



تغذیه سالم، جامعه سالم

نخستین جشنواره رویش تغذیه بیمارستانی برگزار شد

گفت: دومین چهارشنبه ماه مارس مصادف با ۱۸ اسفندماه به نام روز جهانی رژیم درمانگران و تغذیه دانان نام‌گذاری شده که تقارن این روز با برگزاری این جشنواره را به فال نیک می‌گیریم.

وی با تأکید بر اهمیت تغذیه در پزشکی گفت: مباحث متعددی از کتاب‌های پزشکی به این مقوله اختصاص دارد که نشان می‌دهد تغذیه و درمان لازم و ملزوم یکدیگرند.

معاون توسعه دانشگاه با بیان اینکه در سال ۹۴، بیش

نخستین جشنواره رویش تغذیه بیمارستانی با شعار تغذیه سالم، جامعه سالم به‌منظور رونمایی از نرم‌افزار تغذیه بیمارستانی که برای نخستین بار در کشور طراحی شده و قدردانی از دست‌اندرکاران اصلاح و بهبود روند کیفیت غذا برگزار شد.

در این جشنواره که شبانگاه چهارشنبه ۱۸ اسفند ۹۵ در سالن اجتماعات دانشگاه برگزار شد، دکتر توکلی معاون توسعه مدیریت و برنامه‌ریزی منابع دانشگاه در سخنانی ضمن تبریک روز جهانی رژیم درمانگران و تغذیه دانان



وی تصریح کرد: همکاران معاونت توسعه، به کاری که به صورت روزمره انجام می‌شد جور دیگری نگاه کردند و موفق شدند ایده‌های خود را به محصول قابل‌ارائه تبدیل کنند.

دکتر جعفریان با بیان اینکه طبیعی است شروع هر کاری با چالش‌هایی همراه است افزود: با همکاری بیمارستان‌ها و معاونت توسعه مسائل برطرف و بهبود محسوسی در کیفیت غذا حاصل شد.

رییس دانشگاه تغذیه بیمارستان را دارای دو جنبه دانست و گفت: یک جنبه تهیه غذای سالم و مطلوب برای بیماران و کارکنان است و دیگری که بسیار اهمیت دارد جنبه روانی است که در خاطرات افراد از بیمارستان باقی می‌ماند.

وی افزود: اگرچه تغذیه ارتباط مستقیمی با فرآیند درمان ندارد اما یکی از عوامل مهم و تعیین‌کننده برای بیماران و همراهان محسوب می‌شود چراکه در ذهنیت آنان نسبت به کل سرویسی که ارائه می‌شود باقی می‌ماند.

دکتر جعفریان بهبود کیفیت تغذیه بیمارستان‌ها را قابل محسوس ارزیابی کرد و گفت: علاوه بر تعویض ظروف طبخ غذا، در کیفیت و منو غذایی تغییرات قابل

از ۳۲ میلیارد تومان برای توزیع بالغ‌بر ۸ میلیون پرس غذا در سطح دانشگاه هزینه شده است افزود: در سال ۹۵، اگر قرار بود ۱۴ درصد افزایش هزینه‌ها را به این مبلغ اضافه کنیم نزدیک به ۳۸ میلیارد تومان می‌شد که طبق قراردادهای جدید و باوجود بهبود کیفیت و کمیت حاصل‌شده حدود ۶ میلیارد تومان در این زمینه صرفه‌جویی شده است.

وی با اشاره به طراحی نرم‌افزار تغذیه بیمارستانی گفت: دو کارگروه فنی و اجرایی به‌منظور بهبود قراردادهای تغذیه‌ای در معاونت توسعه دانشگاه تشکیل شد که یکی از نتایج آن ارتقا کیفیت تغذیه و طراحی تغذیه متناسب با نیاز بیماران توسط کارشناسان تغذیه بود.

دکتر توکلی این نرم‌افزار را در سطح دانشگاه‌ها و کشور منحصر به فرد دانست و افزود: اطلاعات موردنیاز به نرم‌افزار ارائه می‌شود و نرم‌افزار غذا را براساس اصول استاندارد تعریف و تبدیل به صورتحساب نهایی می‌کند.

معاون توسعه دانشگاه با اشاره به رفع اشکالات قراردادهای قبلی گفت: ایرادهایی که از نظر منوی غیراصولی، مطلوب نبودن غذا و زیان دهی مالی که در این زمینه وجود داشت در قراردادهای جدید برطرف شد.

وی افزود: براساس قراردادهای جدید، در مواد اولیه و ظروف طبخ غذا تغییراتی ایجاد شد تا غذا باکیفیت مطلوب و استاندارد در بیمارستان‌ها توزیع شود.

دکتر توکلی با بیان اینکه دانشگاه به تغذیه نگاه علمی دارد افزود: با توجه به اینکه پس از سالیان سال به این جنبه پرداخته‌شده کارشناسان تغذیه براساس تجربه و دانش خود می‌توانند ما را در پیشبرد بهتر این کار یاری کنند.

در ادامه مراسم دکتر جعفریان، رییس دانشگاه ضمن تشکر از تلاش همکاران در این عرصه گفت: نگرش متفاوت به کارهای روزمره یکی از نیازهای ماست که امروز شاهد نمونه موفق آن در دانشگاه هستیم.

دکتر جعفریان با تأکید دوباره، بر نگرش متفاوت به کارهای روزمره افزود: افراد شاغل براساس استانداردهای از پیش تعیین‌شده‌ای که برای مشاغلشان وجود دارد کار می‌کنند اما کسانی در حرفه خود موفق هستند که فکر می‌کنند بهتر از این هم می‌شود عمل کرد.





برتر انتخاب شد. استندآپ کمدی و نمایش کمدی از دیگر برنامه‌های این جشنواره بود که در قالب طنز به مسائل حوزه تغذیه پرداختند. ▲



محسوسی ایجاد شده است هرچند که در اوایل اجرای طرح، اعتراضاتی نسبت به حجم غذا بخصوص برای همکاران شیفت شب وجود داشت اما به‌طور کلی ملاحظات تغذیه بیماران توسط همکاران دانشکده تغذیه رعایت می‌شود و برای کارکنان نیز این بهبود کیفیت جنبه انگیزشی دارد.

رییس دانشگاه در پایان سخنان خود با مقایسه تغذیه بیمارستان‌های دانشگاهی در ایران و سایر کشورها گفت: در اغلب کشورها تغذیه پرسنل بیمارستان‌ها رایگان نیست و سرویسی که به بیماران غذا ارائه می‌دهد کاملاً مجزا از سرویس پرسنل است و کارکنان غذای خود را از بخش خصوصی خریداری می‌کنند.

وی افزود: ارائه تغذیه در بیمارستان‌های دانشگاه برای بازدیدکنندگان خارجی باعث تعجب است و آن را به‌عنوان خدمت لوکس تلقی می‌کنند.

در این جشنواره به‌صورت نمادین کیک نرم‌افزار تغذیه توسط رییس دانشگاه بریده شد و از مدیران و کارشناسان برتر این حوزه قدردانی به عمل آمد.

همچنین نمونه غذا سرآشپزان بیمارستان‌های مختلف توسط داوران برنامه تلویزیونی دست‌پخت ارزیابی و سه سرآشپز