



المملكة العربية السعودية
وزارة الداخلية
الأمن العام - شؤون التدريب

مَدِينَةُ تَدْرِيبِ الْأَمْنِ الْعَامِ بِمَنْطِقَةِ الْقَصِيمِ

دليل الإعاشة

١٤٤٦ هـ / ٢٠٢٤ م





المملكة العربية السعودية
وزارة الداخلية
الأمن العام / شؤون التدريب
مدينة تدريب الأمن العام بمنطقة القصيم

دليل الإعاشة

الإعداد

مقدم. ركن / محمد بن فهد المرشد

المتابعة والتصميم

عقيد / أمجد بن عبدالعزيز الدعيح

الأشراف

عقيد . ركن / عبدالله بن جهجاه العتيبي
قائد مدينة تدريب الأمن العام بمنطقة القصيم



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





المحتوى

- المقدمة (٧)
- تعريف الإعاشة (٩)
- أهداف دليل الإعاشة (٩)
- مهام العاملين بشعبة الإعاشة (١٠)
- مهام المشرف الصحي (١١)
- مهام لجنة الإعاشة الفرعية (١١)
- مهام لجنة الإعاشة الرئيسية (١٢)
- تعليمات السلامة العامة للإعاشة (٩)
- المخاطر المحتملة وطرق التعامل معها (١٠)
- مكونات المطبخ الرئيسي ومخارج الطوارئ (١١)





دار القصة

مقدمة

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على نبينا محمد صلى الله عليه وسلم وبعد.

من خلال هذا الدليل الإجرائي يتم توضيح إليه العمل في شعبة الإعاشة في مدينة تدريب الأمن العام بمنطقة القصيم وكذلك تحديد الأهداف وإجراءات وحقوق وواجبات العاملين والجهة المشغلة وفق أعلى مستويات الجودة وتحديد المخاطر المحتملة ووضع إجراءات الوقاية منها بتدابير امانة تم التدريب عليها وتطبيقها .

والله الموفق .





تعريف الإعاشة :

هي ما تقدمه الدولة للمعاهد أو الكليات أو الثكنات العسكرية من مواد غذائية وغيرها للعاملين داخل المجمعات أو خارجها عبر متعهد معتمد من قبل الجهة المختصة لمدة محدودة وفق شروط وقياسات معتبرة وموثقة في عقد مبرم لهدف محدد .

أهداف الدليل :

١. الالتزام بتطبيق أعلى معايير الجودة للخدمات المقدمة لدورة طلبة الدورات التأهيلية .
٢. تطبيق الشروط والمواصفات من خلال العقود المبرمة بين الأمن العام والمتعهد .
٣. خلق خطة سير للعمل واضحة وميسرة لدى العاملين .
٤. تحديد آلية العمل .
٥. خلق روح المنافسة بين العاملين في زرع المصداقية والأمانة .
٦. معرفة الحقوق والواجبات للمتعهد .



مهام العاملين بشعبة الإعاشة :

١. استلام المواد الغذائية الطازجة وملحقاتها وإتلاف الفاسد منها حسب شروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٢. استلام المواد الغذائية الجافة وملحقاتها والتأكد من تواريخ انتهاء الصلاحية حسب شروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٣. استلام الذبائح والتأكد من سلامتها ومطابقتها لشروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٤. الإشراف على آلية الطهي الصحي وذلك أثناء تقديمه للطلبة داخل حرم المطبخ قبل توزيعه على طاولات التقديم (الكونترات) .
٥. الإشراف على تقديم الوجبات اليومية لطلبة الدورات التأهيلية .
٦. متابعة نظافة الميز (صالات الطعام - المطبخ - الأواني - الثلاجات - المستودعات) .
٧. الإشراف على صالات الطعام الخاصة بالطلبة أثناء تقديم الوجبة والتأكد من وصول استحقاق الطالب بالكامل .
٨. متابعة نظافة العمالة .
٩. متابعة الشهادات الصحية للعمالة .
١٠. وضع عينات للوجبات اليومية المطهية للرجوع إليها وقت الحاجة .
١١. الإشراف على قائمة الطعام (الطبله) اليومية المعدة للطلبة على الثلاث الوجبات اليومية .
١٢. التأكد من نظافة الميز من الحشرات وخلوه من ذلك والإشراف على أجهزة مكافحتها المعلقة وأنها تعمل بشكل صحيح .
١٣. على المستلم في الميز المسؤولية التامة في عدم السماح بالدخول لحرم المطبخ إلا للمختصين فقط أو من يحضر للإعاشة بصفة رسمية .
١٤. التأكد من عدم وجود أي روائح كريهة أو موثره على سلامة الإعاشة وعند حدوث مثل ذلك إشعار رئيس اللجنة الفرعية مباشرة لحل المشكلة بأسرع وقت ممكن بحيث يتم تلافي أي عملية تسمم في الوجبة أو ما يسيء للأكل بشكل عام (لا قدر الله) .
١٥. التأكد من نظافة وسلامة السيارات الناقلة للمواد الغذائية بشكل عام واللحوم بشكل خاص وخلوها من أي مخلفات سيئة ، قبل إنزالها .
١٦. التأكد من درجة حرارة الثلاجة الناقلة للمواد الغذائية واللحوم بحيث تكون على حسب المواصفات والمقاييس .

مهام المشرف الصحي :

١. استلام المواد الغذائية والتأكد من سلامتها ومطابقتها لشروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٢. استلام الذبائح والتأكد من سلامتها ومطابقتها لشروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٣. الإشراف على الوجبات المقدمة للطلبة والتأكد من سلامتها .
٤. متابعة نظافة الميز (الصالات – المطبخ – الأواني) .
٥. متابعة نظافة العمّالة .
٦. متابعة الشهادات الصحية للعمّالة ومطابقتها .
٧. إشرافه على عيّنات الوجبات اليومية المطهية للرجوع إليها عند الحاجة .
٨. إشرافه على العمّالة وسلامتهم صحياً .

مهام لجنة الإعاشة الفرعية :

١. استلام الإعاشة الطازجة والجافة من المتعهد حسب الأوزان والأنواع المقررة على ضوء الملحق وقائمة الطعام اليومية (الطبلّة) اليومية المَعْدّة لهذا الغرض طبقاً للشروط والمواصفات .
٢. التوقيع على الاستلام , والإشراف المباشر على سير الإعاشة ومتابعتها والتأكد من وصول المقررات إلى المستفيدين منها بدون تأخير أو تقصير .
٣. متابعة نظافة العمّالة والأواني المستخدمة وصالات الطعام والمطبخ وتطبيق جميع بنود العقد .
٤. الرفع عن أي تقصير أو مخالفة لشروط ومواصفات العقد حسب التعليمات للجنة الرئيسية.
٥. إعداد تقارير أسبوعية عن مستوى الإعاشة ورفعها لرئيس اللجنة الرئيسية بمدينة التدريب .

مهام لجنة الإعاشة الرئيسية :

١. الإشراف على أعمال اللجنة الفرعية والتأكد من التقيد بجميع بنود العقد المبرم مع المتعهد .
٢. إعداد التعميد الشهري للمتعهد بطلب صرف الإعاشة طهيّاً بعد تحديد عدد المستفيدين
٣. إعداد المستخلصات الشهرية وكامل مشفوعاتها والتوقيع عليها من قبل اللجنة الرئيسية وإعداد خطاب رفع المستخلص للإدارة المالية بالأمن العام بطلب صرف مستحقات المتعهد تحت توقيع قائد المدينة .
٤. متابعة عقد المتعهد والرفع قبل نهاية العقد بسنة وذلك لطلب مخاطبة جهة الاختصاص من اجل طرح منافسة عامة حسب التعليمات.
٥. تطبيق المخالفات على المتعهد حسب ماورد بالشروط والمواصفات بعد الرفع من اللجنة الفرعية.



دار الضيافة

تعليمات السلامة العامة للإعاشة :

١. التأكد من جاهزية طفايات الحريق ومتابعتها دورياً.
٢. فاعلية صافرات إنذار الحريق ومتابعتها دورياً.
٣. توفير كاشف تسرب الغاز ومتابعته دورياً .
٤. مطابقة الشهادات الصحية الخاصة بالعمالة والمشرف .
٥. متابعة نظافة (المطبخ - صالات الطعام - الأواني - العمالة - المستودعات) .
٦. متابعة المواد الغذائية الجافة والتأكد من انتهاء تاريخ صلاحيتها. ومطابقة الشروط ومواصفات العقد المبرم بين المتعهد والأمن العام .
٧. متابعة المواد الغذائية والتأكد من تاريخ صلاحيتها .
٨. الاهتمام العالي في النظافة العامة لكافة (حرم الميز) والموقع المحيط به عند الاستلام والتسليم في نهاية اخر وجبة مقدمة للطلبة وخلو الميز من أي عائق لا قدر الله .



المخاطر المحتملة وطرق التعامل معها :

■ في حال عدم توفير المتعهد للوجبة ؟

-يتم تأمينها من قبل مبلغ التأمين المبدئي الموضح بالعقد وأخذ تعهد عليه بتسديد مبلغ التأمين وإعداد محضر بذلك .

■ في حال وجود تسمم لا قدر الله ؟

-الرجوع لعينات الإعاشة المطهية المحفوظة في الثلاجة لمدة ٧٢ ساعة و إشعار المشرف الصحي والرفع لجهة الاختصاص في العيادات الشاملة التابعة لمستشفى قوى الأمن وإشعار قائد المدينة بذلك .

■ في حال إصابة أي عامل (الطباخين - المساعدين - مقدمي الطعام - عمال النظافة) بمرض أو من المنشار الخاص بتقطيع اللحوم أو غيره ؟

-يتم إستبعاده من الموقع حتى يتم معالجته ويتم تأمين البديل بالفور وعدم السماح له بالعمل .

■ في حال عدم تأمين المتعهد لبعض الأصناف ؟

-يتم التعويض عنها بشي آخر وفق القيمة مع إعداد محضر بذلك .

■ في حال وجود حريق لا قدر الله ؟

-إخلاء الموقع من العاملين والمستفيدين مع مراعات التهدئة والتطمين ونقلهم لنقطة التجمع .

-إغلاق مصادر الغاز والكهرباء .

-إبلاغ المسؤول لاستدعاء فرقة الإطفاء .

■ في حال وجود تسرب غاز ؟

-إغلاق صمام الغاز الرئيسي .

-يتم فتح البوابات والنوافذ .

-تشغيل مراوح التهوية .

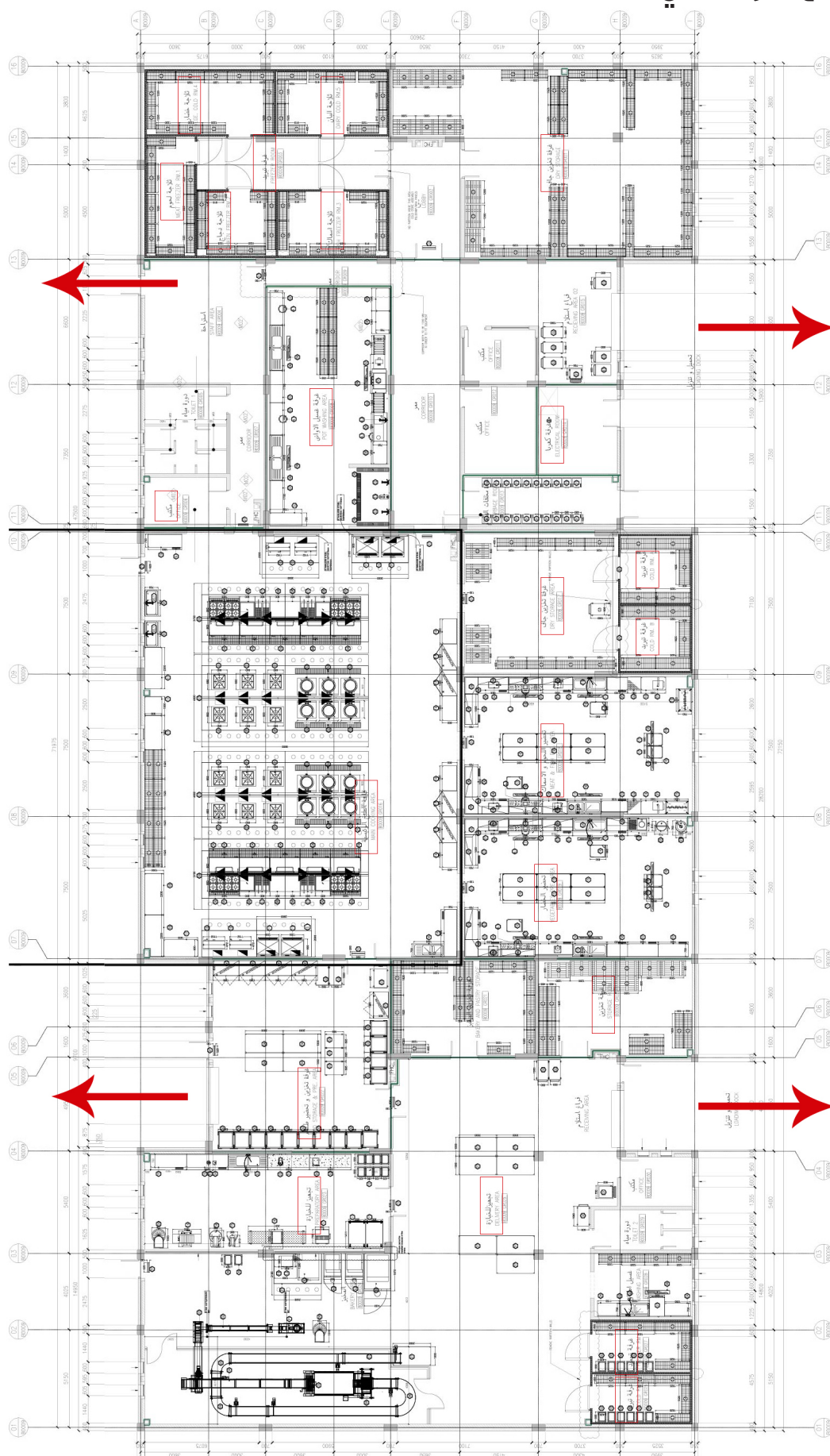
-استدعاء الفني من شركة الغاز .

■ في حال وجود إضراب للعمالة ؟

-الاجتماع مع العمالة لمعرفة سبب الإضراب .

-الرفع لجهة الاختصاص بتطبيق المخالفات على المتعهد في حال الإضراب وكان هو المتسبب بها .

-تأمين الوجبة من مبلغ التأمين .



الخاتمة

نختم دليل الإعاشة بمسيرة مسطرة نتركها بين أيدي القارئ، وتضمنت أهداف وأنظمه كيفية تفاعل العاملين وتحديد سير العمل خلال الوجبات اليومية وكذلك الاهتمام بالمنشأة وطرق اتخاذ إجراءات اللازمة في حينه .

والله الموفق .





مَدِينَةُ تَلَايِبِ الْأَمْنِ الْعَامِ بِمَنْطِقَةِ الْقَصِيمِ



