

راهبردهای نوین در سامانه خدمات غذایی (FSM) برای کارکنان شناورهای سطحی در نیروی دریایی کشورها پیشرفته

*دکتر آراسب دباغ مقدم^۱، دکتر شاهرخ ابروانی^۲، دکتر محسن توتونچیان^۳، فرهاد توکلیان^۴

۴- تاکید بر سلامت مواد اولیه به ویژه فرآورده‌های دامی، (گوشت، لبنیات) و (طیور، گوشت سفید و تخم مرغ) با بهره‌گیری از نظارت تخصصی دکتران دامپزشک. در این گونه نظارت‌ها علاوه بر سلامت مواد اولیه، تردی و تازگی این مواد نیز به شدت مد نظر می‌باشد تا کارکنان شناورهای سطحی هر چه بیشتر احساس "در منزل بودن" (Just Like Home) داشته باشند.

۵- استفاده از روش‌های پخت آرام با هدف حفظ طعم و حدود ۱۵ درصد رطوبت بیشتر و در نتیجه بافت ترد تر و مطلوب تر مواد غذایی پخته شده.

۶- استفاده از غذاهای پخته پاستوریزه و منجمد شده (Cooked and Pasteurized Frozen Food) که به مدت ۱۲ تا ۱۸ ماه به صورت منجمد عمر ماندگاری دارند.

۷- بازنگری سامانه مدیریت خدمات غذایی (Food Management System= FSM) با هدف کاهش هزینه شناورها، ثبات (Consistency) کیفیت و کاهش ضایعات (Reduce Waste) و کاهش هزینه‌های تعمیر و نگهداری تجهیزات آشپزخانه و غذای سالم با بهای منطقی (Healthy Foods With Reasonable Price)

۸- تاکید بر آموزش کارکنان آشپزخانه

۹- استفاده از فناوری‌های نوین صنعت غذا مانند IQF برای ایجاد امکان عرضه مواد غذایی متنوع تر

۱۰- گنجاندن قرص‌های مکمل غذایی حاوی کلسیم، فسفر، منیزیم، ویتامین D، فولات و غیره در برنامه روزانه غذایی.

۱۱- پیش‌بینی جیره‌های بقاء (Survival Kit) در شناورهای سطحی

۱۲- اجرای برنامه‌های آموزشی اصول تغذیه (Nutrition Education Programs) برای کلیه کارکنان شناور با هدف ارتقای آگاهی‌های

مطالعه بر روی غذای کارکنان شناورهای سطحی در کشورهای پیشرفته بلافاصله بعد از اتمام جنگ جهانی دوم آغاز شد. مطالعات در آن زمان توصیه نمود که برای ارتقای کیفیت مواد غذایی، به ویژه مواد غذایی فساد پذیر، مدیریت آماد آنها به صورت متمرکز و تحت نظر یک سازمان انجام شود. این کار سبب کاهش هزینه‌ها، کاهش تعداد انبارهای مورد نیاز، تسهیل فرایندهای آمادی و کمک به تطابق هر چه بیشتر مواد غذایی با استانداردهای نیروی دریایی شد. در سال‌های اخیر (بعد از سال ۲۰۰۹) با توجه به تجارب بدست آمده از سالیان طولانی دریانوردی نظامی، برنامه‌های غذایی کارکنان شناورهای سطحی کشورهای پیشرفته تغییر یافته است که اهم این تغییرات عبارتند از:

۱- پیش‌بینی نان‌های سبوس دار با کیفیت در برنامه غذایی کارکنان سطحی برای پیش‌گیری از ایجاد یبوست در طول سفر از ۱۲ نوع مختلف (با تغییر در طعم، نوع غله (گندم و جو و...) و غیره).

۲- پیش‌بینی انواع کلوچه، کیک‌های شوکولاتی (Brownies) و کیک‌های فنجان‌ی (Muffins) در برنامه غذایی برای تغییر احساس و تفکر کارکنان شناور از خدمت در خط مقدم (Front Line) به خدمت در منزل (Home Front)

۳- تغییر برنامه غذایی از برنامه‌های هفتگی، (۷ روزه)، نخست به برنامه‌های ۱۴ روزه (۱۴ Day Cycle Menu) و سپس به برنامه‌های ۲۱ روزه (۲۱ Day Cycle Menu) به این معنی که در طول ۲۱ روز هیچ گونه وعده غذایی اصلی تکراری در برنامه غذایی کارکنان شناورهای سطحی وجود ندارد. این تغییر با هدف ارتقای رضایتمندی در کارکنان نیروی دریایی ایجاد شده است.

۱- دکترای دامپزشکی و کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو هیئت علمی و معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی ارتش
۲- فوق تخصص بیماری‌های کبد و دانشیار دانشگاه علوم پزشکی آجا
۳- دکترای دامپزشکی، دانشجوی MPH دانشگاه بقیه الله عج، معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی ارتش
۴- کارشناس ارشد تغذیه و رژیم درمانی معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی ارتش