



## كراسة الشروط والمواصفات الفنية

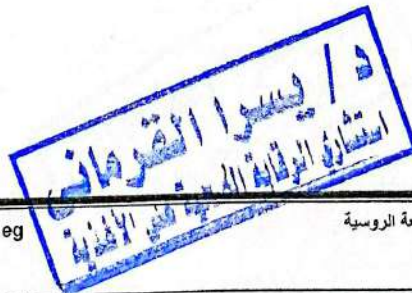
الخاصة بإعداد وتجهيز وتقديم وجبات جاهزة ومطهية ووجبات

جافة للمرضى والعاملين ومقننات الوجبات الغذائية

لمستشفيات جامعة حلوان

(مستشفى بدر الجامعي)

لعام ٢٠٢٦



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



# الفحص والاستلام لأصناف المجموعات الغذائية

د / يسرا القرماني  
استشارة الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## الشروط العامة

**أولاً:** يلتزم مقدم العطاء بجودة الأصناف الموردة طبقاً لمعايير الجودة بالأسواق وطبقاً لكراسة الشروط والمواصفات وطبقاً لأحدث المواصفات القياسية المصرية، وأن تورد جميع العبوات بكافة أشكالها مغلقة بغلق جهة الإنتاج وموضح عليها تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ومصدر الإنتاج والمكونات وذلك باللغة العربية.

**ثانياً:** تلتزم الجهة الموردة بالشروط والمواصفات العامة المعدة بمعرفة الإدارة العامة لبرامج التغذية بوزارة الصحة والقرار الوزاري رقم ٤٦ لسنة ٢٠١٦ الخاص بجداول المرضى وأية تعديلات بها تتم بناءً على طلب إدارة المستشفى وكذلك الجداول الخاصة بالعاملين بمستشفى بدر الجامعي والملحقة بالكراسة ويحق لإدارة المستشفى إجراء أية تعديلات على الجداول الغذائية خلال مدة تنفيذ العقد دون إعتراض من الجهة الموردة.

**ثالثاً:** تتعهد الجهة الموردة بتجهيز وتقديم الوجبات التي تطلبها المستشفى جاهزة ومطهية بمطبخ المستشفى وفي المواعيد المحددة بمعرفة المستشفى، ويسرى هذا التعهد في حالة طلب المستشفى لوجبات غير مدرجة بجداول التغذية الواردة من الإدارة العامة لبرامج التغذية بوزارة الصحة.

**رابعاً:** على المورد أن يتقدم بقوائم الأسعار لكل صنف من الأصناف من المجموعات الغذائية للوجبة الغذائية المرفقة بكراسة الشروط والمواصفات مدونة بالحبر الجاف الثابت بالأرقام والحروف باللغة العربية لكل صنف وفقاً لما هو مدون بجداول الكميات، وأن يكون السعر قطعياً شاملاً أجور النقل والمشال

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

د. / يسرا القرماني

استشاري الرغاية الصحية على الأندية

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

روجر فنياً

نوزي حورشي

أساء عبد الحفيظ



والضرائب والرسوم، وأن تكون سارية طوال مدة التعاقد بغض النظر عن تقلبات السوق، وأن يكون السعر واقعي طبقاً لأسعار السوق المحلي وقت تقديم العطاء، وأن يوضع سعر واحد للصنف مع بيان إجمالي قيمة العطاء دون كشط أو محو، وكل تصحيح يجب إعادة كتابته بالأرقام والحروف والتوقيع عليه من مقدم العطاء.

خامساً: تتسلم الجهة الموردة الأدوات والمعدات والأجهزة وأماكن التخزين الملحقة بالمطبخ وذلك بمعرفة لجنة تسليم وتسلم من المستشفى وتكون الجهة الموردة مسؤولة مسئولية كاملة عن كل ما تتسلمه وتوفيره وتديره الإجراءات اللازمة لحراسته وتأمينه من الفقد أو التلف أو السرقة ومن أخطار الحريق وأن تستخدمها الإستخدام الأمثل كما تلتزم بصيانتها أثناء مدة التعاقد وإصلاح الأعطال وتغيير التالف منها وإحضار بدلاً من الفاقد في خلال ٧٢ ساعة وبحق لإدارة المستشفى استبدال التالف وإصلاح الأعطال أو شراء المفقودات خصماً من مستحقات الجهة الموردة دون اعتراض منها مع تحميلها بالمصاريف الإدارية بالإضافة إلي توقيع الغرامة المنصوص عليها بجدول الغرامات.

ولا يجوز استخدام المطبخ وملحقاته في غير الأغراض المخصصة لتنفيذ العقد، ولا يجوز استخدامه في غير المواعيد المقررة للإستعمال من الساعة السابعة صباحاً وحتى الساعة مساءً وفي حالة مخالفة ذلك توقع غرامة قدرها ٢٠٠٠ جنيه (ألفان جنيه).

ادعوا  
بدر

د/ يسرا القرماني  
مستشفى بدر الجامعي - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة البريطانية  
إدارة الرقابة الطبية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg

Fax: 28609136

راجع قنياً  
منور بن حنور  
أ. ساء عبد الحفيظ



سادساً: تلتزم الجهة الموردة بتوفير التجهيزات التالية في حالة طلبها بمعرفة إدارة التغذية و في حاله تأخر الجهة الموردة ويتم توقيع غرامة عدم التزام قدرها ١٠٠٠ جنيهه (ألف جنيهه) يومياً وذلك لحين توفير تلك التجهيزات :-

- أواني الطهي ومستلزمات التجهيز والغرف وغسيل الخضروات والفاكهة من الاستانلس ستيل من الانواع الجيده ١٠/١٨ .

- خلاط كهربائي للعصائر وآخر للغداء الانبوبي (الرايل) ودورق ومصفاة من الاستانلس ستيل.

- ميزان ديجتال ٣٠ كجم حساسية ٥جم - ميزان ديجتال ٣ إلى ٥ كجم حساسية ٥جم - وحدات الحفظ من البلاستيك الآمن للاستخدام بالمخزن أو بالثلاجات مع توفير ترمومترات ديجتال لجميع أجهزة التبريد والتجميد - أطباق البيض البلاستيك لغرض حفظ البيض بالثلاجة.

سابعاً: تلتزم الجهة الموردة بتلبية طلبات المستشفى من حيث عدد الوجبات المطلوب تقديمها سواء بالزيادة بدون حد أقصى وب نفس الأسعار المقدمة من المورد أو النقصان عن الكميات المنصوص عليها في كراسة الشروط دون أدنى اعتراض من الجهة الموردة.

ثامناً: تلتزم الجهة الموردة بنظافة المطبخ والمخازن وكذلك تنظيف جميع الأواني والأدوات والأجهزة والمعدات الخاصة بالمطبخ وتدير أدوات النظافة والمنظفات اللازمة لذلك وكذلك نقل القمامة والمخلفات خارج المستشفى وفي حالة المخالفة

توقع الغرامة الواردة بجدول الغرامات المقررة  
إستشاري الرقابة الصحية على الأغذية  
بدر القرمانى

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

روحيه فنيا  
نور بيه مورشيد  
أسعد عبد الحفيظ



**تاسعاً:** الجهة الموردة مسئولة مسئولية كاملة عن مكافحة الحشرات بالمطبخ وملحقاته بما يتناسب مع الشروط واللوائح والمواصفات الصحية علي أن تتم أعمال الرش بشكل دوري مرة على الأقل شهرياً أو أكثر في حالة ظهور ما يستدعي ذلك من خلال جهات متخصصة وفي حالة المخالفة يتم توقيع الغرامة الواردة بجدول الغرامات.

**عاشراً:** تلتزم الجهة الموردة بتوفير كافة احتياجات العمل اللازمة لجودة وسلامة تداول الأغذية بالمطبخ والتي تحددها المستشفى وفي حالة عدم الالتزام يتم توقيع غرامة عدم الالتزام بمستلزمات التشغيل ومنها :-

- قفازات حرارية لأغراض أعمال الطهي - غطاء الفم والرأس.
- قفازات لاتكس مطاط سميك للاستخدام لأغراض أعمال النظافة وغسل الاواني - مريلة بلاستيك شفاف مانعه للبلل من النوع السميك استخدام المرة الواحدة لأعمال غسل الأواني والخضروات وتنظيف الدواجن.
- قفازات لاتكس مطاط خفيف بدون بودره يستخدم لأغراض تداول الأغذية.
- مناشف ورقية - صابونة شاور لأحواض غسيل الأيدي - الصابون السائل والكلور والمطهرات أنواع جيدة.
- ألواح التقطيع بألوان وأحجام مختلفة طبقاً لتعليمات المستشفى.
- تلتزم الجهة الموردة بطبع جميع الدفاتر والمطبوعات الخاصة بالتغذية وذلك على النماذج المقدمة من إدارة المستشفى وفي حالة عدم الالتزام يتم توقيع غرامة عدم الالتزام بمستلزمات التشغيل.

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

د / يسرا القرماني  
استشاري الرقابة الصحية علي الأغذية

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية  
رجوع فنياً

فوزية نورشيد  
أسعد عبد الحظ

**حادى عشر:** تلتزم الجهة الموردة بتخزين المواد الغذائية بالمخزن المخصص لذلك بالمستشفى بما يفي حاجة التغذية بالمستشفى ولا يؤثر على الإلتزام بتقديم الوجبات فى المواعيد المحددة لها بالنسبة للأصناف الجافة واللحوم المجمدة والدواجن (وفقاً للسعة التخزينية) - وتورد منتجات الألبان والبيض والفاكهة والخضروات طبقاً للمواعيد التي تخطر بها إدارة التغذية الجهة الموردة، وفي حالة مخالفة ذلك يتم تطبيق الغرامات المنصوص عليها بجدول الغرامات، علي ان تكون الجهة الموردة مسؤولة مسئولية تامة عن حفظ المواد الغذائية طبقاً للاشتراطات الصحية مع توفير وسائل حفظها في حالة عدم توافرها بالمستشفى.

**ثانى عشر:** يتم فحص الأغذية حال وصولها إلى مقر لجنة الفحص الفني والاستلام للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات بمعرفة لجنة الفحص الفني والاستلام، وإذا ثبت بعد استلام الأصناف وجود عيوب بها، يلتزم المورد بسحب هذه الأصناف وتوريد بدلاً منها في الحال دون ابداء أي أسباب ودون أي اعتراض منه وفي حالة عدم الإلتزام بذلك من قبل الجهة الموردة يتم تطبيق الغرامة المنصوص عليها بجدول الغرامات، كما يحق أخذ العينات اللازمة من الأصناف الموردة عند التوريد.

وتخضع اللحوم والدواجن ومنتجات الألبان والبيض للفحص بمعرفة الطبيب البيطري، ويلتزم المورد أو مندوبه بالحضور عند التوريد طبقاً للتعليمات الصادرة من إدارة التغذية بالمستشفيات.

د/يسرا القرمانى  
 استشاري الإدارة الصحية قسم الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
 Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة  
 روجع فنياً

منوزيخ حواسيد  
 أستاذة عبدالمصطفى



ثالث عشر: يتم فحص الوجبة بعد الطهي، من قبل الأطباء البيطريين وأخصائيين التغذية لضمان الجودة ومطابقة الاشتراطات المنصوص عليها في كراسة الشروط ولضمان توصيلها لمستحقيها في المواعيد المحددة، وتبلغ إدارة التغذية بأي مخالفة، ويراعى ما يلي:

- وزن الأرز أو المكرونة المطهية ٢٠٠ جم.
- وزن البقوليات والخضروات المطهية بالصلصة ٢٠٠ جم (نسبة الخضار إلى الصلصة ١:٢، وفي حالة البطاطس المحمرة ١٠٠ جم).
- وزن اللحم المطهي ١٠٠ جم.
- الدواجن المطهية ربع فرخة للوجبة.
- فى حالة عمل مصنعات من اللحوم يكون الوزن ١١٠ جم بعد الطهى.
- فى حالة عمل مصنعات من الدواجن يكون الوزن ١٢٥ جم بعد الطهى.
- وزن الفاكهة فى الوجبات ١٥٠ جم.
- يتم تحديد طريقة الطهى بمعرفة أخصائيين التغذية بالمستشفى مع مراعاة التنوع فى طرق الطهى، ويجوز إستبدال مقنن الفاكهة بصنف حلوى أو عصير (بحد أقصى يومين أسبوعياً).
- أن يتم تنوع الخضار بحيث لا يكرر صنف مرتين متتاليتين.

روبع فتحه  
نوزيشة منوالشيد



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



• يتم إعداد وجبة غداء إضافية عن الأعداد المبلغة يومياً للفحص بمعرفة مسئولى التغذية ولا يتم المحاسبة عليها.

رابع عشر: يتحمل المورد وحده المسؤولية القانونية والجناية في حال وجود أي إصابات نتيجة تناول الوجبات.

خامس عشر: مواعيد تقديم الوجبات تكون كالتالي:

• وجبة الإفطار من ٨،٠٠ صباحًا إلى ٩،٠٠ صباحًا

• وجبة الغذاء من ١،٠٠ ظهرًا إلى ٢،٠٠ ظهرًا

• وجبة العشاء من ٤،٣٠ إلى ٥،٠٠ مساءً

• وتحدد اللجنة مواعيد شهر رمضان المعظم حسب رؤية الإدارة بجدول منفصل يخطر به المورد ولو شفهيًا ويلتزم به.

• وفي حالة حدوث أي تغيير في مواعيد تقديم الوجبات من طرف المستشفى يلتزم الطرف الثاني بالمواعيد التي تحددها المستشفى.

• تلتزم الجهة الموردة بتجهيز وتقديم الوجبات للمرضى والعاملين على الوجه الأكمل بعد فحصها وإجازتها من اللجنة المختصة بإدارة التغذية - كما تلتزم بتسليم وجبات العاملين من المطبخ وتوصيل الوجبات إلى المرضى داخل المستشفى بمعرفة مندوبيها من المضيفات.

سادس عشر: يتم إعداد وتجهيز الاغذية المطهية والتوزيع خلال نفس اليوم ولا يسمح بوجود أية اغذية مطهية من اليوم السابق ويسمح فقط فى حالة الأطعمة التى تحتاج لعملية تنبيل من اليوم السابق أن يتم تنبيلها وفى حالة المخالفة يتم

الرجوع  
Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الأزهرية  
ر. رجوع منيا  
مستشفى بدر الجامعي  
إدارة التغذية  
مستشفى بدر الجامعي  
مستشفى بدر الجامعي

موزة حور سيد  
أساد عبد الحظ



إعدام تلك الوجبات بمعرفة إدارة التغذية مع توقيع الغرامة المدرجة بجدول الغرامات.

**سابع عشر:** تشكل لجان الفحص الفني والاستلام على الوجه الذي تقرره إدارة التغذية، على أن تكون من طبيب بيطري وأخصائيين وفنيين التغذية، وتقوم لجان الفحص الفني والاستلام بقبول أصناف الأغذية المختلفة بعد التأكد من مطابقتها للمواصفات والشروط، ولا يحق للمورد ادخال الأصناف المخزنة أو إعادة السحب منها إلا بحضور أحد ممثلي إدارة التغذية بالمستشفيات.

**ثامن عشر:** يحق للمستشفى أخذ عينات من الوجبات المطهية بمعرفة إدارة التغذية وتحليلها بمعامل المستشفى أو إخطار مراقب الاغذية لأخذ العينات من الاصناف الموردة عند التوريد للمخازن وبحضور مندوب الجهة الموردة وتحليلها تحت مسئولية الجهة الموردة ومتابعة نتائج التحليل، وفي حالة وجود عينات غير مطابقة للمواصفات القياسية يتم خصم ثمن هذا الصنف أو اكثر من صنف المقدم في نفس اليوم طبقاً لكشف بيان أسعار المواد الغذائية المرفق بكراسة الشروط والمواصفات ويتحمل المورد كافة المسئوليات أمام الجهات المسئولة.

**تاسع عشر:** في حال استلام الأصناف المعبئة بأوزان أقل من تلك المقررة بكراسة الشروط أو نقص أوزان الأصناف المطهية في الوجبات المنصرفة عن المقنن المفروض، يتم احتساب فارق الوزن بسعر السوق لصالح المستشفيات مع توقيع الغرامة المنصوص عليها، على ألا تزيد نسبة التباين عن ١٠%، وذلك في حالات الضرورة القصوى فقط كضيق الوقت أو عدم توفره بالأسواق ... الخ.

د. يسرا القرمانى  
استشارية الرقابة الصحية على الأغذية

روبع مينا  
نوزيخ حواسيد

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

عشرون : جميع الأصناف المطلوبة تورد من ماركات معروفة ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية ويفضل أن يكون مدون عليها رقم وتاريخ المواصفة.

واحد وعشرون : تورد الأغذية وجميع مستلزماتها من الساعة التاسعة صباحاً وحتى الواحدة ظهراً فيما عدا الخبز البلدي فيسلم من الساعة السابعة والنصف صباحاً، ويتم تحديد مواعيد توريد اللحوم والدواجن ومنتجات الألبان والبيض للمستشفى في مواعيد تواجد الطبيب البيطري بالمستشفى ولا يحق للجهة الموردة ادخال او اخراج أي مستلزمات غذائية بعد هذه المواعيد إلا بموافقة إدارة التغذية في حالة الحاجة الماسة ويتم توقيع غرامة تأخير قدرها ١٠٠٠ جنيه (ألف جنيه) يجب أن تصل الأصناف المجمدة (دواجن - لحوم - مجمدات) إلى المستشفى في وسيلة نقل مجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل الأغذية المجمدة (عربة ثلاجة) وباقي الأصناف تصل في وسيلة مناسبة لنقل المواد الغذائية (عربة بصندوق) عدا الألبان بأصنافها (عربة مبردة).

ثاني وعشرون : يكون المورد مسئول مسئولية كاملة عن سلامة الأصناف المخزنة والوجبات المقدمة منه ومطابقتها للمواصفات وفي حالة تسببها لأي ضرر من تداولها أو حدوث حالات تسمم لأي من المرضى أو العاملين يكون للمستشفى إتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة ضد الجهة الموردة وذلك بعد ثبوت إدانة الجهة الموردة من خلال لجنة التحقيق والتحليل الميكروبيولوجية والكيمائية مع حفظ كافة الحقوق في المطالبة بالتعويضات اللازمة فضلاً عن مسئولية الجهة

الموردة مديناً وجنائياً.  
روحيه هنيئاً  
هنوز به هوز شند





ثالث وعشرون: تلتزم إدارة المستشفى بتسليم الجهة المورددة أعداد الوجبات المطلوب إعدادها والتي يتم علي أساسها الاستلام والمحاسبة المالية وبناء عليه يتم إعداد الوجبات بالمطبخ بالمستشفى بمعرفة الجهة المورددة ووفق طرق الطهي التي يحددها أخصائي التغذية وبالأعداد المبلغدة بمعرفة إدارة المستشفى مهما قل عدد المرضى بالمستشفى وذلك كما يلي:

### أولاً بالنسبة للمرضى:

تقوم إدارة المستشفى بإخطار الجهة المورددة بصورة معتمدة من كشف تغذية المرضى والذي يشمل علي (القسم - اسم المريض - رقم الملف او التذكرة - سن المريض - نوع الغذاء).

### ثانياً بالنسبة للعاملين:

تقوم إدارة المستشفى بإخطار الجهة المورددة بأعداد العاملين المستحقين لصرف الوجبات عن نفس اليوم وتلتزم الجهة المورددة بنوع الوجبة طبقاً للجدول الأسبوعي المبلغ لهم من قبل إدارة التغذية (لحوم - دواجن - ساندوتشات).

رابع وعشرون: رأي لجنة الفحص الفني نهائي، والمتعهد ملزم بتنفيذ ما تقرره اللجنة دون أدنى معارضة، ولجنة الإستلام بالمستشفى لها الحق في قبول أو رفض أو طلب تغيير الاصناف والماركات المورددة الغير مقبولة شفهياً دون أدنى اعتراض من الجهة المورددة، وفي حالة رفض بعض الأصناف من قبل لجنة الاستلام يجب علي الجهة المورددة نقلها فوراً علي حسابها الخاص متي طلب منها ذلك وبمجرد صدور أمر شفوي وابدالها بغيرها صالحة (ولا يسمح بوجود أصناف مرفوضة داخل المخزن أو المطبخ أو منطقة الاستلام) وإلا تقوم

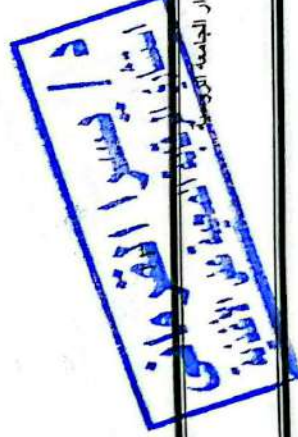


المستشفى بشرائها علي حساب المورد في نفس اليوم وتحميله بفارق أسعار وتوقيع الغرامات المنصوص عليها بجدول الغرامات مضاف اليه ٤% مصاريف إدارية وتحميل الجهة الموردة بنفقات المشال والنقل التي تحددتها إدارة المستشفى كما يتم نفس الإجراء في حالة التوقف عن التوريد أو في حالة عدم مطابقتها للشروط والمواصفات فيما عدا الأصناف غير الصالحة للاستهلاك الأدمي فتصادر وتعم بمعرفة الجهات الرقابية.

### خامس وعشرون: (العمالة)

تلتزم الجهة الموردة بإحضار جميع العاملين اللازمين لتوريد الاغذية وتوظيفها واعدادها وطهيها وتوزيعها ونظافة المطبخ وأجهزته ومعداته وحراسته علي نفقته الخاصة، كما تلتزم بتقديم ملفات لجميع العاملين التابعين للجهة الموردة لقسم التغذية ويشتمل الملف علي (صورة من بطاقة الرقم القومي - صورة من المؤهل الدراسي مع الاطلاع علي الأصل - صحيفة الحالة الجنائية - شهادة صحية) علي أن يلتزم جميع العاملين لديها بقوانين ونظام المستشفى ولائحته الداخلية وسائر التعليمات التي تصدرها المستشفى و الجهة الموردة مسئولة مسئولية كاملة عن أفعال تابعيها مدينياً وجنائياً ومسئولة عن دفع أجورهم ومستحقاتهم والتأمين عليهم لدى الهيئة العامة للتأمينات الإجتماعية.

سادس وعشرون: تلتزم الجهة الموردة بإعداد أي من العاملين عن العمل بالمستشفى فور إبلاغها بذلك شفهيأ في حالة مخالفة سير العمل أو التعامل بصورة غير لائقة داخل موقع العمل وفي هذه الحالة يتم توقيع غرامة عدم اللياقة المنصوص عليها.



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

نواز حوراسي  
أسامة حوراسي



سابع وعشرون: تكون الجهة الموردة مسؤولة عن الاصابات التي تلحق بناى من العاملين التابعين لها كما انها مسؤولة عن اية اضرار او حوادث من العمالة المستخدمة او بسببها او اهلها و يلتزم المتعهد بتعيين العمالة اللازمة علي حسابه الخاص للمستشفى كالاتي:-

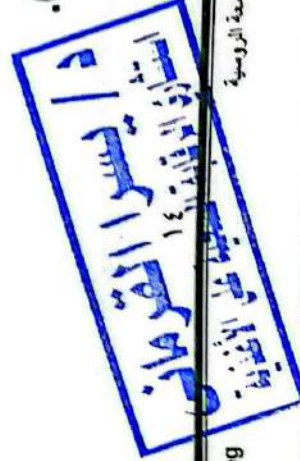
ا- مدير موقع: يمثل الجهة الموردة ويكون حلقة الوصل بينها وبين ادارة المستشفى ويكون له الصلاحيات الكافية للتصرف الفوري في مواجهة اي موقف علي ان يتواجد طوال اليوم ويكون من حملة المؤهلات فوق المتوسطة او العليا وخبرة مناسبة في مجال التغذية ويتم عمل تفويض لمدير الموقع يفيد بانه ممثل الجهة الموردة ولا يسمح بتواجد اي شخص آخر داخل المطبخ يتدخل في سير العمل.

ب- طبّاخ: من حملة المؤهلات المتوسطة او ما يعادلها ويقدم شهادة خبرة توضح خبرته في هذا المجال (طبّاخ لكل ٢٠٠ وجبة مطهية) بحد أدنى عدد (١) طبّاخ.

ج- مساعد طبّاخ: من حملة المؤهلات المهنية او حصوله علي كارييه مرابولة مهنة ساري ويقدم شهادة خبرة توضح خبرته في هذا المجال (مساعد طبّاخ لكل ٢٠٠ وجبة مطهية) بحد أدنى عدد (١) مساعد طبّاخ.

د- أمين مخزن: يحمل مؤهل مناسب.

هـ - مضيف أو مضييفة: من حملة الدبلومات المهنية أو ما يعادلها (ويحدد العدد مضيف أو مضييفة لكل ٧٥ وجبة مطهية او جافة) بحد ادني عدد (٣) مضيف او مضييفة (للتعبئة والتغليف والتوزيع).



الطارق

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

و- عمال مطبخ : لديه خبرة سابقة (عامل لكل ٢٠٠ وجبة مطهية أو جافة).

ز- عمال نظافة : رجال أو سيدات (عامل لكل ١٠٠ وجبة مطهية أو جافة) بحد أدنى ٢ عامل.

# على أن يكون العاملين المتقدم ذكرهم حاملين لشهادات صحية بخلوهم من الأمراض وتكون سارية المفعول مع الالتزام بالمعالجة المطلوبة مهما قل عدد الوجبات المنصرفة وأن تكون الراحة والجازات علي حساب الجهة الموردة ولا يسمح بوجود أي شخص لا يحمل شهادة صحية سارية للعمل بالمطبخ .

ثامن وعشرون: يلتزم المورد بتوفير زي موحد لجميع العاملين لديه على نفقته الخاصة ويلتزم جميع العاملين لديه بوضع بادج يحمل بيانات كل منهم ويكون الذي علي النحو التالي أو ما تحدهه إدارة التغذية:-

أ. مدير الموقع - أمين المخزن : زي مكون من بنطلون أسود وقميص أبيض وجاكت أسود شتاءً.

ب. الطباخ - مساعدا طباخ : جاكت أبيض وبنطلون أسود ومريلة بيضاء وحذاء أسود وغطاء رأس (أوفر هيد).

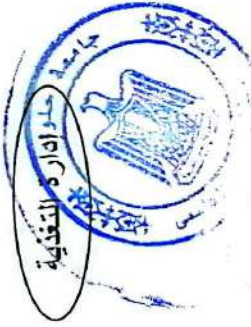
ج. المضيفات : بلوزة نيتي وجيليه أسود صيفاً وبليزر أسود شتاءً وجيبه أو بنطلون أسود وحذاء أسود وغطاء للرأس.

د. عمال المطبخ : بنطلون أسود وبلوزة سوداء ومريلة كارهوه وغطاء رأس وحذاء أسود.

الرجوع  
إلى  
الرجوع  
إلى  
الرجوع  
إلى

هـ عمال النظافة : بدلة رمادي غامق وغطاء رأس وحذاء أسود.

الرجوع  
إلى  
الرجوع  
إلى



## تاسع وعشرون: (مواصفات التغليف)

كافة المواد المستخدمة في التغليف وتقديم الوجبات (أطباق - علب - أكواب - ملاعق وشوك وسكاكين - بكرات استرتش) تكون من أجود الأنواع الموجودة بالأسواق والمصرح بها من وزارة الصحة، وفي حالة عدم التزام الجهة الموردة بمواصفات التغليف التالية يتم توقيع الغرامة المنصوص عليها بجدول الغرامات.

١- يتم توزيع وجبات الغذاء الساخنة في عبوات حرارية إثنين عين مزودة بغطاء بلاستيك أما السلطة فتوضع في علب بلاستيك شفاف بغطاء مفصلي بحجم مناسب للكمية المقدمة وتقدم الفاكهة في طبق فوم مناسب وتغلف بالاستريتش.

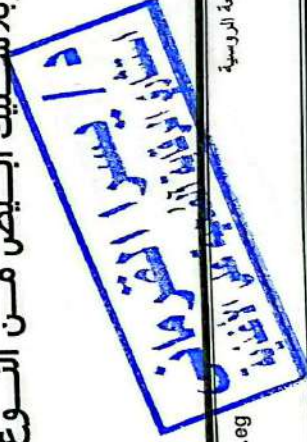
٢- يغلف الخبز البلدي في جميع الوجبات لجميع الفئات في أكياس بلاستيك شفاف كل علي حدا.

٣- توزع وجبة الافطار والعشاء ووجبات العاملين الجافة في أطباق فوم مناسبة وتغلف بالاستريتش.

٤- يصرف منديل ورق ثلاث طبقات أبعاد (٣٠سم x ٣٠سم) من النوع الجيد بدون رائحة وملقحة وملقحة وشوكة وسكينة (بلاستيك أبيض من النوع الجيد) وباكيت ملح وباكيت فلفل أسود مع وجبة الغذاء لجميع المرضى والعاملين المطلوب صرف وجبة غداء لهم يوميا على أن يكون كل ذلك مغلف.

٥- يصرف ملعقة صغيرة (بلاستيك أبيض من النوع الجيد) مع كل وجبة تحتوي على صنف الزبادي.

رورج فنيا  
نوزيحه السيد



ادبي

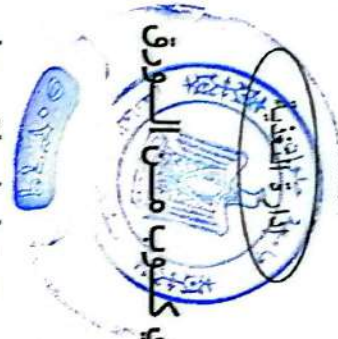
Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 26609136

مستشفى بدر الجامي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

أسد عبد الحفيظ



٦- تقدم المشروبات الساخنة (شاي - يسون - ... الخ) وفي أكواب من الورق المقوى سعة ٢٠٠م.



٧- تقدم الشورية في بولات سعة ٢٥٠م من الورق المقوى بغطاء بلاستيك وتقسم وجبات التغذية الأنبوية في أكواب من الورق المقوى بغطاء بلاستيك سعة ٢٠٠م وتقدم على طبق فوم مناسب مغلف بالستر يثش.

٨- تقدم أصناف (المهلبية - الجيلي - الأرز باللين - البيلبة) في بولات من الملب المفصلية سعة ٢٠٠م مع تقديم ملعقة بلاستيك صغيرة.

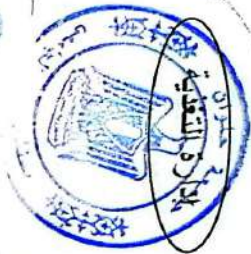
٩- يقدم الفول في عبوات من الورق المقوى المناسب ذات استعمال المرة الواحدة بغطاء بلاستيك.

١٠- يوضع إستيكر لاصق تعريفى لوجبات المرضى وأكواب التغذية الأنبوية (مقاس ٧سم X ٥سم) يحتوي على اسم المريض وتاريخ التحضير وزوج الوجبة، ويضاف وقت التحضير بالنسبة لوجبات الغذاء الأنبوي.

روبيع فنيا  
سوزية تهنوا شيب

د. ياسر الأتم  
استاذ ورئيس وحدة التغذية الأنبوية  
مستشفى بدر الجامعية الرومية

Email: Badr.hospital@med.hoiwan.edu.eg  
Fax: 28609136



ثلاثون : (طريقة الصرف)

١- يصرف للجهة الموردة ثمن ما وردته من وجبات شهرية بعد تقديم الفاتورة والمستندات الدالة على ذلك ومراجعتها وطبقاً لمفاضر الاستلام واعتماد مدير المستشفى عليها بصحة ورودها كاملة ومطابقتها للشروط والمواصفات مع الأخذ في الاعتبار خصم الفرمات التي تم توقيعها إن وجدت.

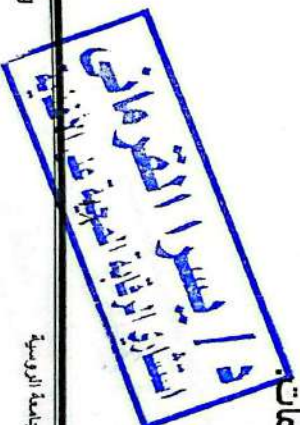
٢- التأخير في صرف المستحقات لا يعفي المورد من الاستمرار في التوريد دون توقف أو تأخير بنفس الشروط والأسعار المتعاقد عليها وفي المواعيد المقررة.

٣- يتم خصم نسبة ١٢% من قيمة كل فاتورة تصرف للمتعهد نظير استغلال المطبخ وأجهزة المطبخ وملحقاته وقيمة استهلاك مياه وكهرباء وغاز طبيعي.

وإحد وثلاثون: إذا كثرت مخالفات الجهة الموردة ومقياس ذلك بلوغ في شهر من الشهر ١٥% من المستحق له يتم إنذار المتعهد بخطاب موصي عليه بعلم الوصول بإنهاء التعاقد فاذا تكرر ذلك في أي وقت كان مدة التعاقد فإن للجهة الإدارية الحق في الغاء التعاقد علي ان يكون جميع ما يترتب علي هذا الانهاء من نفقات ومن فرق السعر ومصاريف وخلافه علي حساب المتعهد وتتخذ هذه الاجراءات القانونية لحفظ حق المستشفى وليكون لها الحق بأن لا تسمح له بالدخول في المعاملات الجديدة.

ثاني وثلاثون: لإدارة التغذية الحق في التفيش على المطابخ والمخازن في أي وقت للتأكد من اتباع المورد للتعليمات.

ررجع فنياً  
هو زينة هوشو رشيد



الطبيب  
Hospital: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الخامس - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

١-٤٠٤ عبد الحفيظ



**ثالث وثلاثون :** يحق لإدارة المستشفى ومسئولي الأمن بها تفقيش أي أجولة أو صناديق أو عبوات تدخل أو تخرج إلى المطابخ والمخازن، دون أدنى اعتراض من المورد.

**رابع وثلاثون :** في حالة إخلال الجهة الموردة بشروط العقد وتكرار ذلك منها يكون للمستشفى الحق في إتخاذ اللازم من الإجراءات القانونية التالية وذلك طبقاً للأحكام الواردة بالقانون رقم ١٨٢ لسنة ٢٠١٨ (الشرء على حساب الجهة الموردة - فسخ التعاقد - مصادرة التأمين النهائي) مع توقيع الغرامات المنصوص عليها في جميع الأحوال.

**خامس وثلاثون :** يكون المورد مسئول مسئولية كاملة عن سلامة الأصناف المخزنة والوجبات المقدمة منه ومطابقتها للمواصفات وفي حالة تسببها لأي ضرر من تناولها أو حدوث حالات تسمم لأي من المرضى أو العاملين يكون للمستشفى إتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة ضد الجهة الموردة وذلك بعد ثبوت إدانة الجهة الموردة من خلال لجنة التحقيق والتحليل الميكروبيولوجية والكيمائية مع حفظ كافة الحقوق في المطالبة بالتعويضات اللازمة فضلاً عن مسئولية الجهة الموردة مدنياً وجنائياً.

روبع فنياً  
فوزية خورشيد

**د/يسرا القوماني**  
استشارية الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



# المواصفات الفنية لأصناف المجموعات الغذائية

د/ يسرا القوماني  
استاذة الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



# أولاً : مجموعة اللحوم والدواجن

د/ يسرا القرمانى  
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## اللحوم

### اللحوم المستوردة المجمدة:

تورد لحوم عجالي بقري برازيلية المنشأ أجزاء خلفية أو ظهر الفخذة خالية من الدهون الظاهرة تماماً ولا تزيد نسبة الدهن في الانسجة الداخلية عن 7% ذات مظهر وخواص طبيعية مقبولة وخالية من أية روائح غريبة ومن حروق التجميد وعدم تغير لون سطح اللحم ومدون عليها بيانات الانتاج كاملة وتاريخ الانتاج والصلاحية ويتم التوريد حسب الطلب والسعة التخزينية ويكون النقل في سيارات مبردة (عربة ثلاجة) ولا تقبل اللحوم التي ترد في عربات غير مبردة مع الإلتزام بما يلي:

- لا يجوز إعادة تجميد أو تعبئة أو تجزئة الوحدات المجمدة بعد تسييحها.
- أن يكون سطح اللحم المجمد خاليًا من المواد اللزجة أو أي علامات للتلف أو الفساد.
- أن تصل اللحوم الى الوحدات بأغلفتها المستوردة بها وبحالة التجميد وبدون سابق فك، وخالية من سوائل الانصهار أو أي رائحة غريبة.
- تعبأ القطع داخل عبوات من الكرتون المعامل غير المنفذ للرطوبة، كما يتم تعبئة قطع اللحوم داخل أكياس من البولي إيثيلين الشفاف الخاص بتعبئة المواد الغذائية ومحكمة الغلق لعدم تخلل الرطوبة.
- يتم قبول الأصناف السابقة خلال الستة أشهر الأولى من مدة الصلاحية.

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



- تدون البيانات التالية على الكرتونة من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة باللغة العربية وبخط واضح:
  - بيانات الدولة المصدرة واسم المجرر واسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
  - نوع اللحم ونوع القطعية ونسبة الدهن.
  - تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.
  - عبارة دُبحت طبقاً للشريعة الإسلامية (حلال)
- توحد نفس البيانات على الكيس الداخلي المغلف للمنتج داخل نفس الكرتونة.
- لا يكون الاستلام نهائياً إلا بعد ذوبان الثلج وتوقع الكشف الظاهري بمعرفة لجنة الفحص الفني.
- لحوم بلدي مشفاه:

تورد اللحوم البلدي مشفاه (في حال تعذر المورد عن توريد لحوم مستوردة مطابقة للشروط والمواصفات الفنية) ويجب أن تكون من الأرباع الخلفية من ذكور البقر غير الهزيل خالي من الأمراض أو الخراجات أو الكدمات وليس بها أي رائحة أو لون غير طبيعي وأن تكون مذبوحة في المذابح الحكومية وواضح عليها الأختام الخاصة بالذبح مطبوع عليها يوم الذبح واسم المجرر ونوع اللحم والمحافظة ويتم توريدها داخل عربات نظيفة ومغلقة ويجب أن تكون كل ذبيحة ملفوفة بقماش أبيض نظيف وتورد اللحوم وبها الخصية ويتم فصلها والتشفيه داخل الوحدة ويجب نزع الدهون الخارجية بعد التأكد من الأختام.

د/يسرا القرماني  
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

روجع فني  
فوزية حورشيد

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## الدواجن

## الدواجن المحلية الكاملة المجمدة:

تورد الدواجن محلية ومجمدة وتكون مذبوحة طبقا للشريعة الاسلامية مع مراعاة ما يلي :

- أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية ونظيفة وخالية من الاحشاء والريش والكدمات والكسور والروائح الغريبة والكتل الثلجية.
- لا يقل وزن الدجاجة عن ١٢٠٠ جم إلى ١٣٠٠ جم، وفي حال التوريد بالزيادة عن الوزن المحدد لا يتم تحميل الوزن الزائد على المستشفى ولا يحق للمورد المطالبة به.
- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة لنقل الدواجن المجمدة (عربة ثلاجة)، ولا تقبل الدواجن التي تصل في عربات غير مبردة.
- أن تورد الدواجن في خلال أول ثلاثة شهور من تاريخ الإنتاج بخلاف شهر الذبح.
- تدون البيانات التالية على الكيس من الخارج بصورة واضحة وبمادة ثابتة غير قابلة للمحو وغير ضارة بالصحة باللغة العربية وبخط واضح :  
- وزن الوحدة عند التعبئة.

- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.

إيسرا القوماني  
استشاري الرعاية الصحية على الأخصائية

فوزية حور شيد  
أسد عبد الصمد



- بلد الانتاج انتاج جمهورية مصر العربية.

- اسم الشركة وعلامتها التجارية.

- درجات الحفظ والتخزين.

- توريد الدواجن المجمدة في حالة كاملة من التجميد حال وصولها.
- أن تكون الدواجن معبأة في عبوات صحية ونظيفة وسليمة (أكياس من البولي إيثيلين) الشفاف الخاص بتعبئة المواد الغذائية تحمي المنتج ولا تؤثر على خصائصه، وتكون الاكياس محكمة الغلق ولا يتم استلام أي أكياس ممزقة أو تحتوي علي سائل منفصل أو بها حروق تجميد.

• يتم التوريد حسب طلب المستشفى والسعة التخزينية.

لا يكون الاستلام نهائياً إلا بعد ذوبان الثلج وتوقع الكشف الظاهري بمعرفة لجنة الفحص الفني.

صدور الدجاج (بانيه):

تورد صدور دجاج كامله (ليست شرائح) مجمدة مخلية من العظام والغضاريف والجلد في أطباق فوم مغلقة بوزن من ١ : ٢ كجم على أن يتم النقل في سيارة نظيفة مبردة مجهزة ومخصصة لنقل الدواجن المجمدة ويكون التوريد خلال الثلاثة أشهر الأولى من الإنتاج.

❖ في حالة ظهور أبة عيوب فنية أثناء الإعداد والتجهيز يتم إعدام الأجزاء

الغير مطابقة فنياً.

روبيع منبأ  
موزيح خورستيد

د/يسرا القرماني  
استشاري التغذية المجتمعية علي الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



# ثانياً : مجموعة الألبان ومنتجاتها والبيض

د / يسرا القرماني  
استاذة الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



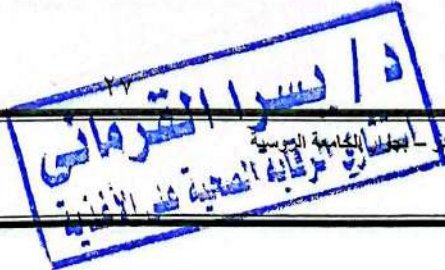
## البيض:

- يورد بيض مزارع لا يقل وزن البيضة عن 50 جم خالي من مخلفات الدواجن والريش وخالي من الكسور والشروخ مع مراعاة ما يلي:
- يقبل بيض المائدة سواء كان أحمر القشرة أو أبيض.
- أن يكون البيض متجانساً في الشكل والوزن.
- أن يورد البيض في أطباق من الكرتون المخصص لتعبئة ونقل البيض على أن تكون نظيفة وغير ملوثة وخالية من الحشرات.
- يلتزم المورد بتوريد البيض مرة واحدة على الأقل أسبوعياً ويمكن زيادة عدد مرات التوريد طبقاً لما تراه إدارة التغذية.

## الألبان ومنتجاتها:

### اللبن المعقم (UHT):

- يورد عبوات تتراباك 200ملي مزودة بماصة معبأ الياً على أن يكون من لبن حليب بقري مع التأكد من سلامة العبوة مع مراعاة ما يلي:
- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٦٢٣ لسنة ٢٠٠٥.
- يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالي من التزنخ والشوائب والمواد الحافظة ومقبول الطعم والرائحة.
- أن يكون من اللبن البقري الطبيعي كامل الدسم أو منزوع الدسم (حسب طلب إدارة التغذية).



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



- في حالة اللبن البقري كامل الدسم لا تقل نسبة الدسم عنه عن ٣% ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٢٥% .
- في حالة اللبن البقري منزوع الدسم لا تزيد نسبة الدسم عن ٠,٥% ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٢٥% .
- وأن يكون مدوناً عليه العلامة التجارية ومن أجود الأصناف المعروفة والمتوفرة في الأسواق ومدون عليها تاريخ التعبئة ومدة الصلاحية.
- على أن يكون التوريد خلال الثلاث شهور الأولى من تاريخ الانتاج وبواسطة سيارات مجهزة بمبردات.

#### الزيادي:

يورد عبوات وزن ١٠٥ جم كامل الدسم أو لايت (في حالة الطلب) مع مراعاة ما يلي :

- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٨٠٤٢ لسنة ٢٠١٦.
- أن يكون محكم الغلق آلياً بغطاء فضي مدون عليه تاريخ الانتاج والصلاحية على ألا تقل مدة الصلاحية عن ١٤ يوم.
- أن يكون خالي من الحموضة أو المرارة ومحتفظاً بخواصه الطبيعية.
- أن يكون مدوناً عليه العلامة التجارية ومن أجود الأصناف المعروفة والمتوفرة في الأسواق.
- الزيادي كامل الدسم من لبن بقري، لا تقل نسبة الدسم عن ١,٥% .

E-mail: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الطبية - إدارته  
لادع قنبا

فوزية حور  
آساء عبد الحفيظ



- الزبادي منزوع الدسم من لبن بقرى لا تزيد نسبة الدسم به عن ٥,٥%.
- يكون تاريخ التوريد خلال الثلاث أيام الأولى من تاريخ الإنتاج ويتم التوريد مرتين أسبوعياً بواسطة سيارات مجهزة بمبردات.

### الجبن الأبيض:

يورد الجبن الأبيض فيتا كامل الدسم للعاملين في عبوات ٦٥ جم (يفضل توريد حيواني الدهن إن وجدت وفي حالة عدم توفرها يتم توريد نباتي الدهن) وتكون العبوات مغلقة آلياً ومدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية ومن أجود الأصناف المعروفة والمتوفرة في الأسواق على أن يكون التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج وتكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن.

### جبن أبيض حيواني الدهن (طبيعي):

يورد جبن أبيض كامل الدسم أو نصف دسم للمرضى وتكون العبوات مغلقة آلياً ومدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية ومن أجود الأصناف المتوفرة في الأسواق على أن يكون التوريد خلال الأسبوع الأول من تاريخ الإنتاج وتكون مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن.

١١/٩/٢٠١٩

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28309136



شفي بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## الجبن النستو:

تورد جبن مثلثات قطع وزن ١٥ جم للقطعة الواحدة في عبوات بها ٨ قطع ومضاعفاتها، ومغلقة آليًا وسهلة الفتح مع مراعاة ما يلي :

- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٩٩٩ لسنة ٢٠١٣.
- أن يكون من دهن طبيعي حيواني من مصدر الحليب ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق ولا يُقبل الجبن النستو نباتي الدهن إطلاقًا.
- أن يكون الجبن النستو محتفظًا بالخواص الطبيعية من ناحية اللون والطعم والرائحة، خاليًا من الشوائب.
- أن يكون مدونًا عليها بيانات الإنتاج والصلاحية.
- أن يكون التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

ادرجع مننا  
فوزية حنون

د/يسرا القرمانى  
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

ادرجع مننا

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



**ثالثاً :**

**الخبز ومجموعة  
المواد الجافة**

**د/ يسرا القرماني**  
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



### الخبز البلدى:

- أن يكون مطابقًا للمواصفات القياسية لوزارة التموين المصرية.
- الا يقل وزن رغيف الخبز عن ٩٠ جرامًا.
- أن يكون من دقيق نظيف غير مسوس أو به مواد غريبة.
- أن يكون طازجًا قليل اللبابة كامل الاستدارة تام النضج.
- أن يكون ذا مسام إسفنجية، جيد الطعم والرائحة.
- وجه الرغيف منفصل عن ظهره.
- يورد الخبز فى أكياس نظيفة حماية من الذباب والأتربة وسائر الملوثات.

### الخبز الكيزر:

مصنع من الدقيق الابيض وزن الرغيف لا يقل عن ٥٠ جم بدون سمس ولا يقل عن ٧٥ جم بدون سمس بالنسبة لوجبات السندوتشات على أن يكون إنتاج نفس اليوم.

### الأرز:

- أن يكون أرز محلي منقى إلكترونياً خالى من الشوائب طبقاً للمواصفة القياسية المصرية ٢٢٤٤ لسنة ٢٠٠٦.
- أن تكون حبوه صحيحة كبيرة الحجم.
- أن يكون خالى من علامات التلف ونسبة الكسر لا تزيد عن ٣%.

روبح فنتا  
فتوزية خورشير



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



• أن يورد في عبوات سليمة، ذات أوزان من ١ : ٥ كيلو، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ونسبة الكسر، بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.

• يُورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

### المكرونه والشعرية:

• أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٨٦-١ لسنة ٢٠٠٥.  
• أن تكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية.

• خالية من عيوب التعفن والتسويس وأي روائح غريبة.

• ذات لون أبيض مائل للصفرة ولا تتعجن عند الطهي.

• أن تورد في عبوات سليمة، وزن حتى ١ كيلو، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية، بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.  
• تورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

### فول مدمس معلب:

يورد فول مدمس معلب درجة أولى سادة سهل الفتح إنتاج محلي مطابق للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن مدون عليه بيانات وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية ويكون التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ

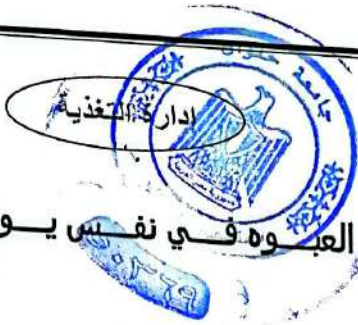


روجر فنيا  
فوزية فوزي

روجر فنيا

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



الإنتاج وتورد عبوات وزن ٤٠٠ جم، علي ان يتم فتح العبوة في نفس يوم  
الصرف ولا يتم الاحتفاظ بما تبقى من عبوات مفتوحة.

الزيوت:

أ/ زيت دوار شمس:

- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٨٠٤١ - لسنة ٢٠١٦.
- من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية.
- يجب أن يكون خاليًا من الشوائب وعيوب التخزين وذو رائحة جيدة.
- أن يورد في عبوات من البلاستيك لا تزيد سعتها عن ١ لتر، ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

ب/ زيت خليط:

- أن يكون خالي من زيت أولين لأغراض القلي والتحمير.
- يكون معبأ في زجاجات بلاستيك لا تزيد عن ١ لتر مدون عليها بيانات الإنتاج والصلاحية ومطابق للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن.
- أن يكون من أجود الأصناف المتوفرة في الأسواق وأن يكون نقي جيد الرائحة خالي من التخزين والشوائب.
- يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

روحيه مينا



Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية  
فوزية حوسيد



علماً بأنه يجب التخلص من الزيت المستهلك بصحفة دورية بطريقة آمنة وصديقة للبيئة عن طريق إحدى الشركات العاملة في هذا المجال، وفي حالة التخلص من الزيت المستهلك بأية طريقة أخرى يتم توقيع غرامة قدرها ٢٠٠٠ جنيهه (الفين جنيهه).

### صلصة الطماطم:

- أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية رقم ١٢٢ - ١ لسنة ٢٠١٥
- أن تكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية.
- أن تكون محتفظة بلونها الطبيعي خالية من المواد الملونة والطعم المر المحروق.
- أن تكون العبوات خالية من عيوب الانتفاخ وعلامات الفساد الأخرى.
- أن تورد في عبوات من الصفح غير قابل للصدأ، لا تزيد عن كيلو حسب طلب إدارة التغذية ومدون ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- تورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

رئيس اللجنة

د/يسرا القرماني  
استشارية التغذية على الأغذية

روحيه قنبل  
فوزية حوش

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



### فأصوليا أو لولبيا حافة:

أن تكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية،  
نظيفة خالية تماما من الشوائب والطين وتكون الحبوب سليمة خالية من التسوس  
عبوة لا تزيد عن ١ كجم مدون عليه بيانات الإنتاج والصلاحية ويتم التوريد خلال  
الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

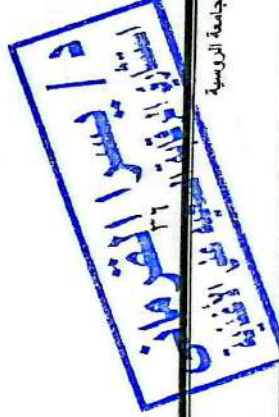
### العدس:

يورد طبقاً للشروط العامة والمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن  
على أن يكون نظيف خالي من القشور والشوائب والطين وتكون الحبوب سليمة  
خالية من أي علامات التلف في عبوات لا تزيد علي ١ كجم مدون عليها تاريخ  
التعبئة والصلاحية ويتم التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

### حمص الشام:

يورد طبقاً للشروط العامة والمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن  
على أن يكون نظيف خالي تماماً من القشور والشوائب والطين وتكون الحبوب  
سليمة خالية من أي علامات التلف في عبوات لا تزيد علي ١ كجم مدون عليها  
تاريخ التعبئة والصلاحية ويتم التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ  
الإنتاج.

أرجو من فضلك  
فوزية حنون



أرجو من فضلك  
فوزية حنون

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الخامس - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - جوار الجامعة الروسية



### القمح:

يورد طبقاً للشروط العامة والمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن علي ان يكون نظيف خالي تماما من القشور والشوائب والطين وتكون الحبوب سليمة خالية من اي علامات التلف في عبوات لا تزيد علي ١ كجم مدون عليها تاريخ التعبئة والصلاحية ويتم التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

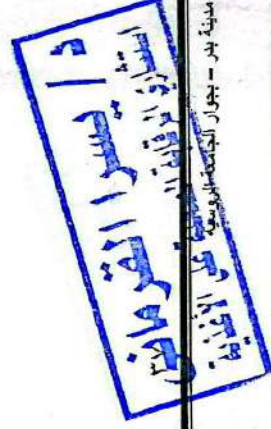
### الدقيق:

يورد طبقاً للشروط العامة والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٢٥١ - ١ لسنة ٢٠٠٥ علي ان يكون فاخر استخراج ٧٣% صالح لجميع الأغراض في عبوات لا تزيد علي ١ كجم مدون عليها تاريخ الإنتاج والصلاحية ويتم التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

### فانيليا:

يورد طبقاً للشروط العامة والمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن في عبوات ١ جم مدون عليها تاريخ التعبئة والصلاحية خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

البريد الإلكتروني  
28609136

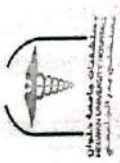


رابع منب  
موزين فواز

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة المصرية - قطي الأنطاكية

أساد عبد الحفيظ



## النشا والبقسماط الناعم:

يُورِد مَعْبَأ فِى عِبَوَات لآ تَزِيد عَن نَصَف كِيلُو طَبَقاً لِّلْمَوَاصِفَاتِ الْقِيَاسِيَّةِ الْمِصْرِيَّةِ الصَّادِرَةِ بِهَذَا الشَّانِ مَدُونِ عَلَيْهِ بَيَانَاتِ الْإِتِّجَاعِ وَالصَّلَاحِيَّةِ وَيَتِمُّ التَّوْرِيدُ خِلَالَ الثَّلَاثِ أَشْهُرِ الْأَوَّلَى مِنْ تَارِيخِ الْإِتِّجَاعِ.

## مِلْحِ الطَّعَامِ:

يُورِدُ الْمِلْحُ نَاعِمٌ مَدْعَمٌ بِالْيُودِ مَطَابِقٌ لِّلْمَوَاصِفَةِ الْقِيَاسِيَّةِ الْمِصْرِيَّةِ رَقْمِ ٣٧٣٢ - ١ لِسَنَةِ ٢٠١٥ وَيُورِدُ عِبَوَاتِ لآ تَزِيدُ عَلَي نَصَفِ كِيلُو فَقَطْ خَالِي مِنْ الشَّوَابِغِ وَالرُّطُوبَةِ وَالْمَوَادِّ الْغَرِيْبَةِ وَالتَّجْدِرِ وَمِنْ أَجْوَدِ الْأَصْنَافِ الْمَعْرُوفَةِ بِالْأَسْوَاقِ وَحَسَبِ مَا تُحَدِّدُهُ إِدَارَةُ التَّغْذِيَّةِ وَيُورِدُ خِلَالَ الثَّلَاثِ أَشْهُرِ الْأَوَّلَى مِنْ تَارِيخِ

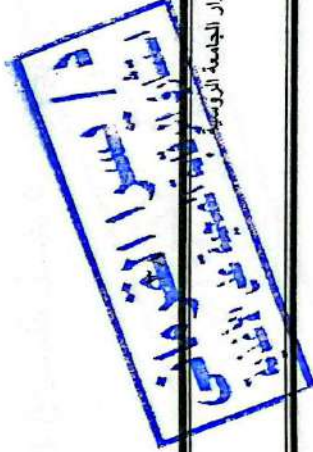
## الْإِتِّجَاعِ.

## التَّوَابِلُ وَالْبَهَارَاتُ:

تُورِدُ عِبَوَاتِ مُحْكَمَةُ الْفَلَقِ مَدُونِ عَلَيْهَا بَيَانَاتِ الْإِتِّجَاعِ وَالصَّلَاحِيَّةِ مَطَابِقٌ لِّلْمَوَاصِفَاتِ الْقِيَاسِيَّةِ الْمِصْرِيَّةِ - خَالِيَةٌ مِنَ الشَّوَابِغِ (فَلْفَلْ أَسْوَدٌ - كَمُونٌ - وَرَقٌ لُورِيٌّ - قَرْفَهُ عَيْدَانٌ - جِبْهَانٌ - كَارِيٌّ - كَرْكُمٌ - جَنْزِيْبِلٌ - بَابْرِيْكَا - بَهَارَاتٌ - تَوَابِلٌ كَثْفَةٌ) وَأَنْ يَكُوْنَ تَامَ الْجَفَافِ خَالِيًا مِنَ الْمَوَادِّ الْغَرِيْبَةِ وَالتَّلْفِ وَالتَّغْيِيْرَاتِ الْغَيْرِ مَرْغُوبَةٍ وَالحَشْرَاتِ وَيُورِدُ خِلَالَ الثَّلَاثِ أَشْهُرِ الْأَوَّلَى مِنْ تَارِيخِ الْإِتِّجَاعِ.

مِلْحُوظَةٌ: أَصْنَافِ (الْفَلْفَلِ الْأَسْوَدِ - كَمُونِ - الْجِبْهَانِ) يَتِمُّ تَوْرِيدُهُمْ بِصُورِهِ حَيْثُوبِ صَحِيْحَةٍ.

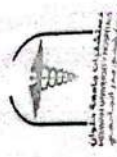
جميع منبج  
وزيت حلو



١٤٤١  
١٤٤١

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مبنى بدر الجامعى - صى ٢ مجاوره ١ - مدينه بدر - بجوار الجامعه الروميه



## المربي:

تورد طبقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٣٩ - ٢ لسنة ٢٠٠٣ (٢٠٠٣) في عبوات ٢٥ جم من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، ويجب أن تكون من الفواكه الطبيعية وتكون ذات طعم ورائحة ونكهة جيدة وأن يكون موضعاً عليها جميع البيانات والمكونات وتاريخ الإنتاج والصلاحية واسم الشركة المنتجة وتورد أنواع المربي ( التين - المشمش - الفراوله)، ويتم التوريد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

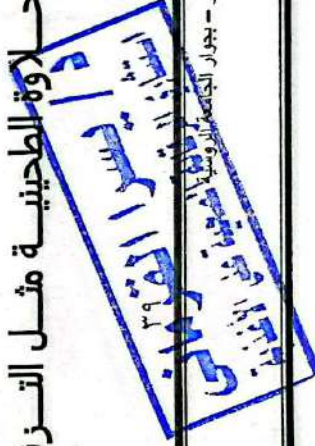
## العسل الأبيض:

يورد مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٥٥-١ لسنة ٢٠٠٥ في عبوات وزن ٢٥ جم من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، ويكون خالياً من الشمع والماء والمواد السكرية الغريبة وموضحة عليها جميع البيانات وتاريخ الإنتاج والصلاحية، ويورد خلال الثلاث شهور الأولى من الإنتاج.

## الحلاوة الطحينية:

أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٨٤ لسنة ٢٠٢٠ مصنعة من السمسم وتورد في عبوات ٤٠ جم من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، وتكون مغلفة آلياً ونظيفة غير ملتصقة بالغليف خالية من عيوب الحلاوة الطحينية مثل التزنج والفتريات والتعفن والرائحة

اطلع على



رئيس قسم

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامع الأزهر - مدينة بدر - جمهورية مصر العربية

مواصفات حبوب السمسم

أستاذ عبد الطاهر



إدارة التغذية



الكريمة وتكون ذات لون مقبول وخالي من اللون الداكن وسهل القطع وخالي من الزيت المفصول وموضحا عليها اسم المنتج وتاريخ الإنتاج وصلاحية الوزن ويورد خلال أول شهرين من تاريخ الإنتاج.

### الحليب:

يورد عبوات ٨٠ جم مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، مدون عليها تاريخ الإنتاج وصلاحية بطعم (المانجو- الخوخ - المشمش - الاناناس) منتج من الجيلاتين البقري خالي من الشوائب ويورد خلال الثلاث شهور الأولى من الإنتاج.

### الشاي:

- أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المصرية رقم ٥٥٩ - ١ لسنة ٢٠٢٠.
- من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية.
- أن يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والمواد الملونة والمواد الضارة والمواد الغريبة.
- أن يكون معبأً في أكياس استعمال فرد واحد زنة الكيس ٣ جم والتسليم بوحدة العلبه ١٠٠ قفلة مدون عليها اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.

- يورد خلال الستة شهور الأولى من تاريخ الإنتاج.

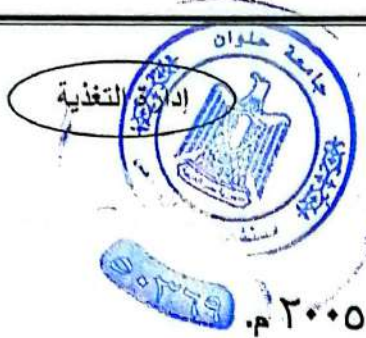


رابع سنه

Prof. Dr. Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax/28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي البحارة ١ - مدينة بدر - جوار الجامعة الروسية  
نورا رجب شوارب

أساء عبد الرزاق



السكر:

• أن يكون مطابقًا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٥٨-١ لسنة ٢٠٠٥ م.  
• أن يكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.

• أن يكون نظيفًا أبيضًا مكرّرًا خاليًا من الشوائب.  
• أن يكون معبأ في عبوات أو أكياس استعمال فرد واحد زنة الكيس ١٠ جم وعبوات واحد كيلو للحلوى والعصائر، مدون عليها اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.  
• يُورد خلال الثلاث شهور الأولى من تاريخ الإنتاج.

بنسون أو تليو:

يتم مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، ويوضح علي العبوة تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية واسم المنتج في عبوات باكت ٢ جم ويورد خلال الثلاث شهور الأولى من الإنتاج.

مياه شرب طبيعية معبأة:

تورد عبوات سعة ٦٠٠ ملي مطابقة للمواصفات القياسية المصرية ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، مدون عليها بيانات

د/يسرا القرماني  
مشاركة الرقابة الصحية على الأغذية

روحيه منيا  
موزنتي غنور

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروحية



الإنتاج والصلاحية (تورد لغرض استخدامها لمرضى التغذية الأنبوية) ويورد خلال الثلاث شهور الأولى من الإنتاج.

معلبات العصائر:

أ/ عصير الفاكهة الطبيعي:

• أن يكون مطابقًا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٦٨٧-١ لسنة ٢٠٠٥ م.  
(العصير الطبيعي)

• أن يكون من أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية.

• أن يتماثل في اللون والطعم والرائحة مع الثمار المصنع منها.

• أن يكون خاليًا من أي روائح أو مذاق غريب.

• أن يكون خاليًا من الخلايا الحجرية وأجزاء القشور والبذور.

• ألا تقل نسبة الفاكهة الطبيعية به عن ١٠٠٪.

• ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة عن ١٠٪.

• أن يورد في عبوات تتراباك مزودة بعاصة بلاستيكية مغلقة، زنة ٢٠٠ جم، ومدون ومطبوع عليها تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.

• يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

رويح منير  
موزيق حنون

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

د/ يسرا القرواني  
استاذة الرقابة الصحية على الأغذية

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## ب/ نكتار الفاكهة الطبيعي:

- أن يكون مطابقًا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٧٦٥٠ لسنة ٢٠١٢ م.
- أن يكون من أجود الأصناف المعروفة المتداولة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية بالمستشفيات.
- أن يكون خاليًا من أي روائح غريبة أو مذاقات غريبة.
- ألا تقل نسبة الفاكهة الطبيعية به عن ٥٠% برتقال وتفاح، ٢٥% مانجو وجوافة وكوكتيل، ٤٠% أناناس.
- ألا يقل تركيز الكربوهيدرات عن ١٠%.
- تزيد نسبة المواد الصلبة عن ٢٠%.
- لا يقبل توريد صنف المشروب.
- أن يورد في عبوات تتراباك مزودة بعاصمة بلاستيكية مغلقة، زنة ٢٠٠ جم، ومطبوع عليها مكان التعبئة وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة.
- يورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

## الخل:

يورد طبيعي أبيض تركيز ٥% عبوات ١ لتر مطابق للمواصفات القياسية المصرية الصادرة بهذا الشأن ومن أجود الأصناف المعروفة بالأسواق وحسب ما تحدده إدارة التغذية، ومدون عليها بيانات الانتاج والصلاحية (تستخدم لأغراض غسيل الخضروات والفاكهة وتعقيم الأسطح) ويورد خلال الثلاث شهور الأولى من الإنتاج.

اربع فدان

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

روبع فدان

فوزية حواس



# رابعاً : مجموعة الخضروات والفاكهة

د / يسرا القرمانى  
استشاري الرقابة الصحية عد ٤٩٤ الألفية

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



## # يراعى عند توريد الخضر والفاكهة الطازجة توافر الشروط العامة الآتية:

- ١- أن يتم التوريد من الأصناف الموجودة في أوانها، والمتداولة بالأسواق المحلية.
- ٢- يتم توريد الأصناف الخالية من الحشرات والديدان والفطريات والتثقيب وأن تكون الثمار خالية من البلل وغير ذابلة.
- ٣- أن تكون الثمار غضة وخالية من التلف وغير شائخة.
- ٤- للجنة الفحص الفني الحق في تقطيع أو تكسير ١% من الأصناف الموردة، بغرض الفحص قبل الاستلام بدون ثمن.
- ٥- يتم توريد الأصناف التي تطلبها إدارة التغذية في أوقاتها بحالة طازجة ونظيفة، وعلى أن يكون التوريد مرتين في الأسبوع.
- ٦- يُورد الخضار من ثلاثة أصناف مختلفة على الأقل في الأسبوع.
- ٧- السلطة تتكون من طماطم وتمثل ٥٠% من كمية السلطة وخضار للسلطة لا يقل عن صنفين من (خس كابوتشي - خيار صغير - جزر - فلفل رومي - فلفل ألوان - قثاء صغيرة) ويقدم خضار السلطة شرائح أو صحيحة حسب طلب إدارة التغذية ويتحمل المورد فرق الوزن في حالة توريد وزن أعلى من المقنن.

الرجوع بالبريد الإلكتروني

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

د/يسرا القرماني  
استاذة الرقابة الصحية على الأغذية

روحيه منبأ  
موزية عنوش



## أولاً: أصناف الخضر الطازجة

### \* البطاطس:

- 1- أن تكون خالية من بقايا التربة ونظيفة القشرة كاملة النضج وجلدها أملس.
- 2- خالية من اللون الأخضر، ومتوسطة الحجم، غير معطوبة، لم تتبت عيونها بعد، ومنتظمة الشكل.

3- غير مصابة بالعفن البني أو بالحفار (يعرف بوجود ثقوب كبيرة).

4- غير مصابة بأي إصابات حشرية أو ميكانيكية

5- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

### \* القلقاس:

1- أن يكون خاليًا من بقايا التربة نظيفًا.

2- أن تكون الكرومات كبيرة الحجم، وقبل الاستلام تزال الأوراق الحرشفية

ذات اللون البني الموجود عليها، والفكوك النامية عليها، والجزء القاعدي من الأوراق المتصل بها.

3- أن يكون سريع النضج.

4- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

### \* الكوسة:

1- يجب أن تكون نظيفة طازجة وسليمة.

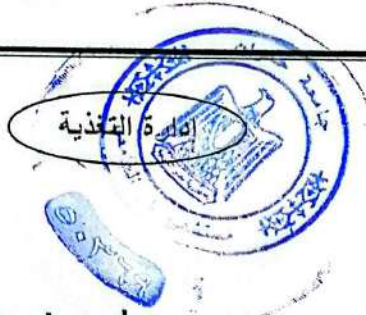
2- لونها أخضر فاتح ولم يتحول إلى الأخضر المصفر الذابل.

أدفع نالبا

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



مستشفى بدر الجامعي - حي 2 مجاورة 1 - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية  
موزع حور شيد



٣- أن تكون صلبة خالية من الجروح أو الإصابات الميكانيكية.

٤- ألا تكون قد تركت على النباتات حتى تتقدم في النضج وتتوصل بذورها وتصيح خواصها الغذائية رديئة، حيث تفقد الثمار الماء فتصيح شاحبة الشكل وتفقد الصلابة.

٥- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

\* قرون البازلاء الخضراء:

١- يجب أن تكون قرونها غضة خضراء غير منقوعة في الماء وممتلئة بالحبوب الملساء غير مجمدة.

٢- يجب أن تكون خالية من التشقق وغير زائدة النضج ولا جافة وغير مصابة بالإصابات الحشرية والفطرية وأثارها.

\* فاصوليا خضراء:

١- لونها أخضر زاهي غير ذابلة أو مصفرة.

٢- أن تكون طازجة، قرونها غضة ومتماسكة مستقيمة تكسر بسهولة عند ثنيها.

٣- خالية من الأوراق والسيقان وبقايا الأزهار والقرون المكسورة.

ادبعه  
بدر

د/ يسرا القرماني  
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

روبيع منبأ  
فوزية خورشيد  
اسماء عبد الحفيظ

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



\* البصل:

- ١- يكون كامل النضج متماسكًا، والرؤوس مستديرة كبيرة الحجم غير ذابلة.
- ٢- جاف القشرة ولونها أصفر مائل للاحمرار لا يوجد به نمو خضري (بدون عروش) وخالي من الحشرات.
- ٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

\* الطماطم:

- ١- تكون متوسطة الحجم طازجة سليمة من العطب.
- ٢- خالية من الإصابات الحشرية والفطرية.
- ٣- كاملة النمو حمراء اللون ملساء ناعمة مستديرة عديمة التجاعيد والثنايا.
- ٤- أليافها متماسكة وعديمة الجروح الجلدية وغير مصابة بلفحة الشمس.
- ٥- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

\* الخيار:

- ١- يكون أخضر اللون ولم يتحول إلى الأخضر المصفر.
- ٢- مستطيلًا غير مكسور ولم تتحوصل بذوره أو يكون من الطعم.
- ٣- تكون خالية من الإصابات الحشرية الفطرية، والإصابات الميكانيكية والكسور.
- ٤- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

أولاد  
بدر

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



روجع منبأ  
فوزية خورشيد

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الرئيسية



\* القضاء:

- ١- تكون طازجة، خضراء اللون يتراوح لونها بين الأخضر الفاتح المخطط إلى الأخضر الغامق).
- ٢- تكون القشرة صلبة ومجعدة.
- ٣- متوسطة الحجم، مقبولة الشكل غير مكسورة وغير شائخة ولم تتوصل بذورها، وليس طعمها مرًا.
- ٤- تكون خالية من الإصابات الحشرية والفطرية، والإصابات الميكانيكية والكسور.

٥- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

\* جزر أصفر:

- ١- أن يكون طازجًا سطحه أملس ولونه متجانس ومنظم الشكل بدون الاعراش الخضراء.
- ٢- أن تكون سليمة غير مجروحة ومقطوعة أو مصابة بالحفار مع مراعاة ظهور اللون البرتقالي.
- ٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

\* فلفل رومي (الفلفل الحلو):

- ١- أن تكون الثمار طازجة سليمة صلبة القشرة، خالية من الحشرات ولفحة الشمس ومتماسكة

روحيه قنبر  
موزيخ نور شيد

د/يسرا القرواني  
مشارفة البرقانة  
مستشفى بدر الجامعي

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136



٢- غير حريف والطعم حلو المذاق، بألوانه المختلفة: الأخضر والأصفر

والأحمر والبرتقالي

٣- غير ذابلة ومحتفظة بالكأس وجزء من العنق.

٤- أن تكون الثمار خالية من أي أعفان فطرية أو إصابات ميكانيكية.

\* خس أو كابوتشي:

١- أن يكون طازجًا غير ذابل، اللون غير مائل للأصفرار.

٢- أن يكون خاليًا من الإصابات الحشرية والفطرية.

٣- أن يكون ذو ورق عريض وعيدان ممتلئة.

٤- أن تخلو الأوراق من الثقوب والإصابات الميكانيكية.

ثانياً: أصناف الخضر المجمدة:

تورد الخضروات المجمدة في حالة الطلب في عبوات لا تزيد عن ٢,٥ كجم  
(البامية الزيرو - الفاصوليا الخضراء - البسلة - بطاطس بوم فريت نصف مقلية

محفوطة بالتجميد) من أجود الأصناف المتوفرة في الأسواق مع مراعاة ما يلي:

١- أن تكون خالية من الشوائب وكعوب القرون المستبعدة والمواد الهلامية.

٢- أن تكون خالية من العيوب الظاهرية.

٣- أن يكون لون الخضروات المجمدة طبيعيًا وليس صناعيًا وخالية من

المواد الحافظة.

رابعاً  
فوزية خورشيد



د/يسرا القرباني

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg  
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

أستاذ عبد الحفيظ