

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي

مسرد المحتويات		
رقم الصفحة	المحتوى	م
	بيان الإعداد	١
	بيان المراجعة والاعتماد	٢
	بيان التوزيع	٣
	وصف الإجراء	٤
	الملحقات:	٥

بيان الإعداد		
اعتماد	مراجعة	إعداد
الاسم:	الاسم:	الاسم:
الوظيفة:	الوظيفة:	الوظيفة:
التوقيع:	التوقيع:	التوقيع:

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

بيان التوزيع			
عدد النسخ	الترميز	الجهة/الشخص	م
			١
			٢
			٣
			٤
			٥

ختم ضبط الوثائق

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

١. الغرض (الهدف):

يهدف هذا الإجراء إلى تحديد إجراءات التحسين لنظم إدارة سلامة الاغذية وعملياته بعمادة شؤون الطلبة واستخدام عجلة التحسين المستمر PDCA للتعامل مع المخاطر والفرص ذات العلاقة بسياق العمادة وأهدافها لاغتنام الفرص لتعزيز رضا العملاء وضمان جودة العمليات استدامتها.

٢. مجال التطبيق:

يطبق هذا الإجراء على جميع إجراءات لنظم إدارة سلامة الاغذية بالمطعم الجامعي بعمادة شؤون الطلبة، ويتضمن:

- أ- تحسين سلامة المنتجات والخدمات لتلبية المتطلبات والوفاء بالاحتياجات والتوقعات المستقبلية.
- ب- تصحيح الآثار غير المرغوب فيها أو منعها أو الحد منها.
- ج- تحسين فاعلية نظام إدارة الجودة بعمادة شؤون الطلبة.

٣. التعاريف:

١/٣ التحسين: إحداث تغيير مخطط للمنتجات والخدمات وفق معطيات محددة باتجاه الأفضل دائماً

٢/٣ عجلة التحسين المستمر PDCA أحد أهم أدوات التحسين المستمر وحل المشكلات على كل المستويات في أربع خطوات هي:

أ- **خطط (Plan):** تحديد أهداف النظام أو العمليات المكونة له، أو تحديد فرص التحسين والتخطيط للوصول إليها. وتجهيز الموارد المطلوبة وكل مستلزمات التنفيذ .

ب- **نفذ (Do):** تنفيذ ما تم التخطيط له

ج- **افحص (Check):** رصد وقياس النتائج ومدى تطابقها الأهداف والمتطلبات.

د- **قرر (Act):** اتخاذ الإجراء المناسب لتحسين أداء العملية إذا لزم، أو تمهيطها وتوثيقها إذا كان الأداء جيداً بما يكفي.

٢/٣ **التدقيق:** عملية منهجية وموثقة للحصول على أدلة موضوعية وتقييم بشكل موضوعي لمدى الوفاء بمعايير التدقيق.

٢/٣ **عدم المطابقة:** حالة تعبر عن عدم الوفاء بمتطلبات نظام إدارة الجودة وأهدافه

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاساب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٢/٣ المشكلة: الفجوة بين الوضع الحالي والوضع المستهدف.

٤/٣ فرص التحسين: هي الفرص التي تنجم بعد حل المشكلات والإجراء التصحيحي وتؤدي إلى تحسين فعالية وكفاءة نظام إدارة الجودة أو أحد العمليات.

٤. المراجع:

المراجع الأساسية التي تم الرجوع إليها عند صياغة هذا الدليل الإجرائي:

١/٤ دليل نظم إدارة سلامة الأغذية (FSMS) ISO22000:2018

٢/٤ الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة. SASO.

٣/٤ الهيئة العامة للغذاء والدواء SFDA.

٤/٤ كراسة شروط عقد الإعاشة لجامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل للعام ١٤٤٤ هـ.

٥/٤ الخطة الاستراتيجية لجامعة الامام عبد الرحمن بن فيصل.

٦/٤ الخطة الاستراتيجية لعمادة شؤون الطلبة بجامعة الامام عبد الرحمن بن فيصل.

٧/٤ كتاب نظام سلامة الغذاء - إدارة الرقابة الغذائية - أبريل ٢٠١٣ م www.dm.gov.ae.

٨/٤ كتاب جودة وسلامة تصنيع الأغذية (إدارة الجودة الشاملة والهاساب) ردمك: 987-99942-3-423-3- ISBN .

٩/٤ كتاب الدليل الفني لتدريب مفتشي السلامة والصحة المهنية - منظمة العمل الدولية - وزارة القوى العاملة ج. م. ع ٢٠١٧ م.

٥. المسؤوليات:

١/٥ مسؤول العملية: رئيس فريق الهاساب، مسؤول العملية المحددة.

٢/٥/٥ مسؤول /الادارة/القسم: الإشراف على أداء العمليات من رؤساء الأقسام والوحدات.



 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>دائرة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٦. التداخل مع العمليات الأخرى:

<p>١/٦ دراسة المخاطر والفرص.</p>
<p>٢/٦ مؤشرات قياس الأداء لعمليات نظم إدارة سلامة الاغذية.</p>
<p>٣/٦ إجراء التدقيق الداخلي.</p>
<p>٤/٦ إجراء مراجعة الإدارة .</p>
<p>٥/٦ إجراء معالجة شكاوى العملاء.</p>
<p>٦/٦ حالات عدم المطابقة.</p>
<p>٧/٦ الإجراء التصحيحي.</p>

٧. الإجراء:



الوثائق المساعدة	المسؤول	وصف النشاط	
		<p>عام: تسعى عمادة شؤون الطلبة إلى تحديد واختيار فرص التحسين وتنفيذ الإجراءات الضرورية لمقابلة متطلبات الزبون وتعزيز رضا الزبون، ويتضمن ذلك من خلال تحسين العمليات لمنع حدوث عدم المطابقة، وتحسين المنتجات والخدمات لمقابلة المتطلبات المعروفة والمتوقعة، وتحسين نتائج نظم إدارة سلامة الأغذية باستخدام عجلة التحسين المستمر في أربع خطوات هي: ١. التخطيط للتحسين (Plan) ٢. تنفيذ التحسين (Do)</p>	<p>١/٧</p>

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

		<p>٣. تقييم نتائج التحسين (Check) ٤. إغلاق دائرة الجودة (Act)</p>	
<p>سجل خطة العملية تقارير الأداء سجل شكاوى العملاء تقارير استطلاع رأي العميل التحليل الرباعي سوات لمراقبة سياق العمادة مخرجات التدقيق الداخلي توصيات اجتماعات مراجعة الإدارة</p>		<p>٢/٧</p> <p>التخطيط للتحسين (Plan):</p> <ul style="list-style-type: none"> تشكيل فرق عمل للتحسين على مستوى العمادة وعلى مستوى والأقسام والوحدات في المطعم الجامعي والعمليات المختلفة. تحليل العمليات وتحليل الفجوة لحصر فرص التحسين وتحديد نوعها وأهميتها من خلال استعراض ومناقشة ما يلي: <ul style="list-style-type: none"> - مقارنة حجم الأداء المستهدف مع حجم الأداء الفعلي للعملية. - مراجعة نتائج التدقيق الداخلي. - فحص التقرير الشامل لمؤشرات الأداء - قرارات اجتماع مراجعة الإدارة. - تحليل شكاوى العملاء وتحديد السبب الجذري - تقارير قياس رضا المستفيد مراجعة مراقبة سياق العمادة وتحليل سوات الرباعي لتحديد نقاط القوة وفرص التحسين مراجعة فرص التحسين وترتيبها وفق الأولوية (بحسب تأثيرها في سير العمليات وارتباطها بمؤشرات قياس رضا المستفيد الداخلي والخارجي) وضع خطة عمل لتنفيذ للتحسينات متضمنة أهداف التحسين والبرامج التشغيلية لكل هدف وإجراءات تنفيذه والمسؤولون ومتطلبات التنفيذ وزمن التنفيذ والمؤشرات المستهدفة. إرسال نسخة من خطة للتحسين إلى رئيس القسم مع متطلبات الموارد المطلوبة إن وجدت. 	
		<p>تنفيذ التحسين (Do):</p>	<p>٣/٧</p>

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

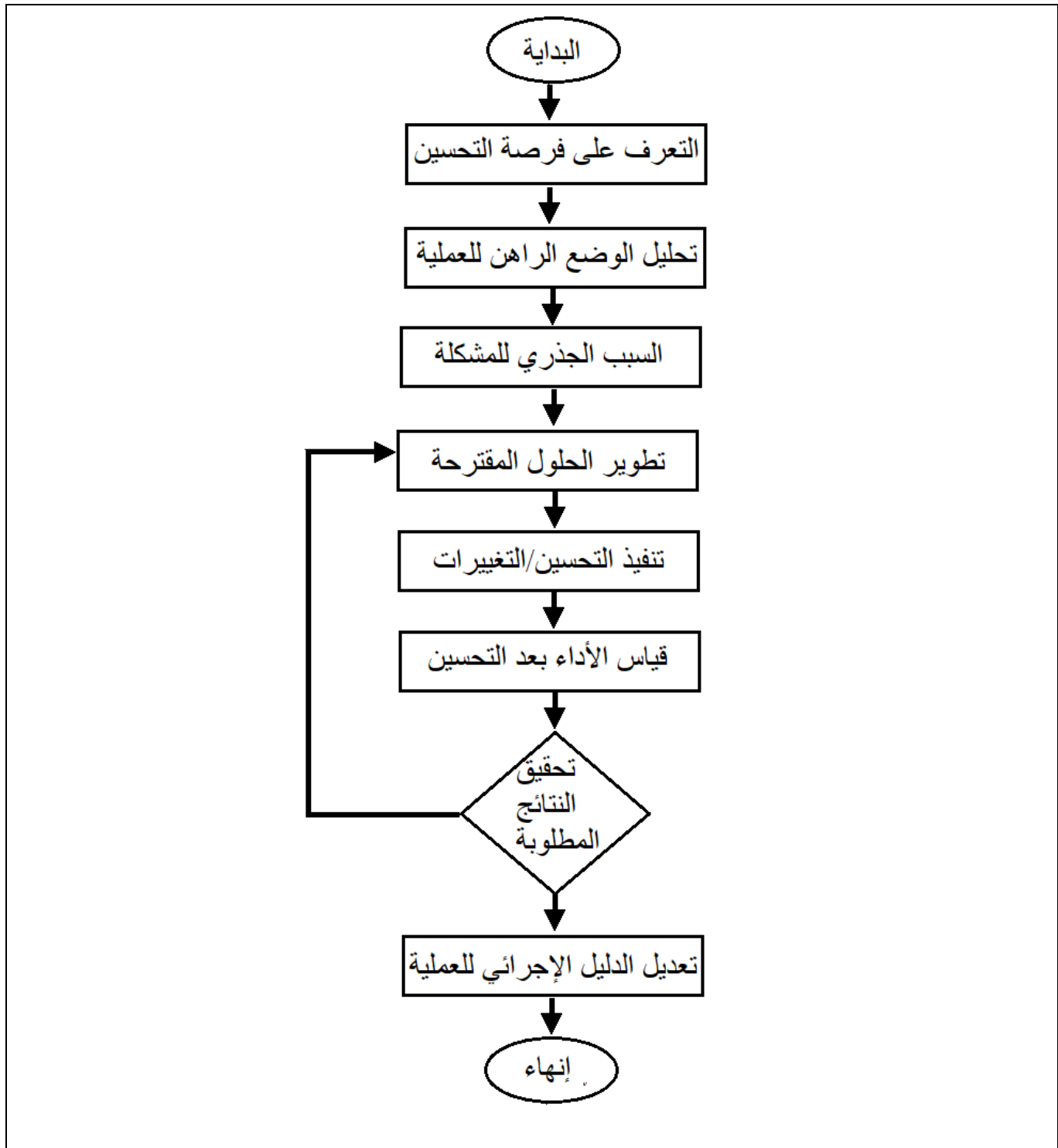
		<ul style="list-style-type: none"> • تنفيذ ورش عمل وبرامج تدريبية لأصحاب العمليات التي ستطبق عليها خطط التحسين في أساليب واستراتيجيات التحسينات المطلوبة، وكيفية تطبيق عجلة التحسين المستمر (PDCA) أو الاستراتيجيات الأخرى • توفير الموارد أو التجهيزات أو المعلومات المطلوبة لعملية التحسين • تطبيق التحسينات المطلوبة في العمليات المحددة أو في نظم إدارة سلامة الاغذية. • مراقبة الأداء للتأكد من تنفيذ التحسينات بالطريقة المطلوبة. 	
		<p>تقييم نتائج التحسين (Check):</p> <ul style="list-style-type: none"> • عقد اجتماعات دورية مع مسؤول العملية الخاضعة للتحسين لمتابعة ما تم تنفيذه من إجراءات التحسين وما ترتب عليه من تحسين جودة الخدمات المقدمة. • قياس حجم وجودة الأداء المخطط مع المنفذ لتأكيد فعالية التحسين. 	<p>٤/٧</p>
		<p>إغلاق دائرة الجودة (Act):</p> <ul style="list-style-type: none"> • قياس رأي المستفيد بعد إجراء التحسين للتأكد من ملاءمة الخدمة لمتطلبات المستفيد. • تعديل الدليل الإجرائي للعملية بعد التحسين لتأكيد استدامة التحسين. • تحديد وإجراء التغييرات اللازمة في نظم إدارة سلامة الأغذية داخل كل وحدة من وحدات العمادة (إن لزم الأمر) لضمان تكامل تلك الأفعال مع نظم إدارة سلامة الأغذية. • عرض نتائج التحسين على مستوى العملية أو على مستوى 	<p>٥/٧</p>

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

		<p>الوكالة/القسم في اجتماع مراجعة الإدارة وفق الخطة الزمنية المعدة لذلك ووفق ماورد في إجراء (مراجعة الإدارة)</p>	
--	--	--	--

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٥. خارطة التدفق لإجراء التحسين:



 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/إدارة التغذية/ وحدة الموارد البشرية والتشغيل</p>	<p>الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للتحسين المستمر في إدارة التغذية / المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-02-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٦. النماذج المساعدة:

١/٦ نموذج سجل المخاطر

٧. السجلات:

١/٧ سجل المخاطر المحدث

٨. الملاحق والمرفقات:

١/١١ الدليل الاجرائي للمخاطر والفرص بالمطعم الجامعي.

٢/١١ سجل المخاطر والفرص بعمادة شؤون الطلبة.