



# دستور العمل تغذیه و تدارکات حج تمتع

۱۳۹۲ هـ ش - ۱۴۳۴ هـ ق

اداره کل برنامه ریزی تدارک و امور رفاهی

مرداد ۱۳۹۲

**فصل اول: تدارکات در حج تمتع سال ۱۳۹۲**

۲	توزیع اقلام تدارکاتی
۶	لیست اقلام تدارکاتی تحویلی به مجموعه ها (حج تمتع ۱۳۹۲)
۸	لیست اقلام تدارکاتی - خرید توسط مدیران مجموعه در عربستان
۹	لیست اقلام تحویلی به مدیران مجموعه حج تمتع سال ۱۳۹۲
۹	لیست اقلام تحویلی به مدیران مجموعه مکه مکرمه در ایران- حج تمتع سال ۱۳۹۲
۱۰	جدول سرانه اقلام تدارکاتی مورد استفاده در حج تمتع ۱۳۹۲
۱۲	کروکی انبار مرکزی تدارکات مکه مکرمه
۱۳	کروکی انبار مرکزی تدارکات مدینه منوره

**فصل دوم: تغذیه در حج تمتع سال ۱۳۹۲**

۱۴	کلیات تغذیه در حج تمتع
۱۵	نحوه توزیع غذا برای کاروان های ورودی و خروجی
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	دستورالعمل تهیه سالاد
۲۴	پیوست شماره ۱

فصل اول

تذاریکات در حج تمتع

سال ۱۳۹۲

## توزیع اقلام تدارکاتی:

همانگونه که مطلع می‌باشید موضوع خرید، تخزین 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 شش 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 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 توسط سازمان خریداری و در عربستان بین مجموعه ها و یا آشپزخانه ها توزیع می‌شود. تعداد این اقلام برای مجموعه ها و آشپزخانه ها با توجه به 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 خریداری گردیده است.

- کلیه مجموعه ها در مکه مکرمه ۴۰ قلم کالا و در مدینه منوره ۳۵ قلم کالا به صورت لیستی از طریق تدارکات و یا شرکتهای سعودی طرف قرارداد تحویل خواهند گرفت.

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

۲- اقلامی که در انبار مرکزی تخزین گردیده است (مانند اقلام خشک و ...) طی لیستی که بر اساس سرانه و تعداد کاروان های هر مجموعه تنظیم شده است، تحویل مدیران مجموعه خواهد شد و ایشان پس از دریافت کالا، می‌بایست نسبت به امضاء و مهر نمودن لیست فروشندگان اقدام و بلافاصله ثبت سیستم نمایند.

۳- اقلامی که توسط شرکت های طرف قرارداد توزیع می‌گردد هر کدام در لیستی چاپ گردیده و در اختیار شرکت ها قرار داده شده است. لذا مقتضی است با عنایت به اینکه اقلام تدارکاتی توسط شرکت ها و واحد تدارکات ستاد در بازه های زمانی مختلف (بعضاً شب ها) توزیع می‌گردد، طوری برنامه ریزی شود که انباردارمسئول همواره در دسترس بوده تا بلافاصله پس از کنترل های لازم نسبت به دریافت کالا و مهر و امضاء نمودن لیست و ثبت در سیستم اقدام نماید.

- ۴- چنانچه ظرفیت انبار موجود در هتل با ظرفیت کالاهای تخصیصی به مجموعه همخوانی ندارد، مدیران محترم می‌توانند از طریق سیستم نرم افزار تغذیه و تدارکات، تغییرات لازم را اعمال نمایند.
- ۵- در نرم افزار تغذیه و تدارکات، سیستم پیام رسان تعبیه شده که بوسیله آن اطلاعات و اخبار تبادل می‌شود. لذا ضروری است پیام های مربوطه به صورت مستمر کنترل شود.
- ۶- تأکید می‌گردد انبارداران روزانه نسبت به کنترل موجودی انبار و تطبیق آن با سیستم نرم افزار تغذیه و تدارکات اقدام نمایند.
- ۷- با توجه به اینکه در سال جاری امکان انتقال کالا از مجموعه ای به مجموعه دیگر به صورت سیستمی پیش بینی شده است، مدیران مجموعه از تحویل کالا قبل از ثبت سیستم و هماهنگی با تدارکات به سایر مجموعه ها خودداری نمایند
- ۸- توزیع ماست در مکه مکرمه و مدینه منوره توسط شرکت طرف قرارداد و بر اساس لیست تنظیمی تحویل شده به آن شرکت درب هتل انجام خواهد شد. لازم به توضیح است به علت فساد پذیر بودن ماست و محدودیت تاریخ مصرف آن، دقت نظر در مدت زمان باقیمانده از تاریخ مصرف تا وعده بعدی توزیع، امری ضروری است.
- ۹- ممکن است در زمان حضور همه زائران خصوصاً در مکه مکرمه با توجه به ازدحام و ترافیک، مشکلاتی در جهت توزیع ماست بوجود آید که از طریق ستاد مناطق به اطلاع مدیران مجموعه ها خواهد رسید.
- ۱۰- مدیران محترم مجموعه ها و کاروان ها می‌بایست 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 می‌شود که همکاری تنگاتنگی را می‌طلبد.
- ۱۱- 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 می‌شد که این رفتار در شأن مدیران و عوامل محترم مجموعه ها نیست، لذا تلاش شده است با توزیع ماست با بسته بندی کارتنی در ایام پیک، این معضل بطور کامل حل شود. بدیهی است در صورتیکه ماست در سبدهای پلاستیکی عرضه شود، ابتدا سبدهای مرحله قبل را تحویل داده و سپس سهمیه جدید دریافت گردد. ضمن اینکه استفاده از این سبدها به هر منظور دیگری جایز نیست.
- ۱۲- 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.
- ۱۳- 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 مجموعه، ستاد منطقه و یا ستاد تدارکات اطلاع دهند.
- ۱۴- در هفته ۳ وعده دوغ، ۴ 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 می‌باشد.

۱۵- روزانه ۰,۶۶ بطری آب ۱/۵ لیتری و ۲ بطری آب ۳۳۰ میلی لیتری جهت مصرف شرب حجاج منظور شده است لذا جهت مصارف دیگر مثل تهیه چای از این آب استفاده نشود و از آب گالنی (که سرانه روزانه ۲۵۰ میلی لیتر در نظر گرفته شده است) استفاده شود. ضمناً آب ۱/۵ لیتری هنگام سرو غذا در رستوران استفاده شود.

۱۶- در هفته ۲ عدد آب میوه در نظر گرفته شده که یک عدد به همراه صبحانه طبق برنامه غذایی و یک عدد (با هماهنگی مدیریت مدیر مجموعه) در مواقع زیارت دوره و یا بر اساس برنامه کاروان به صورت خنک بین زائرین توزیع گردد.

۱۷- 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، حجاج عزیز را در استفاده از میوه تشویق و ترغیب نمایند. ضمناً توزیع میوه در اطاق های مربوط به هر کاروان توسط عوامل محترم کاروان صورت گیرد.

۱۸- در سال جاری مقرر است در هتل هایی که امکانات و تجهیزات لازم برای استفاده از ظروف چینی جهت سرو غذا وجود دارد، از ظروف یکبار مصرف استفاده نشود لکن در خصوص سایر مجموعه ها به مقدار تعیین شده ظروف یکبار مصرف تهیه و تحویل خواهد شد.

۱۹- فرهنگ مصرفی زائرین کاروان های استان های مختلف در مصرف اقلام تدارکاتی متفاوت است و حال آنکه سهمیه هر کاروان با توجه به میانگین مصرف در کل کشور در نظر گرفته شده است، بطور مثال ممکن است در برخی از استان ها 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.

۲۰- برای صبحانه زائرین در ایام تشریق سعی شود از نان مرغوب استفاده شود.

۲۱- در مکه مکرمه برای تحویل برخی اقلام که قابلیت دریافت یک یا دو مرحله ای را دارند مانند ظروف یکبار مصرف و یا نوشابه، یک تا دو نوبت پیش بینی شده و برای شیر و ... سه نوبت به مقدار ۰,۵٪، ۰,۳٪ و ۰,۲٪ 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 سیستم تغذیه و تدارکات اقدام فرمایند.

۲۲- 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. ضمناً از دریافت اقلام اضافه بر مقدار معین خودداری بعمل آید.

۲۳- مدیران محترم مجموعه می بایست جهت دریافت اقلام کسری و یا عودت اقلام مازاد خود، فرمهای مخصوص که در سیستم نرم افزار تغذیه و تدارکات پیش بینی شده است را تکمیل و اقدام لازم را به عمل آورند. ضمناً هرگونه درخواست اقلام اضافی، مازاد بر سرانه تعیین شده را می بایست حداقل سه روز قبل از اتمام کالا در سیستم نرم افزار مربوطه اعمال تا پس از تأیید واحد تدارکات، به موقع تأمین گردد.

۲۴- 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 ۱۳۹۲)

محل توزیع یا تحویل	نوع بسته بندی	نام و برند کالا	کد کالا
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۰۰ عددی	عسل ۳۰ گرمی (الشفا)	۱
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۰۰ عددی	عسل ۳۰ گرمی (کیمیا عسل)	۲
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۰۰ عددی	مربا ۳۰ گرمی (حلوانی)	۳
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۲۰ عددی	مربا ۳۰ گرمی (کیمیا عسل)	۴
هتل یا محل اسکان	۹۶ بسته ۲۵ عددی در یک کارتن	چای کیسه ای (احمد)	۵
هتل یا محل اسکان	۲۴ بسته ۱ کیلویی در یک کارتن	قند حبه (التحله)	۶
هتل یا محل اسکان	۴ کیسه ۵ کیلویی در یک کارتن	شکر (حلوانی)	۷
انبار مرکزی	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	بشقاب سه خانه یکبار مصرف (الخلیج)	۸
انبار مرکزی	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	بشقاب غذا یکبار مصرف (الخلیج)	۹
انبار مرکزی	۳۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	چنگال غذا یکبار مصرف (طب پلاستیک)	۱۰
انبار مرکزی	۱۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	کاسه خورش خوری یکبار مصرف (الخلیج)	۱۱
انبار مرکزی	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	ظرف میوه و صبحانه یکبار مصرف (الخلیج)	۱۲
هتل یا محل اسکان	۱۰ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	ظرف سالاد تکنفره یکبار مصرف (اسمری)	۱۳
انبار مرکزی	۲۰ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	قاشق چای یکبار مصرف (طب پلاستیک)	۱۴
انبار مرکزی	۳۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	قاشق غذاخوری یکبار مصرف (الخلیج/ طب پلاستیک)	۱۵
انبار مرکزی	۲۰ بسته ۱۰۰ عددی در یک کارتن	کارد میوه خوری یکبار مصرف (طب پلاستیک)	۱۶
انبار مرکزی	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	لیوان آب یکبار مصرف (الخلیج)	۱۷
انبار مرکزی	۲۰ بسته ۵۰ عددی در یک کارتن	لیوان چای یکبار مصرف (الخلیج)	۱۸
انبار مرکزی	۹ رول ۱۶۰ متری در یک کارتن	سفره یکبار مصرف (دارا پلاستیک)	۱۹
هتل یا محل اسکان	۱۶۰ بسته ۴۰ گرمی در یک کارتن	خرما (خلاص الاحسا)	۲۰
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۷ عددی	آبمیوه ۲۰۰ میلی (اورجینال)	۲۱
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۰۰ عددی	کره ۱۰ گرمی (کاله)	۲۲
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۹۲ عددی	پنیر ۳۰ گرمی (کاله)	۲۳
هتل یا محل اسکان	کارتن ۳۶ عددی	شیر ۲۰۰ میلی (کاله)	۲۴
هتل یا محل اسکان	کارتن ۳۶ عددی	دوغ ۲۰۰ میلی (کاله)	۲۵
هتل یا محل اسکان	کارتن ۶۴ عددی	پنیر ۳۰ گرمی (پگاه)	۲۶
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۷ عددی	شیر ۲۰۰ میلی (پگاه)	۲۷
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۷ عددی	دوغ ۲۵۰ میلی (پگاه)	۲۸
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۸ عددی	شیر ۲۰۰ میلی (نادک)	۲۹
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۴ عددی	دوغ ۲۰۰ میلی (نادک)	۳۰
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۷ عددی	ماست تکنفره (نادک)	۳۱
هتل یا محل اسکان	کارتن ۴۰ عددی	آب معدنی ۳۳۰ میلی لیتری (فیفا یا نوران)	۳۲
هتل یا محل اسکان	کارتن ۴۰ عددی	آب معدنی ۳۳۰ میلی لیتری (هنا)	۳۳
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۲ عددی	آب معدنی ۱/۵ لیتری (هنا)	۳۴
هتل یا محل اسکان	شیرینک ۶ عددی	آب معدنی ۱/۵ لیتری (طیبه)	۳۵
هتل یا محل اسکان	کارتن ۳۰ قوطی	نوشابه ۲۵۰ میلی (ارجینال)	۳۶
هتل یا محل اسکان	شیرینک ۳۰ قوطی	نوشابه ۲۵۰ میلی (کانادا درای)	۳۷
انبار سازمان حج- تهران	فله در کارتن	مغز گردو *	۳۸
انبار مرکزی	۲۵۰۰ بسته یک گرمی در یک کارتن	نعناع خشک (کشت سبز)	۳۹
انبار مرکزی	۲۴ قوطی ۱۲۰ گرمی در یک شیرینک	تن ماهی (بندرعباس) *	۴۰

هتل یا محل اسکان	۲۴ بسته ۷۵۰ گرمی در یک کارتن	نمک نمکدان (ساسا)	۴۱
هتل یا محل اسکان	۲ حلب ۵ کیلویی در یک کارتن	زیتون سیاه (اکورسا اسپانیایی)	۴۲
هتل یا محل اسکان	کارتن ۱۰۰ عددی	کیک (جلسی) *	۴۳
انبار مرکزی	کارتن ۵ کیلویی	کشمش (ترخینه) *	۴۴
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۵۰ عددی	سس کچاپ ۲۰ گرمی (کاله)	۴۵
هتل یا محل اسکان	کارتن ۲۵۰ عددی	سس مایونز ۲۰ گرمی (کاله)	۴۶
آشپزخانه مرکزی	کارتن ۲۵۰۰ عددی	سماق ۲ گرمی (ترخینه)	۴۷
آشپزخانه مرکزی	کارتن ۴۰ عددی	جوجه کباب آماده (هانی) *	۴۸
هتل یا محل اسکان	گالن ۲۲ لیتری	آب گالنی (الغدیر)	۴۹
انبار مرکزی	کارتن ۱۰۰۰ عددی	ظرف آلومینیومی تک نفره درب دار (اسمری)	۵۰

\* کالاهای ستاره دار مخصوص ایام تشریق بوده و فقط در مکه مکرمه توزیع می گردد.

## لیست اقلام تدارکاتی - خرید توسط مدیران مجموعه در عربستان

ردیف	نام کالا
۱	نان
۲	حشره کش
۳	لیموترش تازه
۴	گوجه فرنگی تازه
۵	سبزیجات تازه
۶	پیاز تازه
۷	هویج تازه
۸	کلم تازه
۹	کاهو تازه
۱۰	حلوا شکری (جهت مصرف در ایام تشریق)
۱۱	ماست سفت (جهت مصرف در ایام تشریق)

### توضیحات:

- مواد شوینده مورد نیاز توسط مالکین تأمین می گردد.
- در صورتیکه هر یک از اقلام مذکور به صورت متمرکز توسط سازمان تأمین گردد مراتب به اطلاع مدیران محترم مجموعه ها خواهد رسید.

## لیست اقلام تحویلی به مدیران مجموعه حج تمتع سال ۱۳۹۲

ردیف	نام کالا	محل توزیع کالا	تعداد اقلام	توضیحات
۱	ظروف یکبار مصرف	انبار یا هتل یا محل اسکان	۱۲ قلم	طبق لیست موجود در انبار مرکزی و شرکت
۲	شکر، قند، چای	هتل یا محل اسکان	۳ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۳	مربا و عسل	هتل یا محل اسکان	۲ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۴	خرما در بسته ۴۰ گرمی	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۵	آب معدنی	هتل یا محل اسکان	۳ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۶	نوشابه ۲۵۰ میلی	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۷	پنیر تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۸	دوغ تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۹	شیر تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۰	کره تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۱	ماست تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۲	آبمیوه تکنفره	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۳	کیک *	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۴	نعناع خشک	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در انبار مرکزی
۱۵	تن ماهی ۱۲۰ گرمی *	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در انبار مرکزی
۱۶	زیتون	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۷	نمک نمکدان	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۸	سس کچاپ ۲۰ گرمی	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۱۹	سس مایونز ۲۰ گرمی	هتل یا محل اسکان	۱ قلم	طبق لیست موجود در شرکت و بر اساس برآورد تدارکات
۲۰	کشمش *	انبار مرکزی	۱ قلم	طبق لیست موجود در انبار مرکزی
۲۱	جوجه کباب آماده *	آشپزخانه مرکزی	۱ قلم	بر اساس لیست موجود در آشپزخانه مرکزی
۲۲	سماق ۲ گرمی	آشپزخانه مرکزی	۱ قلم	طبق برنامه غذایی
۲۳	ظرف آلومینیومی تکنفره درب دار	انبار مرکزی	۱ قلم	طبق لیست موجود در انبار مرکزی
<b>جمع کل اقلام تحویلی</b>			<b>۳۹ قلم</b>	

## لیست اقلام تحویلی به مدیران مجموعه مکه مکرمه در ایران - حج تمتع سال ۱۳۹۲

ردیف	نام کالا	محل توزیع کالا	تعداد اقلام	توضیحات
۱	مغز گردو *	انبار مرکزی سازمان	۱ قلم	بر اساس لیست موجود در انبار مرکزی
<b>جمع کل اقلام تحویلی</b>			<b>۱ قلم</b>	

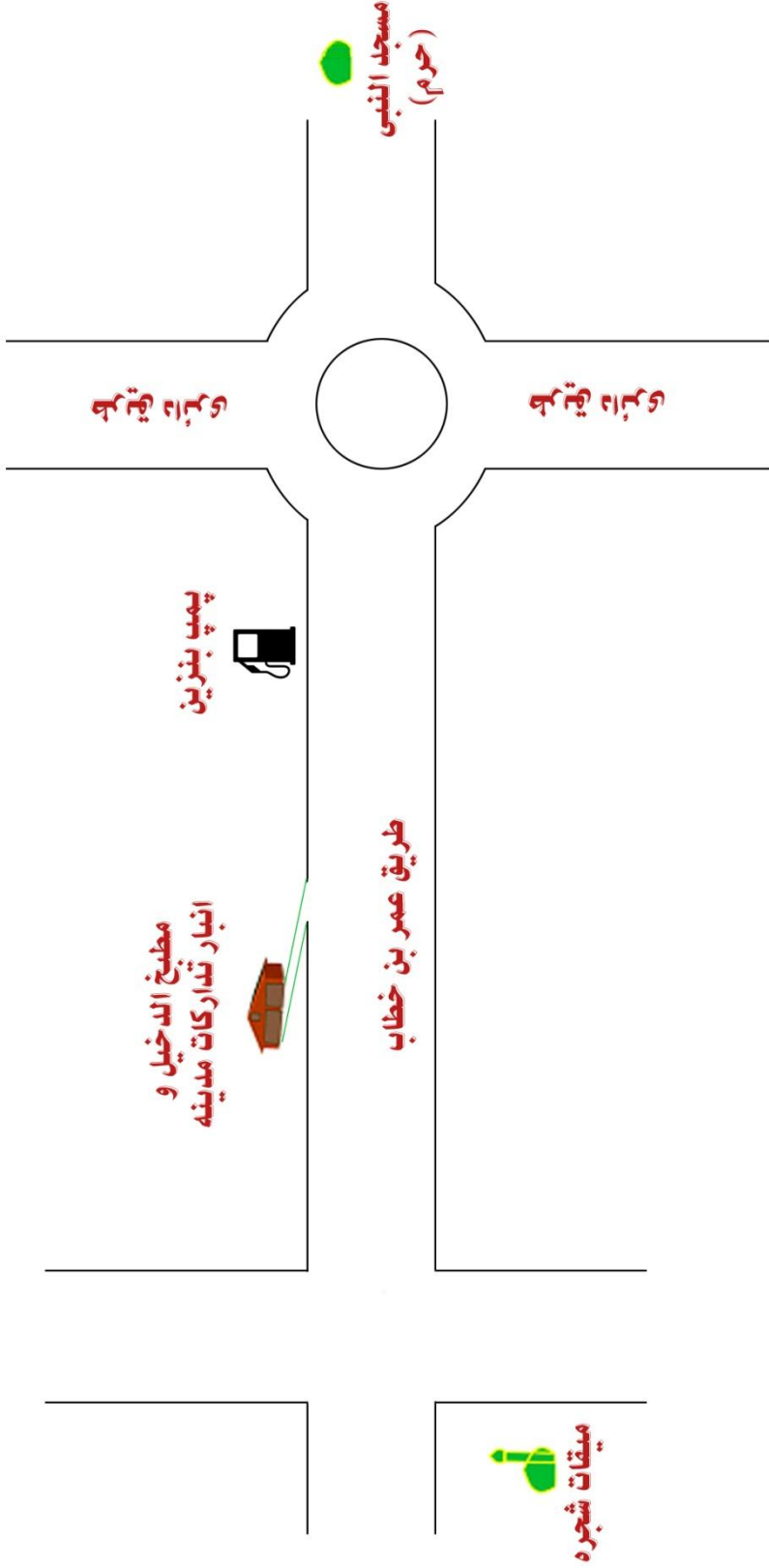
\* - اقلام ستاره دار مخصوص ایام تشریق بوده و فقط جهت مکه مکرمه توزیع می گردد.

## جدول سرانه اقلام تدارکاتی مورد استفاده در حج تمتع ۱۳۹۲

ردیف	نام کالا	سرانه یک زائر در 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)
۱	زیتون	۳۰ گرم	۲۲۰ گرم	۸۸۰ گرم	۱۱۰۰ گرم
۲	سس کچاپ ۲۰ گرمی	۱ عدد	۱ عدد	۳,۴ عدد	۴,۴ عدد
۳	سس سالاد ۲۰ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۶,۸ عدد	۸,۸ عدد
۴	سماق ۲ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۶,۸ عدد	۸,۸ عدد
۵	آبمیوه ۲۰۰ میلی	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۶	نوشابه ۲۵۰ میلی	۱ عدد	۴ عدد	۱۹,۵ عدد	۲۳,۵ عدد
۷	شیر ۲۰۰ میلی	۱ عدد	۳ عدد	۱۳ عدد	۱۶ عدد
۸	کره ۱۰ گرمی	۱ عدد	۶ عدد	۲۵,۵ عدد	۳۱,۵ عدد
۹	پنیر ۳۰ گرمی	۱ عدد	۷ عدد	۲۷,۵ عدد	۳۴,۵ عدد
۱۰	دوغ ۲۵۰ میلی	۱ عدد	۳ عدد	۱۰ عدد	۱۳ عدد
۱۱	ماست ۱۷۰ گرمی	۱ عدد	۶ عدد	۲۱ عدد	۲۷ عدد
۱۲	عسل ۳۰ گرمی	۱ عدد	۴ عدد	۱۶,۵ عدد	۲۰,۵ عدد
۱۳	مربا ۳۰ گرمی	۱ عدد	۳ عدد	۱۱ عدد	۱۴ عدد
۱۴	چای کیسه ای ۲ گرمی	۱ عدد	۲۰ عدد	۷۲ عدد	۹۲ عدد
۱۵	قند شکسته (بسته ۳۰۰ گرمی)	۸/۳۳ گرم	۱۷۰ گرم	۶۰۰ گرم	۷۷۰ گرم
۱۶	شکر	۲۰ گرم	۱۴۰ گرم	۴۷۵ گرم	۶۱۵ گرم
۱۷	بشقاب سه خانه	۱ عدد	۰,۵ عدد	۲,۵ عدد	۳ عدد
۱۸	بشقاب غذاخوری	۱ عدد	۱,۵ عدد	۴,۵ عدد	۶ عدد
۱۹	نعناع خشک	۱ عدد	۴ عدد	۱۳,۵ عدد	۱۷,۵ عدد
۲۰	جوجه کباب آماده بسته بندی شده	۱ عدد	-	۱ عدد	۱ عدد

ردیف	نام کالا	سراانه یک زائر در یک وعده	سراانه یک زائر در مدینه منوره (یک هفته)	سراانه یک زائر در مکه مکرمه (چهار هفته)	سراانه یک زائر در طول سفر (پنج هفته)
۲۱	چنگال غذاخوری	۱ عدد	۱,۵ عدد	۶ عدد	۷,۵ عدد
۲۲	کاسه خورش خوری	۱ عدد	۱,۵ عدد	۵,۵ عدد	۷ عدد
۲۳	ظرف میوه خوری	۱ عدد	۱,۵ عدد	۶ عدد	۷,۵ عدد
۲۴	قاشق چایخوری	۱ عدد	۱ عدد	۴ عدد	۵ عدد
۲۵	قاشق غذاخوری	۱ عدد	۲,۵ عدد	۸,۵ عدد	۱۱ عدد
۲۶	کارد میوه خوری	۱ عدد	۲ عدد	۷ عدد	۹ عدد
۲۷	لیوان آبخوری	۱ عدد	۱۱ عدد	۴۰ عدد	۵۱ عدد
۲۸	لیوان چایخوری	۱ عدد	۸ عدد	۳۰ عدد	۳۸ عدد
۲۹	سفره یکبار مصرف	۰/۳۳ متر	۲,۵ متر	۸ متر	۱۰,۵ متر
۳۰	ظرف سالاد تکنفره	۱ عدد	۱ عدد	۴,۵ عدد	۵,۵ عدد
۳۱	آب معدنی ۳۳۰ میلی لیتری	۲ عدد	۱۴ عدد	۴۷,۵ عدد	۶۱,۵ عدد
۳۲	آب معدنی ۱,۵ لیتری	۰,۶۵ عدد	۴,۵ عدد	۱۶ عدد	۲۰,۵ عدد
۳۳	خرما ۴۰ گرمی	۱ عدد	۲ عدد	۸ عدد	۱۰ عدد
۳۴	کیک (جهت ایام تشریق)	۱ عدد	-	۴ عدد	۴ عدد
۳۵	مغز گردو (جهت ایام تشریق)	۳۰ گرم	-	۹۰ گرم	۹۰ گرم
۳۶	تن ماهی ۱۲۰ گرمی (جهت ایام تشریق)	۱ عدد	-	۲ عدد	۲ عدد
۳۷	کشمش (جهت ماست و خیار ایام تشریق)	۱۵ گرم	-	۳۰ گرم	۳۰ گرم
۳۸	حلوا شکری (جهت ایام تشریق)	۱ عدد	-	۲ عدد	۲ عدد
۳۹	نمک نمکدان	۲ گرم	۱۹ گرم	۷۷ گرم	۹۶ گرم





فصل دوم

تغذیه در حج تمتع

سال ۱۳۹۲

## کلیات تغذیه در حج تمتع

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

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 این شاء الله تعالی بتوانیم ضمن توجیه همکاران در اجرای دقیق آن، موجبات رضایتمندی زائرین محترم را فراهم آوریم.

### ۱- نحوه توزیع غذا برای کاروان های ورودی و خروجی

۱/۱) کلیه مجموعه ها از طریق سیستم تدارکات 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 و مطابق پیوست شماره ۱ می‌باشد.

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

### ۲- رابط غذا

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

۲/۱) شناسایی محل استقرار هیتر در هتل و کنترل سالم و نزدیک بودن پریز برق جهت اتصال آن (تأکید می‌شود 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 می‌گردد 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 بلافاصله بعد از انتقال هیتر به هتل.

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 (هیترهایی که دارای مخزن آب می باشند).

۲/۱۰) نظارت بر تمیز کردن و نظافت هیتر پس از استفاده غذای داخل آن با دستمال مرطوب و شستشوی کامل ظروف و سینی های داخلی توسط عوامل محلی هتل.

۲/۱۱) پیگیری 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 مَهر 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 درخواست تغییرات توسط مدیران مجموعه در سیستم تغذیه و تدارکات ثبت گردد.

**تذکره ۱:** 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:** در صورت افزایش آمار غذای رژیمی به همان نسبت از مجموع آمار غذای عادی 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 ۱۱:۰۰ صبح به بعد و شام از ساعت ۱۸:۰۰ 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 ۱۹:۳۰ 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 نماید.
  - 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 مجموعه می‌باشد.

#### ۵- زمان عودت هیترها:

جهت دریافت گرم‌کن‌های خالی ناهار هر روز از ساعت ۱۵:۰۰ و شام از ساعت ۲۳:۰۰ به محل مجموعه مراجعه می‌شود. لذا لازم است هیتر به همراه تمامی ظروف داخل آن (که می‌بایست کاملاً تمیز شده باشد) قبل از ساعت مقرر در طبقه همکف هتل آماده تحویل به خودرو باشد. بدیهی است در صورت تغییر در ساعات عودت هیترها با توجه به شرایط خاص عملیات حج، مراتب از طریق ستاد مناطق و مسئولین آشپزخانه ها به اطلاع خواهد رسید.

#### ۶- شرایط مناسب هیترهای حمل غذا

- ۶/۱) درجه حرارت مطمئنه برای هیترها برای سالم ماندن غذا بین ۶۵ تا ۷۵ درجه می‌باشد که برای کنترل، ترمومتر نشان دهنده بر روی دستگاه موجود می‌باشد.
- 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 و 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 می‌بایست 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 بدخل 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 می یابد لذا توجه مدیران محترم مجموعه ها را به نکات زیر جلب می نماییم:

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 مأمورین پذیرایی مجموعه ها به چگونگی ارائه خدمات به زائرین می باشد.

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

نمونه ای از دورچین های مجموعه شامل:

گوجه فرنگی، سبزیجات شامل جعفری، نعناع، ریحان، لیموترش، کاهو و کلم قرمز و سفید، زیتون.

نمونه ای از دورچین های آشپزخانه شامل:

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

۴) تهیه نان مرغوب در کنار غذاها بویژه غذای شام نقش مهمی در تکمیل کیفیت غذا دارد.

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

۶) پیاز موجود در دورچین مجموعه می بایست بصورت بهداشتی پوست گرفته شود و به شکل کامل (قاچ نشده) در ظروف یکبار مصرف و سلیفون کشیده شده 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 می بایست 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 می شود، لذا توصیه می گردد 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 را جدا 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) 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 می نماید و در روز بعد بالعکس خواهد بود.
- ۱۲) 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.
- ۱۳) در برنامه غذایی صبحانه حج سال جاری یک وعده تخم مرغ پیش بینی گردیده است که توسط مجموعه ها پخت می گردد و در مدینه منوره هتل هایی که از امکانات طبخ تخم مرغ برخوردار نمی باشند، آشپزخانه ها با درخواست مدیران مجموعه ها نسبت به پخت و توزیع تخم مرغ اقدام خواهند نمود.
- ۱۴) 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.
- تذکره: 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.
- ۱۵) مسئولین تغذیه و مدیران آشپزخانه های مرکزی جهت نظارت بر سرو غذا و دریافت نظرات، انتقادات و پیشنهادات مسئولین و زائرین محترم کاروان ها به ساختمانها مراجعه تا با رفع معایب احتمالی، رضایتمندی زائران عزیز را فراهم نمایند. لذا مقتضی است همکاری لازم با ایشان معمول گردد.
- ۱۶) با توجه به قوانین حج در عربستان، کلیه آشپزخانه های مجموعه ها بایستی کارت ویژه وزارت بهداشت عربستان سعودی را داشته باشند لذا مدیران محترم مجموعه یک قطعه عکس و کپی صفحه ویزای گذرنامه آشپزخانه های 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. (تهیه کارت بهداشت در ایران برای تمامی آشپزخانه های مرکزی و هتل ها الزامی است)
- ۱۷) 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.
- ۱۸) 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.

۱۹) 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 می باشد صورت می پذیرد که لازم است مدیران محترم مجموعه ها نسبت به خرید ماست سفت اقدام نمایند و از ماست معمولی که از طریق شرکت نادک توزیع می شود استفاده نگردد.

۲۰) مسئولیت نظارت و اجرای دقیق موارد فوق الذکر بعهدہ 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.

## 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 استرال) 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 دقیقه قرار داده تا کاملاً گرم شوند و پس از گرم شدن متناسب با حضور زائرین توزیع گردد.

تذکرا: دقت نمایید از گرم کردن غذا با استفاده از شعله مستقیم یا حرارت خشک جداً خودداری گردد.  
تذکرا: 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 نشستی 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 نشستی 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 می گردد که از ارائه آن به زائرین جهت نگهداری طولانی خودداری گردد.

## 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 ۱۳۹۲ 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 را به 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 و مورد 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 میکروبه‌ها، تخم انگل، باقیمانده سموم و غیره سبب شده شستشو و ضدعفونی سبزیجات و مواد متشکل سالاد از لازمترین 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- خرد کردن 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).

## پیوست شماره ۱

### نحوه توزیع غذا برای کاروان های ورودی به مکه و مدینه از ایران

الف - ورود به فرودگاه جده و حرکت به سمت مدینه منوره

(۳ ساعت جهت خروج از سالن و سوارشدن + ۶ ساعت مسیر = ۹ ساعت)

۱- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۹ ساعت، برابر شود با ۱ دقیقه بامداد تا ساعت ۹ صبح

(یعنی ساعت ۱ دقیقه صبح تا ۹ صبح در مدینه هستند) در مدینه **صبحانه** دریافت می کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۹ ساعت، برابر شود با ساعت ۹/۰۱ تا ساعت ۱۴

(یعنی بین ساعت ۹/۰۱ تا ۱۴ در مدینه هستند) در مدینه **ناهار** دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۹ ساعت، برابر شود با ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳

(یعنی بین ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳ در مدینه هستند) در مدینه **شام** دریافت می کنند.

۴- لازم به توضیح می باشد برای کلیه **کاروان های مدینه قبل** با توجه به زمان رسیدن به استراحتگاه

**سلوم**، یک وعده غذا (صبحانه یا نهار یا شام) در نظر گرفته شده است

ب- ورود به فرودگاه جده و حرکت به سمت جحفه و مکه مکرمه

(۳ ساعت جهت خروج از سالن و سوارشدن + ۸ ساعت مسیر = ۱۱ ساعت)

۱- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۱۱ ساعت، برابر شود با ۱ دقیقه بامداد تا ساعت ۹

صبح (یعنی ساعت ۰/۰۱ دقیقه بامداد تا ۹ صبح در مکه هستند) در مکه **صبحانه** دریافت می کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۱۱ ساعت، برابر شود با ساعت ۹/۰۱ تا ساعت ۱۴

(یعنی بین ساعت ۹/۰۱ تا ۱۴ در مکه هستند) در مکه **ناهار** دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۱۱ ساعت، برابر شود با ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳

(یعنی بین ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳ در مکه هستند) در مکه **شام** دریافت می کنند.

۴- برای کاروان های اهل تسنن که بصورت مستقیم از جده رهسپار مکه مکرمه می شود ساعت فرود به اضافه ۶ ساعت می گردد و براساس ساعات مندرج در بندهای ۱ تا ۳ صبحانه، ناهار و شام سرو می گردد.

۵- لازم به توضیح می باشد برای کلیه کاروان های مدینه بعد یک وعده غذا با توجه به زمان خروج از سالن، (صبحانه یا ناهار یا شام) در جده در نظر گرفته شده است.

### ج- ورود به فرودگاه مدینه و حرکت به سمت مدینه

(۲ ساعت جهت خروج از سالن و سوارشدن + ۱ ساعت مسیر = ۳ ساعت)

۱- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۳ ساعت، برابر شود با ۱ دقیقه بامداد تا ساعت ۹ صبح (یعنی ۱ دقیقه صبح تا ۹ صبح در مدینه هستند) در مدینه صبحانه دریافت می کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۳ ساعت، برابر شود با ساعت ۹/۰۱ تا ساعت ۱۴ (یعنی بین ساعت ۹/۰۱ تا ۱۴ در مدینه هستند) در مدینه ناهار دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت فرود پروازشان به اضافه ۳ ساعت، برابر شود با ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳ (یعنی بین ساعت ۱۴/۰۱ تا ساعت ۲۳ در مدینه هستند) در مدینه شام دریافت می کنند.

### نحوه توزیع غذا برای کاروان های خروجی مکه و مدینه به ایران

#### الف- خروج از مکه به سمت فرودگاه جده

(۶ ساعت قبل در فرودگاه + ۲ ساعت مسیر = ۸ ساعت)

۴- کاروان هایی که ساعت پروازشان منهای ۸ ساعت، برابر شود با ۰۰/۰۱ تا ساعت ۸ صبح (یعنی خروج از مکه بین ۰۰/۰۱ تا ساعت ۸ می باشد) در مکه وعده غذایی دریافت نمی کنند

۵- کاروان هایی که ساعت پروازشان منهای ۸ ساعت، برابر شود با ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ (یعنی خروج از مکه بین ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ می باشد) در مکه صبحانه دریافت می کنند.

۶- کاروان هایی که ساعت پروازشان منهای ۸ ساعت، برابر شود با ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ (یعنی خروج از مکه بین ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ می باشد) در مکه ناهار دریافت می کنند.

۷- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۸ ساعت، برابر شود با ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ (یعنی خروج از مکه بین ساعت ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ می باشد) در مکه شام دریافت می کنند.

۸- لازم به توضیح می باشد برای کلیه کاروان هایی که از جده به ایران بر می گردند یک وعده غذا با توجه به زمان رسیدن ایشان به جده، (صبحانه یا نهار یا شام) در جده در نظر گرفته شده است.

#### ب- خروج از مدینه به سمت فرودگاه مدینه

(۳ ساعت قبل در فرودگاه + ساعت مسیر = ۴ ساعت)

۱- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۴ ساعت، برابر شود با ۰/۰۱ تا ساعت ۸ صبح (یعنی خروج از مدینه بین ۰/۰۱ تا ساعت ۸ می باشد) در مدینه وعده غذایی دریافت نمی کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۴ ساعت، برابر شود با ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ (یعنی خروج از مدینه بین ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ می باشد) در مدینه صبحانه دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۴ ساعت، برابر شود با ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ (یعنی خروج از مدینه بین ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ می باشد) در مدینه نهار دریافت می کنند.

۴- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۴ ساعت، برابر شود با ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ (یعنی خروج از مدینه بین ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ می باشد) در مدینه شام دریافت می کنند.

#### ج - خروج از مدینه به سمت فرودگاه جده

(۶ ساعت قبل در فرودگاه + ۷ ساعت مسیر + ساعت احتیاط = ۱۴ ساعت)

۱- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۴ ساعت، برابر شود با ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ (یعنی خروج از مدینه بین ساعت ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ می باشد) در مدینه صبحانه دریافت می کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۴ ساعت، برابر شود با ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ (یعنی خروج از مدینه بین ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ می باشد) در مدینه نهار دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۴ ساعت، برابر شود با ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ (یعنی خروج از مدینه بین ساعت ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ می باشد) در مدینه شام دریافت می کنند.

۴- لازم به توضیح می‌باشد به کلیه کاروان های خروجی به سمت جده که شام یا نهار در مدینه دریافت نکرده اند، یک وعده غذای توراهی (خمری) در مدینه داده می‌شود.

۵- لازم به توضیح می‌باشد برای کلیه کاروان هایی که از جده به ایران بر می‌گردند یک وعده غذا با توجه به زمان رسیدن ایشان به جده، (صبحانه یا نهار یا شام) در جده در نظر گرفته شده است.

### نحوه توزیع غذا برای کاروان های خروجی بین شهری مکه و مدینه

الف - خروج از مدینه به سمت مکه مکرمه

(۶ساعت مسیر = ۶ ساعت)

کلیه کاروان ها نهار در مدینه و شام توراهی (خمری) از مدینه دریافت می‌کنند و یا به عبارتی کلیه کاروان هایی که ساعت حرکت آنها به اضافه ۶ ساعت برابر شود با ساعت ۱۵/۰۱ تا ۲۴ نهار در مدینه و شام توراهی (خمری) از مدینه دریافت می‌کنند

ب - خروج از مکه به سمت مدینه منوره

(۶ساعت مسیر = ۶ ساعت)

۱- کاروان هایی که حرکت آن ها از ۰/۰۱ تا ساعت ۱۲ ظهر می‌باشد، نهار غذای توراهی از مکه دریافت و در مدینه شام دریافت می‌کنند.

۲- کاروان هایی که حرکت آن ها از ۱۲/۰۱ تا ساعت ۱۶ می‌باشد، در مکه نهار و شام غذای توراهی از مکه دریافت می‌کنند.

۳- کاروان هایی که حرکت آن ها از ۱۶/۰۱ تا ساعت ۲۰ می‌باشد نهار را در مکه و شام توراهی را از مکه دریافت می‌کنند.

۴- کاروان هایی که حرکت آن ها از ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۲ می‌باشد نهار و شام در مکه دریافت می‌کنند و یا به عبارتی کاروان هایی که ساعت حرکت آن ها به اضافه ۶ ساعت، برابر شود با بامداد روز بعد، در مکه نهار و شام دریافت می‌کنند.

## نحوه توزیع غذا برای کاروان های (مدینه قبل) خروجی از مکه به ایران

خروج از مکه به سمت فرودگاه مدینه (موارد خاص)

(۷ساعت مسیر+۴ساعت قبل فرودگاه+۴ساعت احتیاط=۱۵ ساعت، با توجه به محدودیت خروج  
۱۰شب تا ۶ صبح)

۱- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۵ ساعت، برابر شود با ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ (یعنی خروج

از مکه بین ساعت ۸/۰۱ تا ساعت ۱۲ می باشد) صبحانه و ناهار توراھی در مکه دریافت می کنند.

۲- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۵ ساعت، برابر شود با ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ (یعنی خروج

از مکه بین ساعت ۱۲/۰۱ تا ساعت ۲۰ می باشد) صبحانه و ناهار را در مکه صرف کرده و شام

توراھی را در مکه دریافت می کنند.

۳- کاروان هایی که ساعت پروازشان منتهای ۱۵ ساعت، برابر شود با ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ (یعنی خروج

از مکه بین ساعت ۲۰/۰۱ تا ساعت ۲۴ می باشد) ناهار و شام را در مکه دریافت می کنند.