشد لذا در سال جاری کلیه تغییرات آماری در امر تغذیه و آشپزخانه ها از طریق این سیستم هوشمند انجام می گیرد.

امید است با همدلی و همکاری و همفکری همه عزیزان دست اندرکار به نحو مطلوب و شایسته ای انجام گیرد و با عنایت به امکانات موجود حداکثر بهره وری و مطلوبیت همراه با رضایت زائرین حاصل گردد. بر این اساس آنچه به ضمیمه تقدیم شده است خلاصه ای از نکات مهم و قابل توجهی از دستورالعمل تغذیه است تا ان شاء الله تعالی بتوانیم ضمن توجیه همکاران در اجرای دقیق آن، موجبات رضایتمندی زائرین محترم را فراهم آوریم.

۱- نحوه دریافت اولین وعده غذا

۱/۱) کلیه مجموعه ها از طریق ستاد منطقه اطلاعات لازم در خصوص آشپزخانه ای که از آن غذا دریافت خواهند نمود را کسب خواهند کرد.

۱/۲) اولین وعده غذای کاروان بر اساس ساعت پرواز، مشخص و توسط ستادهای مناطق مکه و مدینه به مدیران مجموعه اطلاع داده خواهد شد.

۱/۳) هرگونه تغییرات احتمالی در پرواز کاروان ها که منجر به تغییر ساعت ورود کاروان و در نتیجه تغییر ارائه اولین وعده غذایی می گردد، می بایست کتباً توسط مدیران مجموعه به اطلاع ستاد منطقه و آشپزخانه مربوطه برسد.

۲- رابط غذا

لازم است مدیران محترم مجموعه ها یک نفر را بعنوان **رابط غذا**، تعیین و به ستاد منطقه معرفی نمایند که اهم وظایف ایشان به شرح زیر می باشد:

۲/۱) شناسایی محل استقرار هیتر در هتل و کنترل سالم بودن و نزدیک بودن پریز برق جهت اتصال آن (تأکید می شود که کابل از قدرت و توان کافی جهت عبور جریان برق هیتر برخوردار باشد).

۲/۲) شناسایی وضعیت ورودی هتل از نظر رمپ مناسب جهت عبور هیتر به ساختمان و جای توقف خودروی حمل غذا، آسانسور و سایر موارد و پیگیری رفع سریع نواقص و مشکلات احتمالی.

۲/۳) آشنائی کامل با نحوه کار هیتر حمل غذا و کنترل عملکرد سالم آن از لحظه تحویل گیری تا هنگام توزیع غذا

۲/۴) کنترل شناسنامه هیتر که توسط آشپزخانه نصب می گردد از لحاظ شماره سند، مقدار و نوع غذا

۲/۵) انتقال هیتر از محل تحویل گیری به محل توزیع غذا (محل مناسب و به دور از دسترسی افراد متفرقه)

۲/۶) کنترل وضعیت بهداشت غذا و انتقال سریع هرگونه کاستی و مشکل به مدیر مجموعه جهت انعکاس به آشپزخانه.

۲/۷) وصل نمودن هیتر به برق و کنترل دمای مناسب داخل آن.

۲/۸) جلوگیری از باز و بسته کردن درب هیتر تا هنگام توزیع غذا.

۲/۹) ریختن آب در جایگاه مخصوص آن در هیتر به منظور گرم نگه داشتن و حفظ کیفیت غذا.

۲/۱۰ تمیز کردن و نظافت هیتر پس از استفاده غذای داخل آن توسط دستمال مرطوب و شستشوی کامل ظروف و سینی های داخلی.

۲/۱۱ انتقال هیتر به طبقه همکف محل اقامت جهت باز گرداندن به آشپزخانه متمرکز.

۲/۱۲ رابط غذا می بایست هنگام تحویل غذا کنترل های لازم را به عمل آورده سپس ورقه رسید را امضاء و ممهور به مهر مجموعه نموده و تحویل توزیع کننده نماید.

۳- تعداد غذا:

آمار غذای تحویلی به مجموعه ها پس از ورود کاروان ها به مدینه منوره و مکه مکرمه مجموعاً ۱۰۵٪ خواهد بود که این مقدار شامل:

آمار زائران + عوامل + ۵٪ غذای اضافی (غذای اضافی مربوط می شود به عوامل محلی مانند راننده، حارس و مصرف بیش از سرانه زائر و عوامل ایرانی) خواهد بود ضمناً از این آمار در وعده اول ۵٪ به عنوان غذای رژیمی پیش بینی و وعده های بعد میزان غذای رژیمی بنا به درخواست مجموعه محاسبه و اقدام خواهد شد که بایستی توسط مدیران مجموعه در سیستم تغذیه و تدارکات ثبت گردد.

تذکره: در صورت عدم اعلام آمار، غذای رژیمی، برای وعده های بعدی نیز معادل ۵٪ از آمار زائرین و عوامل مجموعه ارسال خواهد شد.

تذکره ۲: آمار غذای رژیمی در صورت افزایش از مجموع آمار مجموعه کسر خواهد شد.

تذکره ۳: هرگونه درخواست غذای اضافه و رژیمی می بایست در سیستم رایانه ای تغذیه و تدارکات توسط مدیران مجموعه ثبت گردد و حداکثر مهلت پیش بینی شده برای ثبت وعده های ناهار و شام تا ساعت ۱۷ روز قبل می باشد.

۴- زمان تحویل غذا توسط آشپزخانه ها:

ساعت تحویل غذای ناهار از ساعت ۱۰:۳۰ صبح به بعد و شام از ساعت ۱۷:۳۰ به بعد می باشد، در ساعات فوق رابط غذا می بایست در طبقه همکف محل اسکان حضور داشته و آماده تحویل گیری هیتر غذا باشد. بدیهی است آماده سازی محل ورود ماشین غذا و جلوگیری از پارک ماشین ها و باز نگهداشتن مسیر تحویل هیتر از اهمیت خاصی برخوردار و به عهده رابط غذا می باشد.

در صورتی که ناهار تا ساعت ۱۲:۳۰ و شام تا ساعت ۱۹:۰۰ به مجموعه نرسید ابتدا با ستاد منطقه و همزمان با مسئول توزیع آشپزخانه و در صورت ادامه تأخیر با مسئول آشپزخانه تماس حاصل نمایید: (تلفن مسئولین و عوامل اجرایی آشپزخانه ها از مسئولین ستاد منطقه مربوطه دریافت گردد)

نکات مهم:

- رابط غذا بمحض دریافت غذا، نسبت به کنترل غذای تحویلی از جهت: موارد بهداشتی، مقدار و نوع غذا و دورچین، اطمینان یافته و در صورت نقص در هر مورد فوراً مراتب را جهت کنترل و تأمین مجدد به اطلاع مدیر مجموعه رسانده تا توسط ایشان مدیر آشپزخانه را مطلع نمایند.

- دقت شود هنگام تحویل گرفتن هیتر حمل غذا، آن را به محل مناسب از پیش تعیین شده منتقل و به پریز برق ۲۲۰ ولت متصل کرده و از باز و بسته کردن درب آن تا هنگام سرو غذا خودداری نمایید.
- همکاری سایر عوامل مجموعه در کمک به تحویل گیری و انتقال سریع و به موقع هیتر به محل مجموعه ضروری است لیکن در هر حال مسئولیت دقت در تحویل گیری و نقل و انتقال هیتر با رابط غذا خواهد بود.
- رابط غذا جهت مَهر کردن رسید غذا لازم است مَهر مجموعه را همراه داشته باشد.
- ضروری است رابط غذا با راننده و مسئول توزیع غذا همکاری لازم را جهت تحویل گیری سریع هیترها به عمل آورده تا خودرو حمل غذا بتواند بموقع غذای دیگر مجموعه ها را تحویل نماید.
- بدیهی است مسئولیت هرگونه عواقب ناشی از ورود خسارت به هیتر و غذای ارسالی پس از تحویل به رابط به عهده همان مجموعه می باشد.

۵- زمان عودت هیترها:

جهت دریافت گرم کن های خالی ناهار هر روز از ساعت ۱۵:۰۰ و شام از ساعت ۲۳:۰۰ به محل مجموعه مراجعه می شود. لذا لازم است هیتر به همراه تمامی ظروف داخل آن (که می بایست کاملاً تمیز شده باشد) قبل از ساعت مقرر در طبقه همکف هتل آماده تحویل به خودرو باشد.

۶- شرایط مناسب هیترهای حمل غذا

- ۶/۱) درجه حرارت مطمئن برای هیترها برای سالم ماندن غذا بین ۶۵ تا ۷۵ درجه می باشد که برای کنترل، ترمومتر نشان دهنده بر روی دستگاه موجود می باشد.
- ۶/۲) نسبت به محل استقرار هیتر و برق مورد نیاز (۲۲۰ ولت و پریز ۲ شاخه) برای نصب صحیح هیتر در محل اقامت خود اطمینان کامل پیدا کرده و رابط غذای مجموعه شخصاً مسئول آن باشد.
- ۶/۳) با توجه به نوع هیتر در سمت چپ قسمت بالا یا در محفظه کف، مکانی جهت نگهداری آب پیش بینی شده که بلافاصله پس از استقرار هیتر به مقدار کافی آب در این ظرف ریخته تا بخار متصاعد شده از آن باعث تازه نگه داشتن غذای داخل هیتر شود. البته پس از اتمام توزیع حتماً آب داخل آن را خالی کرده تا به هنگام حمل مجدد آسیبی به دستگاه وارد نشود.
- ۶/۴) با توجه به محدود بودن تعداد هیترها، نهایت دقت در حمل و نقل و نگهداری آن می بایست صورت گرفته و هنگام حمل آن فقط از دستگیره مخصوص آن استفاده شده و در محل های ناهموار حرکت داده نشود.
- ۶/۵) از شستشوی داخل و بیرون هیتر خودداری نموده و از وارد کردن جسم خارجی بداخل قسمت گرم کن و همچنین از ضربه زدن به داخل و خارج هیتر خودداری نمائید و برای پاکیزه کردن هیترها از دستمال مرطوب استفاده شود.
- ۶/۶) پس از اتمام توزیع غذا بلافاصله سینی ها (شیف اندیش های) خالی غذا را کاملاً شسته و پس از خشک نمودن، داخل هیترها قرار دهید و به هیچ عنوان و تحت هیچ شرایطی با توجه به محدود بودن ظروف از شیف اندیش های مربوطه جهت مصارف دیگر استفاده نشود و پیوسته پس از اتمام کار آنرا در جای مخصوص داخل هیترها گذاشته تا به لبه های آن آسیب وارد نشود.

چند نکته دیگر در مورد تغذیه

همانگونه که استحضار دارید چگونگی ارائه و تزئین غذا، نقش مهمی در تکمیل کیفیت غذا داشته و با تحریک ذائقه زائرین میزان رضایت آنان ارتقاء می‌یابد لذا توجه مدیران محترم مجموعه ها را به نکات زیر جلب می‌نماییم:

(۱) دورچین مجموعه که در برنامه غذایی مشخص شده است، حداقل دورچین مورد نیاز بوده لذا با توجه به برنامه غذایی ارائه شده دورچین مناسب تهیه و در اختیار زائرین قرار گیرد.

(۲) آرایش با سلیقه غذا با استفاده از دورچین آشپزخانه و دورچین مجموعه نشانه اهمیت و توجه کاروان به چگونگی ارائه خدمات به زائرین می‌باشد.

(۳) دورچین همراه غذا، مکمل غذای اصلی می‌باشد و نیاز بدن را به انواع ویتامین ها و مواد معدنی تأمین می‌نماید که برای سلامتی بدن از اهمیت بسزائی برخوردار می‌باشد و علاوه بر این دورچین همراه غذا ضمن تزئین، باعث ایجاد اشتها و لذت بردن از غذا می‌گردد.

نمونه ای از دورچین های مجموعه شامل:

گوجه فرنگی، سبزیجات شامل جعفری، نعناع، ریحان، تربچه و پیازچه، لیموترش، کاهو و کلم قرمز و سفید، زیتون نمونه ای از دورچین های آشپزخانه شامل:

کدو آب پز، هویج آب پز، مشکله و لوبیا سبز پخته شده، سیب زمینی آب پز، سیب زمینی خالص سرخ شده، گل کلم آب پز و گوجه کبابی.

(۴) تهیه نان مناسب و متنوع در کنار غذاها بویژه غذای شام نقش مهمی در تکمیل کیفیت غذا دارد.

(۵) سرو غذا با توجه به گرم بودن هیتز موجب می‌شود که غذا با حرارت و داغ تحویل شود، لذا به منظور حفظ سلامت زائران محترم از تحویل زود هنگام غذا بویژه قبل از ورود ایشان جداً خودداری شود و به تعداد حاضرین غذا توزیع شود.

(۶) پیاز موجود در دورچین مجموعه می‌بایست بصورت بهداشتی پوست گرفته شود و به شکل کامل (قاج نشده) در اختیار زائرین قرار گیرد تا توسط خود ایشان هنگام صرف غذا به قطعات کوچکتر تقسیم شود.

(۷) هنگام سرو غذا، آشپز و سایر عوامل کاروان های مستقر در مجموعه که در توزیع غذا همکاری دارند می‌بایست ملبس به لباس کار بهداشتی، دستکش، کلاه و ماسک باشند.

(۸) برنج پخته شده به دلیل طی مسافت و گذشت زمان، قدری به هم فشرده می‌شود، لذا توصیه می‌گردد قبل از توزیع حتماً (پشت کفگیر خورده) سپس توزیع شود.

(۹) دقت نمائید هنگام توزیع خورش، ابتدا آن را مخلوط نموده تا روغن و سایر محتویات به یک میزان توزیع شود و در صورتیکه روغن خورش بیش از اندازه باشد، ابتدا روغن راجدا نموده سپس توزیع شود.

(۱۰) جهت توزیع کباب لازم است با استفاده از آب کباب که معمولاً در ته ظرف کباب موجود است و همچنین مقداری کره، عمل آوری شود و با قرار دادن ظرف در قابلمه آب جوش به مدت ۲۰ دقیقه، کباب گرم و با کیفیت تحویل زائرین گردد.

(۱۱) در صورتیکه برنامه بازدید از آشپزخانه ها برای مدیران مجموعه، مدیران کاروان، معاونین، روحانیون و نماینده زائرین محترم در نظر گرفته شود، برنامه آن متعاقباً از طریق ستاد منطقه مربوطه اعلام خواهد شد.

۱۲) تعداد سهمیه ماست زائرین در مدینه قبل به ازاء ۷ روز اقامت ۶ عدد می‌باشد که یک عدد آن ویژه عدس پلو مسیر مدینه به مکه و ۵ عدد در برنامه غذایی پیش بینی شده است و برای مدینه بعد نیز ۵ عدد در نظر گرفته شده است.

۱۳) به منظور ارتقاء کیفیت غذا، کلیه مجموعه های هر آشپزخانه به دو گروه A و B تقسیم شده اند تا در هنگام بالا بودن عدد طبخ در آشپزخانه بویژه طبخ غذاهایی مانند کباب کوبیده و جوجه کباب و ماهی، عدد پخت به نصف تقلیل یابد. بنابراین به طور مثال گروه A در روز اول جوجه کباب و گروه B غذای دیگری را دریافت می‌نماید و در روز بعد بالعکس خواهد بود.

۱۴) در برنامه غذایی حج سال جاری ۷ وعده غذا با گوشت قرمز (گوشت تازه گوسفندی) و ۷ وعده غذا با گوشت سفید (۵ وعده مرغ و ۲ وعده ماهی) پیش بینی شده است.

۱۵) در برنامه غذایی صبحانه حج سال جاری یک وعده تخم مرغ پیش بینی گردیده است که توسط مجموعه ها تهیه و توزیع خواهد شد.

۱۶) ساعت توزیع ناهار بعد از نمازظهر تا ۱۴:۳۰ و ساعت توزیع شام بعد از نماز عشاء مسجدالحرام و مسجدالنبی(ص) تا ساعت ۲۲ خواهد بود که مقتضی است به اطلاع زائرین عزیز برسد.

تذکر: شبهای جمعه در مدینه منوره، شام به نحوی توزیع شود که زائرین قبل از آغاز مراسم دعای کمیل، شام خود را میل کرده و بتوانند به موقع به مراسم برسند.

۱۷) مسئولین تغذیه و مدیران آشپزخانه های مرکزی جهت نظارت بر سرو غذا و دریافت نظرات، انتقادات و پیشنهادات مسئولین و زائرین محترم کاروان‌ها به ساختمان‌ها مراجعه تا با رفع معایب احتمالی، رضایتمندی زائران عزیز را فراهم نمایند.

۱۸) با توجه به قوانین حج در عربستان، کلیه آشپزهای مجموعه ها بایستی کارت ویژه وزارت بهداشت عربستان سعودی را داشته باشند لذا مدیران محترم مجموعه یک قطعه عکس و کپی صفحه ویزای گذرنامه آشپزهای مجموعه خود را آماده و به محض ورود به عربستان به ستاد منطقه خود مراجعه تا هماهنگی های لازم معمول گردد. بدیهی است هرگونه تأخیر در مراجعه به ستاد منطقه به منظور انجام آزمایشات لازم موجب ایجاد وقفه در توزیع غذای زائرین توسط بازرسین وزارت بهداشت سعودی خواهد گردید.

۱۹) کلیه مسائل مرتبط با تغذیه ایام تشریق شامل: نحوه توزیع، ساعت تحویل غذا و سایر موارد لازم و تغییرات احتمالی پس از نهایی شدن از سوی ستاد مناطق اعلام خواهد شد.

۲۰) مسئولیت نظارت و اجرای دقیق موارد فوق الذکر با مدیران محترم مجموعه بوده و لازم است به منظور حفظ بهداشت و سلامت زائرین دقت لازم را مبذول نموده، شخصاً و به طور جدی مسائل مربوط به تغذیه را پیگیری نمایند.

۲۱) در سال جاری یک وعده غذای آماده مصرف و دو وعده تن ماهی برای استفاده در ایام تشریق پیش بینی گردیده است که بر اساس برنامه غذایی توزیع خواهد شد.

۲۲) ناهار روز دهم به جهت عدم امکان تهیه غذای گرم و همچنین رعایت مسائل بهداشتی، پذیرائی با ماست و خیار به همراه گردو و سایر مواد اعلام شده که تأمین کننده کالری مورد نیاز زائرین می‌باشد صورت می‌پذیرد که لازم است ماست سفت خریداری و از ماست معمولی که از طریق شرکت نادک توزیع می‌شود استفاده نگردد.

دستورالعمل چگونگی استفاده از غذاهای آماده

سازمان حج و زیارت به منظور ارائه خدمات مطلوب غذایی به زائران حرم امن الهی و مدینه النبی (ص) مبادرت به تهیه و ارائه غذای آماده مصرف با ماندگاری بالا نموده است تا ضمن حفظ ایمنی و سلامت حجاج، نیازمندی های غذایی آنان را به شکل مطلوب فراهم آورد. در این مقاله تلاش شده است تا به منظور استفاده آسانتر و مطمئن تر محصولات تهیه شده، نکاتی را نیز پیرامون این نوع غذا خدمت مدیران محترم ارائه نماید.

مواد اولیه

مواد اولیه مورد استفاده در غذاهای آماده مصرف با بهره گیری از گوشت مرغ تازه و مرغوبترین مواد اولیه تهیه و تولید شده است.

نحوه تهیه و تولید غذا

غذای آماده مصرف در شرکتهای تولید کننده غذا با طعم سنتی مطابق با ذائقه ایرانی و با رعایت اصول بهداشتی و به روش مکانیزه زیر نظر کارشناسان علوم تغذیه و آشپزهای مجرب و با استفاده از مواد تازه طبخ می گردد.

نحوه بسته بندی

پس از طبخ، غذای آماده شده در داخل ظروف مخصوص (ظروف استرالی) ریخته می شود و پس از درب بندی در دستگاه های مخصوص بدون افزودن مواد شیمیایی و نگهدارنده استریل می گردد. این غذا به دلیل عدم استفاده از مواد افزودنی و استریل بودن به مدت ۱۸ ماه قابل نگهداری در شرایط طبیعی می باشد.

نحوه توزیع

برای کلیه مجموعه ها، توزیع توسط آشپزخانه مرکزی به صورت سرد انجام خواهد پذیرفت که پس از گرم کردن به زائرین ارائه خواهد شد.

نحوه گرم کردن غذا

هر مجموعه با استفاده از امکانات ساختمان نسبت به جوش آوردن آب در ظروف مناسب اقدام، سپس غذاهای بسته بندی را درون آب جوش به مدت ۲۰-۱۵ دقیقه قرار داده تا کاملاً گرم شوند و پس از گرم شدن در هیترهای مخصوص غذا قرار داده و متناسب با حضور زائرین توزیع گردد.

تذکره ۱: دقت نمایید از گرم کردن غذا با استفاده از شعله مستقیم یا حرارت خشک جداً خودداری گردد.

تذکره ۲: غذای بسته بندی پس از گرم کردن به روش فوق، مقداری افزایش حجم پیدا کرده و متورم می گردد که این امری طبیعی است.

نحوه سرو غذا

پس از گرم کردن، غذا به صورت درب بسته جهت مصرف در اختیار زائرین قرار داده شود.

نکات ضروری

- ۱ - به دلیل استفاده از ظروف استرال، از نگهداری غذا در کنار اشیاء نوک تیز و برنده و همچنین تابش مستقیم نور آفتاب جداً خودداری شود.
 - ۲ - قبل از گرم کردن غذا چنانچه به هر دلیلی ظرف آن سوراخ یا نشتی داشته و محتویات غذایی از آن خارج و یا ظرف مذکور بطور غیر عادی افزایش حجم پیدا نموده و باد کرده باشد از استفاده آن جداً خودداری فرمایید.
 - تذکر: غذاهای داخل کارتن هایی که به نوعی چربی از آن پس زده است را با دقت و حساسیت بیشتری کنترل و چک نمایید و در صورت وجود نشتی مورد استفاده قرار نگیرد.
 - ۳ - دقت شود حتماً غذاها، گرمای لازم را برای سرو داشته باشد و برای گرم نگهداشتن از هیترهای مخصوص استفاده شود.
 - ۴ - به جهت رعایت بهداشت و سلامت زائرین، لازم است پس از باز شدن، غذا مصرف و از نگهداری آن خودداری شود.
- * با توجه به حساسیت نوع بسته بندی و احتمال صدمه دیدن ظروف غذا و مشکلات بعدی توصیه می‌گردد که از ارائه آن به زائرین جهت نگهداری طولانی خودداری گردد.

جدول برنامه غذایی حج تمتع ۱۳۹۱ شمسی - ۱۴۳۲ قمری - مدینه منوره

ایام هفته	صبحانه	ناهار			شام		
		نوع غذا	دورچین آشپزخانه	دورچین هتل	نوع غذا	سوپ	دورچین آشپزخانه
شنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	چلو خورش قیمه بادمجان	نثار زعفران	ماست + پیاز + نوشابه + نعنای خشک	خوراک مرغ	آش سبزی با آلو	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
یکشنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+گوجه فرنگی	سبزی پلو با ماهی	نثار زعفران	سالاد فصل + لیموترش + خرما + نوشابه + سس مایونز	خوراک گوشت با آلو	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
دوشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	لوبیا پلو با گوشت	-	ماست + پیاز + نوشابه + نعنای خشک	خوراک گوجه کباب	سوپ شیر و قارچ	یک سوم برنج + سیب زمینی آب پز
سه شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+گوجه فرنگی	زرشک پلو با مرغ	نثار زعفران + خلال پسته و بادام	ماست + پیاز + دوغ	خوراک کوبیده	سوپ سبزیجات	یک سوم برنج + گوجه کبابی + سماق
چهارشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	چلو خورش قورمه سبزی	نثار زعفران	ماست + پیاز + نوشابه	خوراک شنیر مرغ کبابی	آش سبزی با آلو	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
پنج شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+گوجه فرنگی	شوید باقالا پلو با مرغ	نثار زعفران	سالاد فصل + لیموترش + نوشابه + سس مایونز	خوراک راگو	سوپ شیر و قارچ	یک سوم برنج
جمعه	تخم مرغ + کره + عسل + آب میوه + زیتون	چلو کباب کوبیده	نثار زعفران + گوجه کبابی + سماق	ماست + پیاز + دوغ + نعنای خشک	خوراک ماهی	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	یک سوم برنج + سیب زمینی آب پز

الف: میوه برای هر زائر در روز سه عدد با کیفیت خوب خریداری و توزیع شود. (سرانه هفتگی زائر: پرتقال ۷ عدد + سیب ۴ عدد + موز ۴ عدد و الباقی میوه فصل به تناسب ذائقه زائران محترم)

ب: در هفته پنج قوطی نوشابه و دو عدد دوغ به تناسب برنامه غذایی سرو گردد.

ج: در هفته ۳ عدد آبمیوه (یک عدد برای صبحانه و دو عدد به تدبیر مدیر مجموعه) توزیع گردد.

د: در همه وعده ها غذای رژیمی (بدون نمک- برای بیماران) بر اساس مقدار درخواستی ارائه می گردد. غیر از وعده هائی که غذا مرغ یا گوجه کباب است.

هـ: همراه وعده اول غذای اصلی، ۵٪ غذای رژیمی تحویل داده می شود از اینرو مدیران محترم می بایست مقدار غذای رژیمی و مازاد مورد نیاز وعده های بعد را از طریق سامانه رایانه ای تغذیه و تدارکات اعلام نمایند. بدیهی است در صورت عدم اعلام برای وعده های بعدی نیز بر اساس ۵٪ غذای رژیمی ارسال خواهد شد.

و: سرانه اقلام مورد نیاز برای تهیه دورچین به شرح زیر می باشد.

سرانه اقلام مورد نیاز دورچین هتل به شرح زیر می باشد.					سرانه اقلام مورد نیاز دورچین آشپزخانه به شرح زیر می باشد.		
پنیر تازه: ۵۰ گرم	زیتون: ۳۰ گرم	نعناع تازه: ۱۰ گرم	نعناع خشک: ۱ گرم	لیموترش: ۲۵ گرم	سماق ۲ گرمی: ۱ عدد	گوجه کبابی: ۱۵۰ گرم	هویج: ۸۰ گرم
			خیار: ۶۰ گرم	گوجه فرنگی: ۸۰ گرم			

جدول برنامه غذایی حج تمتع ۱۴۹۱ شمسی - ۱۴۳۳ قمری - مکه مکرّمه

ایام هفته	صبحانه	ناهار			شام		
		نوع غذا	دورچین آشپزخانه	دورچین هتل	نوع غذا	سوپ	دورچین آشپزخانه
شنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	چلو خورش قیمه بادمجان	نثار زعفران	ماست + پیاز + نوشابه + نعنای خشک	خوراک شنیدل مرغ کبابی	سوپ شیر و قارچ	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
یکشنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی	سبزی پلو با ماهی	نثار زعفران	سالاد فصل + لیموترش + خرما + نوشابه + سس مایونز	خوراک راگو	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
دوشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	لوبیا پلو با گوشت	-	ماست + پیاز + نوشابه + نعنای خشک	خوراک جوجه کباب	آش سبزی با آلو	یک سوم برنج + سیب زمینی آب پز
سه شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی	زرشک پلو با مرغ	نثار زعفران + خلال پسته و بادام	ماست + پیاز + دوغ	خوراک کوبیده	سوپ سبزیجات	یک سوم برنج + گوجه کبابی + سماق
چهارشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل	چلو خورش قورمه سبزی	نثار زعفران	ماست + پیاز + نوشابه	خوراک مرغ	آش سبزی با آلو	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
پنج شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی	سبزی پلو با ماهی	نثار زعفران	سالاد فصل + لیموترش + خرما + نوشابه + سس مایونز	خوراک همبرگر	سوپ شیر و قارچ	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز
جمعه	تخم مرغ+کره+عسل +آب میوه + زیتون	چلو کباب کوبیده	نثار زعفران + گوجه کبابی + سماق	ماست + پیاز + دوغ + نعنای خشک	خوراک مرغ	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	یک سوم برنج + هویج توبی + سیب زمینی آب پز

برنامه غذایی ایام تشریق حج تمتع ۱۴۹۱ شمسی - ۱۴۳۳ قمری

روز	صبحانه	ناهار	شام
هشتم ذی الحجه	طبق برنامه	طبق برنامه	استانبولی با مرغ
نهم ذی الحجه	عسل - پنیر تکفیره - گردو - شیر + کیک	عدس پلو با کشمش + خلال پسته و بادام + نوشابه	غذای آماده توسط کاروان (نان - حلوا شکری - میوه - آب - خرما - بیسکویت و آبمیوه)
دهم ذی الحجه	شیر - گردو - عسل - پنیر تکفیره + کیک	غذای حاضری (ماست و خیار + مغز گردو + کشمش)	سبزی پلو با تن ماهی + نوشابه
یازدهم ذی الحجه	پنیر تکفیره - خیارو گوجه + کیک	استانبولی با مرغ + نوشابه	خوراک جوجه کباب از نوع آماده + گوجه کبابی + زیتون + نوشابه
دوازدهم ذی الحجه	کره - مربا - پنیر تکفیره - حلوا شکری + کیک	لوبیا پلو با گوشت	سبزی پلو با تن ماهی

الف: میوه برای هر زائر در روز سه عدد با کیفیت خوب خریداری و توزیع شود. (سرانه هفتگی زائر: پرتقال ۷ عدد + سیب ۴ عدد + موز ۴ عدد و الباقی میوه فصل به تناسب ذائقه زائران محترم)

ب: در هفته پنج قوطی نوشابه و دو عدد دوغ به تناسب برنامه غذایی سرو گردد. ج: در هفته ۳ عدد آبمیوه (یک عدد برای صبحانه و دو عدد به تدبیر مدیر مجموعه) توزیع گردد.

د: در همه وعده‌ها، غذای رژیمی (بدون نمک - مخصوص بیماران) بر اساس مقدار درخواستی ارائه می گردد.

هـ: همراه وعده اول غذای اصلی، ۵٪ غذای رژیمی تحویل داده می شود از اینرو مدیران محترم می بایست مقدار غذای رژیمی و مازاد مورد نیاز وعده های بعد را از طریق سامانه رایانه ای تغذیه و تدارکات اعلام نمایند. بدیهی است در صورت عدم اعلام برای وعده های بعدی نیز بر اساس ۵٪ غذای رژیمی ارسال خواهد شد.

و: سرانه اقلام مورد نیاز برای تهیه دورچین به شرح زیر می باشد.

سرانه اقلام مورد نیاز دورچین آشپزخانه به شرح زیر می باشد.			سرانه اقلام مورد نیاز دورچین هتل به شرح زیر می باشد.			
هویج: ۸۰ گرم	گوجه کبابی: ۱۵۰ گرم	سماق ۲ گرمی: ۱ عدد	لیموترش: ۲۵ گرم	نعنای خشک: ۱ گرم	نعنای تازه: ۱۰ گرم	زیتون: ۳۰ گرم
			گوجه فرنگی: ۸۰ گرم	خیار: ۶۰ گرم	کشمش: ۱۵ گرم	

جدول برنامه غذایی رژیم حج تمتع ۱۳۹۱ شمسی - ۱۴۳۲ قمری

	ایام هفته	صبحانه	ناهار			شام		
			نوع غذا	دورچین آشپزخانه	دورچین هتل	نوع غذا	سوپ	دورچین آشپزخانه
مدینه منوره	شنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - آلو	ماست + پیاز	خوراک مرغ آب پز	آش سبزی با آلو	سیب زمینی آب پز - گل کلم- کدو
	یکشنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی+زیتون	خوراک ماهی کبابی ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم	سالاد فصل + لیموترش + خرما + سس مایونز	خوراک شنیسل مرغ کبابی	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم
	دوشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - لبو	ماست + پیاز	خوراک جوجه کباب	سوپ شیر و قارچ	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم
	سه شنبه	عدسی+پنیر+کره+مربا	خوراک مرغ آب پز	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم	ماست + پیاز	خوراک جوجه کباب	سوپ سبزیجات با عدس	سیب زمینی آب پز - آلو- کدو
	چهارشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - آلو	ماست	خوراک شنیسل مرغ کبابی	آش سبزی با آلو	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم
	پنج شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی+زیتون	خوراک ماهی کبابی ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - لبو	سالاد فصل + لیموترش + خرما + سس مایونز	خوراک جوجه کباب	سوپ شیر و قارچ	سیب زمینی آب پز - آلو- کدو
	جمعه	تخم مرغ + کره + عسل+زیتون+آب میوه	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم	ماست + پیاز	خوراک جوجه کباب	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	سیب زمینی آب پز - گل کلم- هویج
مکه مکرّمه	شنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - آلو	ماست + پیاز	خوراک مرغ آب پز	سوپ شیر و قارچ	سیب زمینی آب پز - گل کلم- کدو
	یکشنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی+زیتون	خوراک ماهی کبابی ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم	سالاد فصل + لیموترش + خرما + سس مایونز	خوراک شنیسل مرغ کبابی	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم
	دوشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - لبو	ماست + پیاز	خوراک جوجه کباب	آش سبزی با آلو	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم
	سه شنبه	عدسی+پنیر+کره+مربا	خوراک مرغ آب پز	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم	ماست + پیاز	خوراک جوجه کباب	سوپ سبزی با عدس	سیب زمینی آب پز - آلو- کدو
	چهارشنبه	پنیر+شیر+کره+عسل+کیک	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - آلو	ماست	خوراک شنیسل مرغ کبابی	آش سبزی با آلو	سیب زمینی آب پز - هویج - گل کلم
	پنج شنبه	پنیر+کره+مربا+خیار+ گوجه فرنگی+زیتون	خوراک ماهی کبابی ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - لبو	سالاد فصل + لیموترش + سس مایونز	خوراک جوجه کباب	سوپ شیر و قارچ	سیب زمینی آب پز - آلو - کدو
	جمعه	تخم مرغ + کره + عسل+زیتون+آب میوه	خوراک ماهیچه آب پز ۷۰٪ و خوراک مرغ ۳۰٪	سیب زمینی آب پز - هویج - شلغم	ماست + پیاز	خوراک مرغ آب پز	سوپ مرغ و پیاز و ورمیشل	سیب زمینی آب پز - گل کلم- هویج
سرانه اقلام مورد نیاز دورچین آشپزخانه به شرح زیر می باشد.			سرانه اقلام مورد نیاز دورچین هتل به شرح زیر می باشد.					
سیب زمینی پخته: ۵۰ گرم			هویج: ۵۰ گرم	کدو: ۵۰ گرم	گل کلم: ۵۰ گرم	نعناع: ۱۰ گرم	زیتون: ۳۰ گرم	
آلو: ۲۰ گرم			ذرت: ۰ گرم	لبو: ۵۰ گرم	شلغم: ۵۰ گرم	لیموترش: ۲۵ گرم	پیاز تازه: ۵۰ گرم	

دستورالعمل تهیه سالاد

مدیر محترم مجموعه:

همانگونه که مطلعید یکی از شاخصهای بهبود خدمات به زائرین بیت ا... الحرام در برنامه غذایی، ارائه دورچین مناسب است که در این میان سالاد از اهمیت خاص و منحصر به فردی برخوردار است که می‌تواند سلامت، شادابی و نشاط را به ارمغان آورد لذا در نظر است در حج تمتع سال ۱۳۹۱ سالاد مورد نیاز زائرین بر اساس این دستورالعمل تهیه و بین زائرین توزیع گردد.

باعنایت به اهمیت شستشو، ضدعفونی و خردکردن سبزیجات و به منظور ایجاد وحدت رویه در تهیه سالاد توجه شما رابه نکات زیر جلب می‌نماید

۱- مواد مورد نیاز برای تهیه سالاد فصل:

ردیف	مواد لازم	مقدار	واحد
۱	خیار	۳۰	گرم
۲	گوجه	۳۰	گرم
۳	کاهو پس از آماده سازی	۳۰	گرم
۴	کلم پس از آماده سازی	۱۵	گرم
۵	زیتون	۲	عدد
۶	سس سالاد تکنفره	۱	عدد

طرز تهیه:

ابتدا خیار، گوجه، کاهو و کلم را به روش زیر کاملاً شستشو و ضد عفونی کرده و پس از آن خیار و گوجه را بصورت حلقه ای قطعه قطعه و کاهو و کلم را بصورت متوسط خرد می‌کنیم، سپس کاهو و کلم خرد شده را در ظرف ریخته، خیار و گوجه را با تزئینی مناسب روی آن چیده و در کنار آن زیتون را نیز قرار داده و سپس بسته بندی می‌کنیم .

شستشو و ضدعفونی

شستشو و ضدعفونی یکی از مهمترین بخش های تهیه سالاد بهداشتی و سالم می‌باشد که لازم است بطور جدی انجام ومورد عنایت ویژه عوامل و مدیران قرارگیرد. همانگونه که اطلاع دارید سبزیجات به دلیل نزدیکی به زمین دارای انواع آلودگی ها می‌باشند و حتماً لازم است قبل از خرد کردن کاملاً شسته و ضدعفونی شوند. وجود انواع میکروبها، تخم انگل، باقیمانده سموم و غیره سبب شده شستشو و ضدعفونی سبزیجات و مواد متشکل سالاد از لازمتترین و بدیهی ترین ارکان آن باشد.

بدین منظور لازم است مواد اولیه در چهار مرحله زیر شستشو و ضدعفونی گردد.

مرحله اول: شستشو با آب در این مرحله و تمامی مراحل زیر لازم است سبزیجات به کار رفته در سالاد حتماً در آب غوطه ور شده و پس از گل زدائی و شستشوی اولیه با چند قطره مایع ظرفشویی، سبزیجات را از روی آب و بوسیله سبد و یا آبکش مناسب برداشته شده و در ظرف مرحله دوم قرار گیرد.

مرحله دوم: ضدعفونی سبزیجات با مایع پرکلرین و یا هر میکروب کش دیگر به میزان دستورالعمل
درج شده بر روی آن اقدام گردد.

مرحله سوم: شستشوی مجدد با آب سرد به منظور پاکسازی مواد ضدعفونی کننده از سبزیجات حداقل سه مرتبه انجام گیرد.

مرحله چهارم: خشک کردن، در این مرحله مناسبترین روش استفاده از سانترفیوژهای برقی است که در صورت عدم وجود آن، مواد را در داخل آبکش و یا سبد تمیز قرار داده تا آب آن خارج شود.

نکته ۱: نباید از ظاهر تمیز سبزیجات نتیجه گیری نمود که سبزیجات تمیز و عاری از میکروب و تخم انگل است لذا باید در شستشو و ضدعفونی آن دقت کافی صورت پذیرد.

نکته ۲: سبزیجات نباید پس از خرد شدن شسته شوند و لازم است شستشو حتماً قبل از خرد شدن و قطعه بندی صورت گیرد.

نکته ۳: برای کاهو و سبزیجات برگي لازم است اول برگ برگ شده و سپس شسته شوند تا انگل و میکروبهای داخل آن نیز از بین بروند

۱ - خردکردن و قطعه بندی: یکی از علت‌های فساد سریع سالاد روش خرد کردن و قطعه بندی آن است که بهترین روش، استفاده از دستگاه های مکانیزه می‌باشد ولیکن در صورتیکه دستگاه در اختیار نباشد لازم است حتماً در خرد کردن و قطعه بندی دقت شود تا اولاً چاقو و وسیله برنده تیز و نازک باشد و در ثانی از له کردن و فشردن سبزیجات پرهیز گردد بدیهی است هر چه برش سریعتر و قطعات مناسبتر خرد شوند سالاد دیرتر آب انداخته و میزان ویتامین و مواد معدنی آن بیشتر حفظ شده و زمان ماندگاری آن نیز بالاتر خواهد بود.

۲ - بسته بندی سالاد: بسته بندی سالاد یکی دیگر از بخش های حائز اهمیت تهیه سالاد می‌باشد چراکه اولاً بسته بندی شکیل و مناسب جذاب بوده و خدمات را مطلوب و قابل استفاده می‌نماید و در ثانی بسته بندی باعث طول عمر محصول شده و از آلوده شدن مجدد آن جلوگیری می‌نماید لذا ظرف یکبار مصرف درب دار برای این منظور پیش بینی شده است که در انبار مرکزی توزیع می‌گردد و انتظار می‌رود مدیران محترم دقت لازم در خصوص چیدمان، نحوه نگهداری و ارائه صحیح سالاد را بنمایند.

۳ - محل تهیه سالاد: محل تهیه سالاد با توجه به بررسی های بعمل آمده و امکانات بهداشتی موجود، آشپزخانه هتلها می‌باشد.

نکته: محل تهیه سالاد در آشپزخانه می‌بایست کاملاً بهداشتی باشد. (دیواره ها و کف آشپزخانه کاشی کاری، آب مورد استفاده بهداشتی، آشپزخانه مجهز به سیستم فاضلاب بوده و محل جمع آوری زباله در محلی مناسب و خارج از محیط کار باشد).