



سياسات / وزارة الصحة

رمز السياسة:					اسم السياسة : الإشراف والتنظيم لتنفيذ المواقع المستفيدة
MOH	POL	D	SP	05	لقرارات الإحالة الخاصة بعطاءات مواد الإعاشة.
الطبعة : الثالثة					عدد الصفحات : 4

الوحدة التنظيمية: مديرية الخدمات الفندقية		
الجهة المعنية بتنفيذ السياسة : قسم الإعاشة.		
الإعداد :	التوقيع:	التاريخ الإعداد:
القسم / اللجنة : لجنة إعداد السياسات - مديرية الخدمات الفندقية.	السيد خالد مطر م. طارق لطفي السيد جهاد علاء الدين السيد أسامة الرفاعي م. شيماء السلطان	2026/04/02
التدقيق والمراجعة من قبل مدير الجهة المعدة:	التوقيع:	تاريخ التدقيق:
مديرية الخدمات الفندقية	المهندسة سعاد نايف يوسف	٢٠٢٦ / ٤ / ٢٠
التدقيق من ناحية ضبط الجودة: مديرية التطوير المؤسسي وضبط الجودة	التوقيع:	تاريخ تدقيق ضبط الجودة:
	م. شيماء السلطان	٢٠٢٦ / ٤ / ٢٠
الاعتماد : الأمين العام للشؤون الإدارية والفنية	التوقيع:	تاريخ الاعتماد:
	م. شيماء السلطان	٢٠٢٦ / ٤ / ٢٣

وزارة الصحة
مديرية التطوير المؤسسي وضبط الجودة
السياسات والإجراءات
Policies & Procedures
٢٣ نيسان ٢٠٢٦
معتوم
Approved

ختم الاعتماد

تتم مراجعة السياسة كل سنتين على الأقل من تاريخ اعتماد اخر طبعة :		
مبررات مراجعة السياسة	تاريخ الاعتماد	رقم الطبعة
صدور نظام المشتريات الحكومية رقم (8) لسنة 2022.	/ /	3

ختم النسخة الأصلية

MASTER COPY



سياسات / وزارة الصحة

رمز السياسة:					اسم السياسة : الإشراف والتنظيم لتنفيذ المواقع المستفيدة
MOH	POL	D	SP	05	لقرارات الإحالة الخاصة بعطاءات مواد الإعاشة.
الطبعة : الثالثة					عدد الصفحات : 4

موضوع السياسة :

إلتزام قسم الإعاشة - مديرية الخدمات الفندقية بالقيام بأعمال الإشراف والتنظيم لتنفيذ قرارات الإحالة في أقسام/شعب التغذية في المواقع المستفيدة.

الفئات المستهدفة :

المواقع المستفيدة

الهدف من السياسة :

التزام الدائرة المستفيدة (قسم الإعاشة - مديرية الخدمات الفندقية) بالإشراف والتنظيم ومتابعة المواقع المستفيدة أثناء تنفيذ قرارات الإحالة الخاصة بعطاءات مواد الإعاشة والأعمال المرتبطة بها بما يتوافق مع التعليمات المعتمدة.

التعريفات :

1. المواقع المستفيدة : المستشفيات الحكومية، وقسم كلية رفيدة الاسلامية.
2. لجنة استلام مواد الإعاشة: اللجنة التي تشكل بتسيب من قبل مدير الموقع المستفيد بموجب كتاب موقع من عطوفة الأمين العام للشؤون الإدارية والفنية وتتألف من ثلاثة موظفين على الأقل برئاسة أخصائي التغذية في قسم /شعبة التغذية في الموقع ومندوب من قسم المحاسبة ومندوب من التمريض ومراقب صحة عامة ومهمتها الفحص والتأكد من مطابقة مواصفات المواد الموردة للشروط المقررة في قرار الإحالة من حيث النوعية والكمية ومكان وموعد التوريد ثم تنظيم ضبط تسلم بالمواد الموردة مع بيان قبول المواد أو رفضها لمخالفتها المواصفات والشروط المقررة.
3. برنامج ال (Oracle): برنامج الإعاشة المحوسب.
4. الاستحقاق الغذائي : جدول الكميات لمواد الإعاشة المسموح صرفها للفرد خلال اليوم (ثلاث وجبات) وذلك بأوزان المواد الخام قبل الطهي استناداً للكميات الموصى بها والمقسمة حسب المجموعات الغذائية من المواد الواردة في جداول العطاءات المحالة.

المسؤوليات :

1. قسم الإعاشة - مديرية الخدمات الفندقية.
2. المواقع المستفيدة.

MASTER COPY



سياسات / وزارة الصحة

اسم السياسة : الإشراف والتنظيم لتنفيذ المواقع المستفيدة				
رمز السياسة:				
MOH	POL	D	SP	05
قرارات الإحالة الخاصة بعطاءات مواد الإعاشة.				
عدد الصفحات : 4				
الطبعة : الثالثة				

الإجراءات :

1. يقوم موظف قسم الإعاشة بإدخال البيانات الواردة في جداول قرارات الإحالة على برنامج الـ (Oracle) .
2. يقوم الموظف المكلف في قسم الإعاشة - مديرية الخدمات الفندقية بتحضير كتاب تشكيل لجنة استلام مواد الإعاشة من قبل مدير الموقع المستفيد ورفعها للتوقيع من عطوفة الأمين العام للشؤون الإدارية والفنية ، وعلى أن يعاد تشكيلها كل ستة أشهر وحسب نظام المشتريات الحكومية وفي حال الحاجة إلى إعادة تشكيل اللجنة قبل إنقضاء مدتها يجب على الموقع بيان الأسباب.
3. يقوم رئيس قسم الإعاشة بتجهيز تعميم للمواقع المستفيدة بتفاصيل آلية العمل لتنفيذ عطاءات الإعاشة بموجب كتاب رسمي موقع من معالي وزير الصحة يتضمن ما يلي :
 - 3.1. التزام المواقع المستفيدة بطلب المواد الغذائية الواردة في قرارات الإحالة فقط وعدم طلب أي مادة لم ترد فيها وتحت طائلة المسؤولية.
 - 3.2. التقيد بعدم طلب المواد غير المسموح طلبها والواردة في جداول الإحالة للعطاءات المختلفة والتي يتم التعميم بأن مواقع وزارة الصحة ليست من الجهات المستفيدة.
 - 3.3. التنوع في طلب اللحوم الطازجة والمجمدة والدجاج الطازج والمجمد والأسماك و مواد الخضار والفواكه وعدم التركيز على مادة دون الأخرى.
 - 3.4. تقيد لجان الاستلام بالشروط والمواصفات العامة الواردة في قرارات الإحالة.
 - 3.5. التقيد بطلب المواد الغذائية حسب الاستحقاقات المقررة وبالأحجام التي تتلاءم مع استهلاك الموقع (للمواد المسموح بطلبها بعدة أحجام) مع مراعاة توزيع الاستحقاقات الغذائية على المواد ضمن نفس المجموعة.
4. يقوم موظف قسم الإعاشة المكلف بمتابعة عمل الموقع بالتدقيق اللاحق على المواد المستهلكة للتأكد من عدم وجود تجاوز بطلب المواد حسب الكميات المحددة في الاستحقاق الغذائي وفي حال وجود تجاوز يتم مخاطبة الموقع لبيان الأسباب.
5. يقوم رئيس قسم الإعاشة بتنظيم جدول للزيارات الميدانية للمواقع المستفيدة من قبل موظفي القسم بشكل دوري وتعبئة جدول التقييم والذي يشمل مراحل الاستلام والتخزين وتفقد المستودع والثلاجات والصرف وغيرها ثم مخاطبة الموقع لتلافي نقاط الضعف وتوجيه العاملين للاستفادة من فرص التحسين.

MASTER COPY



سياسات / وزارة الصحة

اسم السياسة : الإشراف والتنظيم لتنفيذ المواقع المستفيدة				
لقرارات الإحالة الخاصة ببعطاءات مواد الإعاشة.				
MOH	POL	D	SP	05
عدد الصفحات : 4				
الطبعة : الثالثة				

المرفقات :

1. جداول التقييم.

2. جداول الاستحقاق الغذائي.

مؤشرات الأداء :

- عدد الزيارات الميدانية والتقارير المعدة مقارنة بعدد المواقع المقدم لها الخدمة.

المراجع :

1. نظام المشتريات الحكومية رقم (8) لسنة 2022.

MASTER COPY



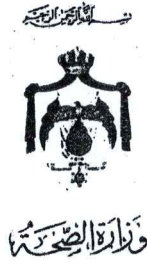
الاستحقاقات الغذائية للمستخدمين والمرضى العاديين/يوم

الرقم

التاريخ

الموافق

ملاحظات	الاستحقاق بالغرام	المادة الغذائية
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على 3 وجبات	٣٠٠	خبز عربي أو فرنجي أو أسمر
يطلب استحقاق واحد فقط ضمن المواد علما ان التنوع مسموح وقد تطلب على وجبة الغداء او العشاء	٢٠٠	لحم ضان طازج أو مجمد
	١٥٠	لحم عجل طازج أو مجمد
	٤٠٠	لحم دجاج طازج أو مجمد
	٢٠٠	سمك مجمد
	١٥٠	سمك فيليه
	٦٠	لحوم
	١٠٠	معلبة (مرتديلا، أنواعها)
٦٠	لحمة مفرومة	
٦٠	الاحشاء الداخلية (كبدة، كلاوي)	
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على 3 وجبات	٦٠	تونة أو سردين
	٢٥٠	خضار طازجة
	١٢٠	خضار معلبة أو مجمدة
	٢٠	خضار ناشفة
	٥٠	(بامياو وملوخية)
٥٠	فاصولياء ناشفة	
٥٠	بازيلاء ناشفة	
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على الغذاء او العشاء	٢٥٠	فواكه طازجة
	٣٥٠	بطيخ
	٣٠٠	شمام
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على الغذاء او العشاء	١٥٠	أرز
	١٥٠	برغل ناعم أو خشن
	٥٠	مفربية (مفتول)
١٥٠	فريكه	
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على الغذاء او العشاء	٥٠	معكرونة
	١٢٠	بطاطا
يطلب احدهما وحسب الحاجة ضمن الاستحقاق المعين وتطلب على وجبة الغداء او العشاء	٥٠	دقيق
	٥٠	سميد
يطلب احدهما وحسب الحاجة ضمن الاستحقاق المعين وتطلب على وجبة الغداء او العشاء	٥٠	عدس حب
	٤٠	عدس مجروش
يطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الغداء او العشاء	٤٥	الجميد الناشف
	١٠٠	الجميد السائل
يطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الغداء او العشاء	٢٤٠	لبن طازج



وزارة الصحة

الرقم

التاريخ

الموافق

الاستحقاقات الغذائية للمستخدمين والمرضى العاديين/يوم

ملاحظات	الاستحقاق بالغرام	المادة الغذائية
يطلب استحقاق واحد فقط من المواد علما ان التنوع مسموح ضمن الاستحقاق وقد تطلب على الفطور او العشاء	٢٤٠ ٤٥	حليب طازج مبستر حليب ناشف(بودرة)
يطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الفطور فقط	بيضة	البيض
تطلب مادتان يوميا فقط علما ان التنوع مسموح به ضمن الاستحقاق المعين قد تطلب على وجبة الفطور او العشاء	٦٠ ٢٠ ٢٠ ٢٠ ٢٠ ٢٠ ٢٠	لبنه جبنة بيضاء مغليه جبنة بيضاء مبسترة جبنة صفراء جبنة مثلثات مربي وعسل زيتون اسود وزيتون اخضر
تطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الفطور او العشاء	٣٠	حلاوة غير محشية
يطلب استحقاق واحد فقط علما ان التنوع مسموح به ضمن الاستحقاق المعين وقد تطلب على وجبة الفطور او العشاء	٥٠ ٥٠ ٨٠ ٨٠	حمص حب ناشف فول حب ناشف حمص معلب فول معلب
يطلب بعضها او كلها ضمن الحاجة وحسب الاستحقاق المعين وقد تطلب على ٣ وجبات	١٠ ٢٥ ٢٥ ١٠ ٢٠	سمنة نباتية زيت نباتي سائل زيت زيتون زبدة طحينية
تطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الفطور او العشاء	٨٠	سكر
تطلب حسب الحاجة ضمن الاستحقاق قد تطلب على وجبة الفطور او العشاء	١٠	شاي



الرقم

التاريخ

الموافق

المواد الغذائية التالية تطلب حسب الحاجة لكل موقع

ملاحظات	المادة الغذائية
يطلب بناء على طلب الطبيب المعالج	مسحوق غذائي لاستخدامه في التغذية الابويبية
	سكر ناعم
	جوز هند خشن او ناعم
	زبيب
	تمر
	عصير فواكه
	زعتري
	خل بروح الخل
	كربونة طعام
	ملح ليمون
	رب بندورة
	قرشلة سادة او حلوة او مطحونة
	ملح طعام
	كعك
	بيكنج باوذر
	خميرة فرنجية
	نشأ طعام
	فانيلا سائل او بودرة
	ماء زهر
	كاسترد
	جلى نكهات
	شورية خضار
	شورية دجاج
	شعيرية
	بهارات
	سماق
	كمون
	فلفل اسود
	فلفل احمر كركم
	كزبرة
	ورق غار
	حب هال
	كاكارو
	كاري
	قرفة
	حلبة
	يانسون
	قزحة
	سمسم
	بقدونس ناعم كزبرة
	ملفوف وخس
	بصل اخضر/ ناشف
	ثوم اخضر/ ناشف
	فجل
تطلب في رمضان فقط	قمر دين
	جوز مقشر
	قطايف

(Handwritten signature)

جدول تقييم تنفيذ المواقع المختلفة التابعة لوزارة الصحة لعطاءات الإعاشة أثناء الزيارات الميدانية.

مستشفى :

اليوم :

أولاً : الاستلام		
الرقم	البيان	ملاحظات
1	طريقة تنظيم الطليبة واليومية ومطابقتها للمنيو.	
2	المواد المطلوبة ضمن الاستحقاق وعدم وجود تجاوز.	
3	مطابقة المواد المستلمة لشروط عطاءات الأرزاق.	
4	تشكيل لجنة الاستلام ومدى الالتزام بالحضور والمتابعة وإرسال نسخة لمديرية الخدمات الفندقية.	
5	جودة المواد المستلمة ووقت الاستلام وخاصة الخضار والفواكه.	
6	طريقة تنظيم المخالفات وتوثيقها والالتزام بها.	
7	سلفة الأرزاق ووجود من يتابعها وطريقة العمل.	
8	طريقة تنظيم الفواتير وتوثيقها.	
ثانياً : المستودع.		
الرقم	البيان	ملاحظات
1	نظافة المستودع والثلاجات	
2	ملائمة أماكن التخزين للشروط الملائمة لحفظ المواد المختلفة من حيث الحرارة.	
3	فصل المواد المختلفة بحيث لا تحفظ اللحوم والبيض بجانب الخضار أو الألبان.	
4	متابعة حرارة الثلاجات والفرزيرات.	
5	التأكد من تطبيق قاعدة FIFO First in first out	
6	الإضاءة والتهوية في أماكن التخزين.	
7	تاريخ صلاحية المواد الموجودة في المستودع.	
8	استخدام طرق سليمة وصحية أثناء التوزيع والتوزيع للمواد وتوفر ميزان جيد لعمل ذلك.	
9	وجود تكديس للمواد أو طلب مواد فائضة عن الحاجة.	

6

10	وجود السجلات الرسمية بطريقة الترحيل عليها.
11	طريقة الصرف اليومي للمواد وتوزيعها على الوجبات المختلفة.
12	وجود طلبية الطوارئ ومطابقتها للتعليمات الصادرة من حيث الكمية والنوعية.
13	وجود بطاقة بيان لكل مادة من مواد طلبية الطوارئ ومتابعة عملية تبديلها الدورية.
14	وجود أمين مستودع في الموقع.
الثالث : تحضير وتوزيع الوجبات والمواقع المختلفة في المطبخ.	
الرقم	البيان
ملاحظات	
1	وجود فصل لمواقع تحضير المواد (منطقة تحضير اللحوم مختلفة عن منطقة تحضير الحلويات أو تحضير الخضراوات وغيرها).
2	النظافة العامة في المواقع المختلفة.
3	مراعاة الشروط الصحية اثناء تحضير الوجبات الغذائية وحفظها بعد التحضير.
4	وجود المنيو وتنوعها ومطابقتها لاحتياجات مرضى الوصفات المختلفة.
5	ملائمة وقت تقديم الوجبات الثلاث.
6	مدى الالتزام بالشروط الصحية اثناء سكب وتوزيع الوجبات وتوفير عربات نقل خاصة.
7	حرارة الوجبة اثناء التوزيع سواء للمرضى أو الموظفين.
8	نظافة صالة الطعام.
9	كمية الوجبة وجودتها ودرجة النضج.
10	متابعة نظافة المعدات
11	تعقيم الخضراوات والفواكهة.

الاسم :

التوقيع :

الاسم :

التوقيع :

