

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**GIDA VE MALZEMELERİNİN ETİK BİR ŞEKİLDE TEDARİKİ
POLİTİKASI**

Birçok öğrencinin öğrenim gördüğü, barındığı ve akademik-idari birçok personelin çalıştığı Üniversitemizde sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konusunda ürünlerin tedariki, hazırlanması ve servisi konusunda kaliteyi en üst seviyeye çıkarmak için gerekli tüm önlemler alınmaktadır.

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesinde et tedariki sürecinde; kesim raporu, veteriner kontrolü belgesi, dezenfeksiyon belgesi ve soğuk zincirle teslimat koşulları kontrol edilerek diyetisyen ve gıda teknikeri kontrolüyle ürünler teslim alınır. Tavuk ve süt ürünleri için soğuk zincirin korunması, TSE belgelerine sahip ürünlerin tedariki malzeme kabul komisyonu tarafından titizlikle değerlendirilir. Üniversitemizde yemek menüleri besin değeri ve kalori hesaplamaları yapılarak mevsime uygun meyve ve sebzelerin tercih edilmesiyle öğrenci ve çalışanlara sağlıklı ve güvenli gıdaya kolay ulaşım imkânı sağlanır.