



**سياسات الطعام المستدام وأخلاقياته**

**Sustainable and Ethical Food Policy**

**تم مراجعتها بعام 2024**



## الفهرس:

- 2..... تمهيد:
- 2..... مكونات السياسة:
- 2..... أولًا: المسؤوليات الرئيسية Responsibilities
- 3..... ثانيا: خدمات ادارة التغذية :Nutrition management services
- 3..... ثالثًا: الاستدامة الغذائية وسلاسل التوريد الأخلاقية Food sustainability and ethical supply
- 3..... chains:
- 5..... رابعا: Table of specifications for food items that must be provided at the university
- 6..... خامسا : Appendix of the meals provided at the university and the requirements that must be provided for all types

## تمهيد:

حيث أن منسوبي الجامعة من طلاب وطالبات وأعضاء هيئة التدريس وموظفين أحد لبنات المجتمع الجامعي والذي يتطلب أحيانا بقاءهم معظم نهارها داخل أسوار الجامعة مما يضع مسؤولية على إدارة الجامعة تقديم كافة الخدمات الغذائية المتميزة العالية الجودة وفق أفضل المواصفات العالمية بما يخدم العملية التعليمية. ومن أجل تحقيق الارتقاء في خدمات التغذية فقد تم التعاقد بصور مختلفة مع عدد من الشركات المتخصصة في مجال الخدمات الغذائية حيث يتطلع القائمين على إدارة التغذية إلى تحقيق الرغبات والرؤى المختلفة وتحويلها إلى واقع وخدمات تغذوية تشمل مكان الخدمة ونوعيتها وطريقة تقديمها بما يحقق للجامعة ومنسوبيها وزوارها الهدف المنشود والرضا على الخدمات المقدمة لهم. تنطبق السياسة الغذائية المستدامة والأخلاقية على جميع مرافق تقديم الطعام داخل الجامعة كما تساهم في تحقيق أهداف الأمم المتحدة المستدامة

## مكونات السياسة:

### أولاً: المسؤوليات الرئيسية Responsibilities

تقع على عاتق مديري إدارة التغذية داخل الجامعة مسؤولية التأكد من تطبيق هذه السياسة من أجل تقليل الأضرار والتأثيرات وتعزيز الفوائد الإيجابية لتوفير خيارات الطعام والمشروبات لمنسوبي الجامعة. وتلتزم جامعة الملك فيصل وشركاؤها بالعمل معاً لتحقيق ذلك.

### وتكون مهام ادارة التغذية:

- 1- الإشراف الكامل على تطبيق الاشتراطات الصحية عند إعداد الوجبات الغذائية لإنتاج وجبات عالية من حيث الجودة والسلامة.
- 2- وضع الشروط والمواصفات الخاصة بخدمات التغذية بالجامعة ومتابعة تنفيذها.
- 3- تحديد الاحتياجات الإضافية لخدمات التغذية بالجامعة والعمل على إخراجها حيز التنفيذ.
- 4- العمل على نشر الوعي الغذائي من خلال تقديم النشرات التوعوية والتثقيفية.
- 5- الإشراف على تنفيذ الخدمات الغذائية الخاصة بجميع أنشطة الطلبة في الجامعة.

6- تدريب الطلاب المتخصصين في مجال التغذية.

7- الحرص على تواجد عدد من شركات التغذية في مختلف الخدمات للعمل بالجامعة لتحقيق المنافسة والتنوع.

### ثانياً: خدمات ادارة التغذية Nutrition management services:

تشمل خدمات إدارة التغذية في الجامعة كل من المطاعم: (مطعم الطلاب - مطعم الطالبات) والكافتيريا والخدمات الغذائية للأنشطة.

### ثالثاً: الاستدامة الغذائية وسلاسل التوريد الأخلاقية Food sustainability and ethical supply chains:

- 1- تقوم جامعة الملك فيصل وشركاؤها بتعزيز ومراقبة وتحديد الأهداف لزيادة نسبة الوجبات المقدمة والمباعة والمستدامة وذات الأثر البيئي المنخفض.
- 2- تلتزم جامعة الملك فيصل وشركاؤها بدعم المنتجات الوطنية والمحلية من المنتجات الطازجة واللحوم والمنتجات الغذائية المصنعة في سلسلة التوريد حيثما كان ذلك ممكناً.
- 3- تعطى الأولوية الأخلاقية لشراء المواد الغذائية من مصادر مسؤولة.
- 4- العمل على تقليل وتجنب المنتجات الغذائية المشحونة جواً من أجل تقليل الآثار البيئية المرتبطة بالاستيراد.
- 5- توفير المنتجات المحلية أو الإقليمية يومياً على الأقل من الفاكهة والخضروات ومنتجات الألبان واللحوم والأسماك والخبز والبيض.
- 6- شراء اللحوم ومنتجات الألبان من مصادر مستدامة وعالية الجودة للمساعدة في مكافحة القسوة على الحيوانات، والحماية البيئية وتعزيز صحة خيارات المستهلكين.
- 7- عدم تقديم أي أسماك من قائمة "الأسماك التي يجب تجنبها" أو المحظور صيدها والاعتماد قدر الإمكان على مزارع الأسماك المحلية وشراؤها من مصادر مستدامة ومرخصة من قبل السلطات المحلية من أجل تقليل التأثيرات السلبية على الأسماك وحماية البيئة البحرية.
- 8- توفير مجموعة من الأطعمة العضوية إن أمكن في الحرم الجامعي.
- 9- الاعتماد على زيوت من مصادر مستدامة.
- 10- توفير الفاكهة مع تفضيل الاعتماد على الفاكهة الموسمية.
- 11- تدريب جميع موظفي تقديم الطعام والمشاركين في إدارة عقود تقديم الطعام في الاستدامة الغذائية وكحد أدنى سيكون على دراية بالشهادات المختلفة والأنظمة التي تستخدمها الجامعة.
- 12- سيقدم مقدمو التغذية قوائم طعام متوازنة بشكل جيد واستخدام طرق طهي صحية وأمنة.

13- سيقدم مقدمو خدمات تقديم الطعام عناصر قابلة لإعادة الاستخدام بشكل قياسي حيثما أمكن ذلك وتقليل استخدام المواد البلاستيكية ذات الاستخدام الواحد والتي يمكن التخلص منها.

14- سيتم إرسال مخلفات الطعام الناتجة في الحرم الجامعي وإعادة استخدامها كأسمدة عضوية في الجامعة.

15- سيتم توفير حاويات إعادة التدوير والنفايات العامة ونفايات الطعام في جميع المطاعم والكافتيريا في الحرم الجامعي.

16- سيقوم مقدمو خدمات الطعام بشراء منتجات تنظيف صديقة للبيئة والتأكد من ذلك

يتم استخدامها وتخزينها والتخلص منها وفقاً للوائح والصلاحيات.

17- سيتم التخلص من النفايات والزيوت حسب الأنظمة والقوانين في الجامعة.



**رابعاً: Table of specifications for food items that must be provided at the university**

وتشمل جدول مواصفات المواد الغذائية التي يجب توفيرها في الجامعة  
Table of specifications for food items that must be provided at the university.



**خامسا : Appendix of the meals provided at the university and the requirements that must be provided for all types**

ملحق الوجبات المقدمة في الجامعة والمتطلبات الواجب توفيرها في كل الأصناف Appendix of the meals provided at the university and the requirements that must be provided for all types



---

## Contact Information

---

**King Faisal University**

**Phone Number: +966920002366**

**Email: [info@kfu.edu.sa](mailto:info@kfu.edu.sa)**

**P.O. Box 400**

**Hufuf 3959-36362**

**Eastern Province - AlAhsa**

**Post Code 31982**

**Saudi Arabia**

---