



۱۴

## گوگرد با بدن چه می‌کند؟

گوگرد موجود در بنزین اختلالات تنفسی و قلبی ایجاد می‌کند



۱۶

## دادر حیم فرشته نجات لاک پشت‌ها



۱۵

## اسم وطنی شیرین‌تره!

با ماشین‌هایی آشنا شوید که پس از عرضه در بازار ایران با نام یالقبی خاص معروف شدند

# زندگی

پنجشنبه ۲۲ آبان ۱۳۹۸ :: شماره ۵۵۱۴



info@amejamdaily.ir

روابط عمومی: ۲۲۲۶۳۱۴۲



**#رب- گوجه**  
جانانه از تهران

رب گوجه فرنگی چرا باید کیلویی ۲۰ هزار تومان به فروش برسد؟ مگر قیمت گوجه چقدر است؟ سازمان تعزیرات چرا رسیدگی نمی‌کند؟



**#پلیس-جریمه**  
خسروی از تهران

به‌تازگی در اتوبان باقری تهران جریمه شده‌ام، در حالی که همیشه سرعت قانونی را رعایت می‌کنم. به نظر می‌رسد دوربین پلیس راهنمایی و رانندگی در اتوبان باقری مشکل دارد یا این‌که دست کم پلیس تابلوی سرعت مناسب را در این اتوبان نصب نکرده است.



**#باران-دریست**  
نوبدی از تهران

شهرداری تهران هیچ وقت تمهیدات لازم را برای روزهای بارانی در نظر نمی‌گیرد. بارندگی‌های اخیر نشان داد، آمد و رفت راحت شهروندان در روزهای بارانی مهم نیست، چون اگر غیر از این بود دست کم روی فعالیت تاکسی‌ها نظارت می‌شد و آنها فقط به دنبال مسافر درستی نمی‌گشتند.



**#اتوبوس-سرد**  
احمدی از رباط کریم

بسیاری از اتوبوس‌هایی که مسافران را از تهران به رباط کریم منتقل می‌کنند شرایط خوبی ندارند و شهروندان باید در سرما و شرایط نامناسب تردد کنند.



**#فقر-تابلو**  
سنگستانی از همدان

تردد در بزرگراه تهران- ساوه مشکل است، چون این بزرگراه فاقد تابلوهای راهنمایی کافی است و در بسیاری از نقاط خط‌نقشه کشی مناسبی ندارد. مدیران بیشتر به فکر دریافت عوارض هستند تا بهبود کیفیت جاده‌ها.



**#لازم-پدکی**  
نادری از بیرجند

چرا مسئولان نظارتی روی شرکت‌های تولید لوازم پدکی ندارند، بازار پرشده از لوازم پدکی قلابی که سودجویان تولید می‌کنند و جان و مال شهروندان را به بازی می‌گیرند.



**#آلودگی-هوا**  
شریفی از مشهد

با فرارسیدن فصل‌های سرد سال باز باید منتظر آلودگی هوا باشیم، چرا مسئولان شهری و سازمان حفاظت محیط‌زیست تدابیر لازم را برای کاهش آلودگی هوا در نظر نمی‌گیرند.



## صدرحمت به‌نیمره!

سوء مدیریت و نبود اعتبار سبب شده بسیاری از دانشجویان از کیفیت پایین غذای دانشجویی گلایه‌کنند

تاریخ: یکم بهمن‌ماه ۱۳۹۸ | موضوع: گزارش | نویسنده: سحر کرمی | عکاس: سحر کرمی

مناقصه، سلف دانشجویی دانشگاه به پیمانکار واگذار می‌شود. «پیمانکار تنها اداره آشپزخانه را برعهده خواهد داشت و کار آشپزی را انجام می‌دهد. در این میان اما دانشگاه هم وظایفی دارد. مواد اولیه را دانشگاه تهیه می‌کند. مواد اولیه‌ای که شاید مهم‌ترین بخش طبخ غذاست و اگر کیفیت پایینی داشته باشد، طبیعی است که کیفیت غذا هم پایین می‌آید. در بیشتر دانشگاه‌هایی که آشپزخانه و سلف دانشجویی دارند، پای پیمانکار و دانشگاه هم برای طبخ غذا، به میان کشیده می‌شود و موضوع هم همین جاست. تا زمانی که بودجه کافی برای تهیه مواد اولیه غذایی وجود داشته باشد، کیفیت هم بالا می‌رود، اما افزایش هر روزه قیمت‌های مواد غذایی و بودجه کمی که به دانشگاه‌ها تعلق می‌گیرد، آیا می‌توان کیفیت را تامین کرد؟ برخورداری می‌گوید که با محدودیت اعتباری که تقریباً در همه دانشگاه‌ها وجود دارد، آشپزخانه‌ها سعی می‌کنند کیفیت مشخصی را حفظ کنند. هرچند که حرف دانشجویان چیز دیگری است، این‌که همیشه در اوایل سال تحصیلی دانشگاه‌ها کیفیت غذای سلف خوب است و به مرور افت پیدا می‌کند.

### تامین مخارج باکم‌دیگران

این روزها برخی در خانه هم با مشکلات تامین هزینه‌ها مواجه هستند و تامین وعده‌های غذایی در حالی که قیمت‌ها ثابت ندارد شاید سخت‌ترین کار دنیا باشد. برای دانشگاه‌ها هم تامین هزینه‌های مواد غذایی یکی از معضلات است. هزینه‌های تامین مایحتاج ناهار و شام دانشجویان، در دل بودجه هر دانشگاه می‌گنجد و این خود دانشگاه‌ها هستند که باید به قول معروف دودوتا چهارتا کنند تا بتوانند از پس هزینه‌ها ب‌برایند. هزینه‌ای که حتی بخشی از آن هم باکمک صندوق رفاه دانشجویان وزارت علوم تامین می‌شود. غذای دانشجویان اما پاره‌ای و بخشی از آن هم از سوی دولت پرداخت می‌شود و هزینه ۱۴۰۰ تا ۲۰۰۰ تومانی را دانشجویان پرداخت می‌کنند. موضوع مهم دیگر در اداره آشپزخانه دانشگاه‌ها، موضوع نظارت است. به گفته رئیس پیشین دانشگاه علم و صنعت، نه از وزارت علوم و نه از طرف صندوق رفاه دانشجویی نظارتی انجام نمی‌شود و این دانشگاه و دانشجویان هستند که نظارت اصلی را انجام می‌دهند. در تمام دانشگاه‌ها و دانشکده‌های کشور، یک مامور بهداشت کار می‌کند، کسی که بر عملکرد آشپزخانه‌ها و کارمندان نظارت دارد. این حالی است که شورای صنفی دانشجویان هم کار نظارت را دنبال می‌کند و نمایندگی به عنوان ناظر در آشپزخانه‌ها دارد. با همه این‌ها اما دانشجویان از نبود بهداشت و کیفیت پایین غذا در سلف گلایه دارند.

دانشگاه‌ها تکرار می‌شود. شرایط دانشگاه درجه یک کشور، دانشگاه تهران هم شرایطی شبیه به دانشگاه علم و صنعت دارد. هرچند به گفته محمدجواد کر بلائی زاده، ناظر کیفی سلف دانشکده فنی این دانشگاه تا به حال هیچ مسمومیتی در یک سال و نیم فعالیت او مشاهده نشده است؛ اما این‌ها دلیلی نمی‌شود که کیفیت غذای دانشگاه مورد تأیید باشد. اعضای شورای صنفی دانشجویان ساکت باشند. برای می‌گوید، از این‌که حشرات در غذای دانشگاه جولان می‌دهند و ظروف سلف هم کثیف و آلوده هستند. او توضیح می‌دهد: «این‌ها جنبه بیرونی و ظاهری غذاست. درباره کیفیت غذا، ما باید نظارت‌هایی را انجام دهیم.» اتفاقی که او و دیگر اعضای شورا پیگیرش هستند و به جز این هم قرار است که دانشجویان هم بر عملکرد آشپزخانه‌ها نظارت کنند. کر بلائی زاده و گروهش البته هر روز از دانشجویانی که از غذای سلف دانشگاه استفاده می‌کنند، نظرسنجی می‌کنند. نتایج نظرسنجی جالب است. رضایت از برخی غذاها فقط ۲ درصد و بعضی دیگر از غذاها هم بیشتر از این و به ۳۸ درصد می‌رسد. سبزی‌پلو با تن ماهی بیشتر رضایت و خوراک دلمه فلفل هم کمترین اقبال را در بین دانشجویان فنی دارد.

### همیشه پای یک پیمانکار در میان است

اداره یک سلف دانشگاهی اما به چه صورت است؟ فرآیند اداره یک سلف را محمدعلی برخورداری بافقی، رئیس پیشین دانشگاه علم و صنعت توضیح می‌دهد. او در این باره به ما می‌گوید: «در یک

حرف از غذای دانشجویان که می‌شود، همه یاد تخم مرغ و سیب زمینی آپ‌پز می‌افتند. این که همین تنها قوت غالب دانشجویان است. روی سینی استیل شبکه‌شده اما غذاهای دیگری را هم می‌شود دید. از خورشت و کباب گرفته تا استانبولی و دلمه پختک. از دیرباز اما غذای دانشجویی با یک سری کلیشه‌های خاصی همراه بوده است. از دیدن حشره در غذا گرفته تا مسمومیت‌های غذایی که دوره‌ای هم اتفاق می‌افتد. این بار در دانشگاه علم و صنعت، ۷۰ نفر از دانشجویان، با مسمومیت غذایی، پیشان به بهداری دانشگاه باز شد، دانشجویانی که غذای دانشگاه برایشان مشکل ساز شد. داستان سلف دانشگاه‌ها و غذای دانشجویی اما ادامه دارد. هرچند که رئیس صندوق رفاه عنوان می‌کند که امسال ۵۲ میلیارد تومان برای نوسازی آشپزخانه‌ها هزینه شده است.

همه چیز از بیست و یکم مهرماه شروع شد؛ دوشنبه شب، همه دانشجویان جوجه کباب خوردند و بعد شب همان روز هم سیب زمینی و تخم مرغ سلف خوابگاه را میل کردند. صبح روز سه‌شنبه اما این آمبولانس‌ها بودند که گروه گروه در محوطه دانشگاه و خوابگاه دانشجویی در تردد بودند. این‌ها را معید مهدیان، دبیر شورای صنفی دانشگاه علم و صنعت می‌گوید. این‌که بچه‌ها بعد از مسمومیت، جلوی در دانشگاه تحصن کردند، اما هیچ کدام از مسئولان دانشگاه، به دانشجویان بیماری که تحصن کرده بودند، توجهی نکرد. کار اما بالا گرفت و موضوع اورژانس و بیمارستان کشیده است. او با برکناری مسئول امور دانشجویان این دانشگاه تا اظهار نظرهای متناقض را خیلی‌ها می‌دانند.

### از ۱۵ نفر مسمومیت تا تحصن

مهدیان می‌گوید که آمار ۷۰ نفری مسمومیت دانشجویان اشتباه است و ۱۵۰ نفر از دانشجویان کارشان به اورژانس و بیمارستان کشیده است. او با اشاره به آخرین کارهایی که در این رابطه انجام شده است، به ما می‌گوید: «یک گروه پزشکی، از دانشجویان نمونه برداری کرده‌اند.» نتایج نمونه برداری هنوز اعلام نشده است. دبیر شورای صنفی دانشگاه علم و صنعت معتقد است به احتمال زیاد یکی از دلایل مسمومیت ناشی از ظرف‌های آلوده باشد: «ظروف سلف دانشگاه کم است و هیچ مایع ظرفشویی وجود ندارد. این می‌تواند یکی از دلایل مسمومیت باشد.» هرچند یکی از وظایف مهم این شورا این است که یک نماینده ناظر در آشپزخانه دانشگاه داشته باشند. او البته توضیح می‌دهد آنها ناظر کیفی یا ناظر بهداشت نیستند و فقط می‌توانند بر عملکرد کارکنان و این‌که تاریخ انقضای مواد اولیه غذایی گذشته است یا نه، نظارت داشته باشند. هرچند دانشگاه علم و صنعت، یک مسئول بهداشت هم دارد. تنها یک مسئول بهداشت که بر عملکرد سلف چند دانشکده نظارت می‌کند و از نظر مهدیان مشکل هم از همین جانشأت می‌گیرد.

این اما اولین باری نیست که دانشجویان دانشگاه علم

### آشپزخانه‌ها صنعتی می‌شود



داستان مسمومیت ۷۰ نفر از دانشجویان دانشگاه علم و صنعت، مشت نمونه خروار است. هر سال داستان‌های مشابه زیادی در دانشگاه‌های کشور اتفاق می‌افتد که البته در انبوه اخبار یا دیده نمی‌شود یا از همان ابتدا، رسانه‌ای نمی‌شود. از نظر مجتبی صدیقی، رئیس سازمان امور دانشجویان هم تعدادی از آشپزخانه‌ها و خوابگاه‌های دانشگاه شرایط خوبی ندارند. او البته به مهر گفته است که بنابر برنامه‌ریزی‌های صندوق رفاه، آشپزخانه‌های دانشگاهی تا پایان سال ۹۹ استاندارد و صنعتی می‌شود و قرار است که ارتقای کیفی و بهداشتی آشپزخانه‌ها انجام شود. حرف حمایت میرزاده، عضو کمیسیون آموزش، تحقیقات و فناوری مجلس شورای اسلامی اما چیز دیگری است. آن طور که او می‌گوید برای ارتقای رفاه دانشجویان هر روز باید تلاش کرد تا نیازهایشان رفع شود. میرزاده به ما می‌گوید: «ما در دیدارهایمان به دانشگاه‌ها و امکانات رفاهی آنها سر می‌زنیم و در صورتی که مشکلی وجود داشته باشد، برای رفع آن اقدام می‌کنیم.» هرچند که میرزاده معتقد است که شرایط بد خوابگاه‌ها و آشپزخانه‌ها در همه دانشگاه‌ها وجود ندارد.

سخنگوی کمیسیون آموزش، تحقیقات و فناوری مجلس شورای اسلامی، با اشاره به ماجرای مسمومیت دانشجویان دانشگاه علم و صنعت، می‌گوید: کمیته علت‌یاب مسمومیت تشکیل شده و علت مسمومیت هم در حال بررسی است. مجلس شورای اسلامی پیگیر علت مشکلات به وجود آمده است.»



یادداشت:  
ناصر مطیعی  
رئیس صندوق رفاه  
دانشجویان وزارت علوم

### هدفی به نام ارتقای

### سطح رفاه دانشجویان

سال ۹۳ هزینه تغذیه دانشجویان دانشگاه‌ها، در بودجه دانشگاه‌ها پیش‌بینی شد. به عبارت دیگر می‌توان گفت پرداخت بودجه تغذیه دانشجویان دانشگاه‌ها مربوط به سازمان برنامه و بودجه است. به این ترتیب صندوق رفاه دانشجویان وزارت علوم وظیفه دارد بودجه‌اش را برای وام دانشجویی و صرف اعتبارات دانشگاه‌ها هزینه کند، بنابراین هیچ بودجه‌ای برای غذای دانشجویی در صندوق رفاه دانشجویی، لحاظ نشده است. صندوق رفاه دانشجویی، عموماً به دانشگاه‌ها برای تجهیز خوابگاه‌ها و آشپزخانه‌ها کمک می‌کند. بودجه بخش غذای دانشجویی را مجلس و دولت تعیین می‌کنند و مستقیماً هم در اختیار دانشگاه‌ها قرار می‌گیرد. امسال هم براساس پیگیری‌های انجام شده، بودجه حدود ۲۰۰ میلیارد تومانی سازمان برنامه و بودجه برای تغذیه دانشجویان تعلق و در اختیار دانشگاه‌های کشور قرار گرفت. البته لازم به ذکر است که این مبلغ به عنوان یارانه، در بین دانشگاه‌های کشور توزیع شد. تابستان امسال با حمایت صندوق رفاه دانشجویان وزارت علوم ۴۴ هزار متر از آشپزخانه‌های دانشگاه‌ها مورد نوسازی و صنعتی‌سازی قرار گرفت که در مجموع، ۵/۲ میلیارد تومان برای این مهم انجام شد. صندوق رفاه دانشجویی، به عنوان یک نهاد حمایت‌کننده از تجهیز خوابگاه‌ها و آشپزخانه‌ها حمایت مالی می‌کند. به طور معمول، دانشگاه‌ها با توجه به بودجه‌ای که در اختیار دارند و با توجه به نیازسنجی انجام شده، اعتباراتی را که در اختیارشان قرار می‌گیرد صرف مصارف مختلف می‌کنند. ما هم به عنوان یک نهاد، برای تجهیز آشپزخانه‌ها از آنها حمایت می‌کنیم. رعایت موارد بهداشتی، بر عهده دانشگاه‌ها و معاونت دانشجویی دانشگاه‌هاست. به طور معمول، در دانشگاه‌ها، مامور بهداشت وجود دارد و آنها به کمک نمایندگان دانشجویان، نظارت بر عملکرد و بهداشت آشپزخانه‌ها را بر عهده دارند. علاوه بر این کارشناسان وزارت بهداشت هم به صورت دوره‌ای به آشپزخانه‌های دانشگاه‌ها سر می‌زنند و گاهی نمونه برداری می‌کنند. با توجه به این‌که هدف ما، ارتقای سطح رفاهی دانشگاه‌های کشور است، آشپزخانه‌ها و خوابگاه‌ها باید بالاتر از استانداردهای امروزی مدیریت شود. در دوره‌ای با توجه به افزایش تقاضا برای آموزش عالی، باگسترش دانشگاه‌ها، ظرفیت‌ها و حتی گرایش‌ها مواجه شدیم، اما محیط‌های دانشجویی مانند خوابگاه‌ها و آشپزخانه‌ها کمتر توسعه پیدا کرده و در نتیجه برخی دانشگاه‌های کشور این روزها با مشکل روبه‌رو شده‌اند.