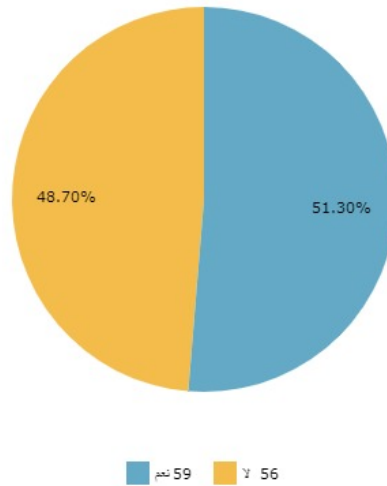


Q1 هل أنت على علم بمبادرة المطعم الصحي؟

Total responses : 115

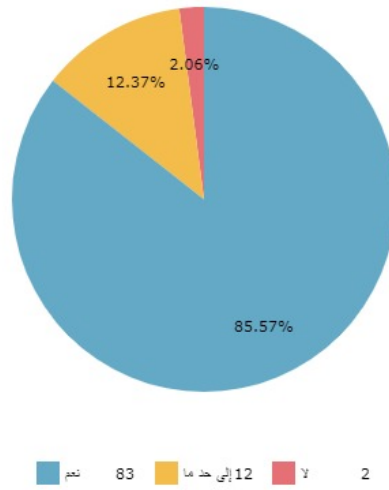
Total skipped : 2



Q2 إذا كانت الإجابة نعم ، هل ترى أن لمبادرة المطعم الصحي أهمية في تفعيل العادات الغذائية الصحية للمجتمع؟

Total responses : 97

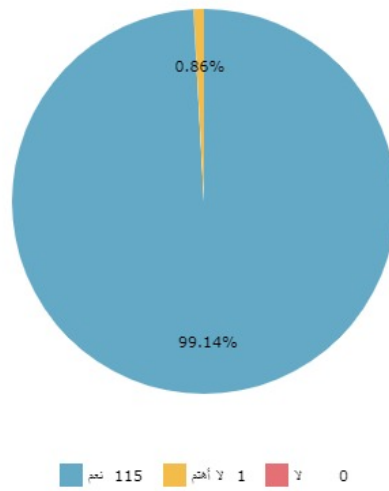
Total skipped : 20



هل ترغب في تفعيل وتعميم المبادرة لتشمل عدد أكبر من المطاعم التي تفضلونها ؟ Q3

Total responses : 116

Total skipped : 1



ما هي مقترحاتكم لتطوير مبادرة المطعم الصحي وتوسيع نطاق العمل بها لتحقيق أعلى Q4 مستويات الوعي الصحي للمجتمع ؟

Total responses : 72

Total skipped : 45

1. ادراج المطاعم اللي تحت اشراف وزارة الصحة في لسته ويكون لها كتيب او اكاونت على انستجرام من خلالها نعرف انهم تحت إشراف وزارة الصحة ، طبعا الوزاره اتابع معاهم
2. اهم شي الرقابة المستمرة .
3. تطويرها باستمرار من خلال آراء الناس .
4. توفير وجبات لجميع مرضى الحساسية وخاصة مرضى السيلياك .
5. ان تكون اجبارية على كل المطاعم لكي نضمن جودة ورفاهية في حياة المواطن والمقيم الإماراتي مع الحفاظ على الصحة .
6. to deal with me as well,im the only one making and baking healthy salts and treats in rak contact me for more details:0561522383
7. وضع عدد السعرات الحراريه لكل طبق .
8. عمل الاستبيانات - الكتيبات والبروشورات - التنسيق مع المراقبة الصحية - التسويق للمبادرة بين جميع فئات المجتمع (وخاصة المدارس) فئة الاطفال والمراهقين
9. فرض شروط ومواصفات قياسية إماراتية لجميع الشركات ذات الإقبال الكبير من قبل الجمهور من حيث : توضيح عدد السعرات الحرارية لكل صنف يقدم للزبون بوضع ملصق على كل وجبة قبل دفع الحساب بحيث يتسنى للمستهلك تقليل بعض السعرات او استبدالها قبل استلام الوجبة. 2 - وضع مع
10. توزيع القلايات الهوائية كبديل للقلي .
11. يقترح على المطاعم بانشاء قسم صغير في المطعم نفسه للوجبات الصحية مع التوصيل بدون مقابل لمعرفة تجاوب افراد المجتمع مع عدم اضافة تكاليف كبيرة على المستثمرين اصحاب المطاعم
12. وجود اللوحة الالكترونية لاختيار مكونات والوجبات مع وجود الهرم الغذائي الذي قد ينبه الشخص بتصحيح اختياره اثناء طلب الوجبة مع ووضع بعد النصائح الغذائية اسفل الشاسة وكلمات شكر في حال التوفيق باختيار مكونات الوجبة
13. ان تكون هنالك مطاعم صحيه في جميع مستشفيات التابعة للوزارة .
14. ان يكون مأكولات صحية للاطفال على حسب ما يفضلونها ولكن بالطريقة مبتكره للطهي و تقديم
15. الملاحظ ان اسعار المطاعم الصحية الاسعار مبالغ فيها لذا يفترض ان تكون ضمن الاسعار المعقولة لكي تحظى بانتشار واسع
16. اقترح ك خطوة أولى لتحفيز المطاعم للانتقال ل الخيار الصحي ...وضع قائمة الطعام الصحي للمطعم و اعتمادها في المطعم العادي بجوار وجود القائمة العادية و هذه الخطوة تكون لفترة انتقالية معينة ثم التحول الشامل لمطعم صحي
17. regular supervision and inspection of the resturants and check everythings about healthy foods and methods of cooking ..
18. من المهم أن تقدم الأطباق الصحية مرفقة ببطاقتها الغذائية/ يتم عقد دورة تدريبية للمطاعم بكيفية احتساب الكالوري في الطبق بالإضافة إلى تثقيفهم بالبدائل الصحية لمجموعة واسعة من مكونات الأطباق الحالية
19. عمل منشورات تحذير من المطاعم غير الصحية وخاصة مطاعم الوجبات الصحية-1
20. أقترح تشكيل لجنة فنيه مختصه في هذا الشأن مهامها القيام بزيارات ميدانيه للأكبرعدد من المطاعم في الدوله وملاحظة /

- نوعية الاكل،المواد المكمله للطهى مثل الزيت البهارات ... ، الاوانى المستخدمه ، النظافه العامه . بحيث يتم اعداد تقريرمفصل يتم من خلاله وضع معاي
- الزام المطاعم بتوفير خبز دقيق القمح الكامل بدلا من الخبز الابيض وملح البحر بدل ملح الطعام و الزيوت غير المهدرجة بدلا 21. من المهدرجة و المحليات الطبيعية مثل الدبس بدلا من السكر
- اصدار شروط وقوانين للحد من نسب المضافة للغذاء مثل الملح والسكر والصبغات والمنكهات الاخري 22.
- التثقيف الصحي يجب ان يشمل اختيار الفرد للوجبه و محتوياتها بدل عن المطعم 23.
24. to have more fresh juices and more salads and mixed grill and more healthy food
- عمل تثقيف الصحي ومحاضرات لاصحاب المطاعم باستمرار وتفتيش المستمرعلى المطاعم 25.
- التأكد من النظافة العامة للمطعم وإستخدام قفازات وكمامات للعاملين مع مراعاة التفتيش الدوري للتأكد من طريقة التعامل 26. مع الأغذية بطريقة تحافظ على جودة الاطعمة توزيع مواد تثقيفية وإرشادية لأصحاب المطاعم والعاملين بها عن طرق حفظ الطعام وغسلها وإختيار الزيوت الن
- عمل اشتراكات شهرية لموظفي وزارة الصحة بأسعار مناسبة وارسال وجبة افطار صحية للموظفين في مكان العمل 27.
- ان تكون جميع مطاعم الدوله تحتوي وجباتها علي طعام صحى بان تكون قليلة السعرات الحراريه في معظم وجباتها 28.
- التعاون مع ادارات البلديات في الدولة الحكومية و المحلية . بتنظيم فريق عمل - بعد اشتراكهم في ورشة عمل مكثفة - عن 29. مراقبة والتحكم في النقاط الحرجة في المطاعم و المطابخ - وبعدها يتم تسليمهم بطاقة مراقب أغذية - وتفعيلهم في كل اماره . حتى يتم مراقبة اكبر عدد من
- العمل على استقطاب المطاعم المشهوره عند الجمهور مع شرط ان تستبدل مكوناتها الحاليه بمكونات صحيه (أقل من حيث 30. السعرات الحراريه) على أن يكون سعرها في متناول جميع فئات المجتمع
- توجيه لتوفير الطعام المستساغ مع الفائدة للجسم 31.
- أقترح عمل كتيب لوصفات صحيه تحضر في وقت قليل 32.
- طعام صحي و متوفر بسهولة مقابل سعر معقول 33.
- استقبال نماذج وتجارب الناس التي التزمت بالطعام الصحي و وكيف أثر هذا النظام على صحتهم وحياتهم 34.
- توفير عربة طعام صحية 35.
- اتمني ان يتم تطبيقه علي مستوي الامارات وان يكون هناك حساب للكربوهيدرات للمصاب بالسكري بحيث الطفل او 36. المراهق المصاب بالسكري يستطيع شراء الوجبه بسهولة
- احتواء الوجبة على الفيتامينات والمعادن المتناسقة وان يوضح ذلك على ملصق خاص بالوجبة-1 37.
- يجب ان تشمل هذه المبادره كبار وصغار لتكون اشمل ويكون سعر في المطعم الصحي في متناول الجميع لتحقيق اعلى 38. مستوى
- التقليل من استخدام المواد الحافظه 39.
- أن يتم طرح المبادرة في كل إمارة من إمارات الدولة بواقع مطعم واحد و أن يتم إختيار منطقة حيوية نشيطة لتطبيق المبادرة 40. + إمكانية وجود توصيل للمنازل لمن هم أكبر من 60 سنة و أن يتم عمل حملة إعلانية لتعريف بها

41. تزويد قائمة الطعام محسوبة السعرات الحرارية والدهون والبروتين والنشويات
42. عمل مطعم صحي بالاضافة الى وجود ممشى يتضين في نفس الموقع بطريقة مرتب وبمواصفات عالمية مريحة للمشى
43. organic ان تكون الخيارات متنوعه و الأسعار في متناول الجميع و ايضا ان تكون المحاصيل المستخدمة طبيعيه
44. توعية الناس إعلامياً بضرورة الأكل الصحي وفوائده ومضار الوجبات السريعة وتأثيراتها على الصحة ، ودعم مثل هذه المطاعم حكومياً
45. وضع ملصق على الوجبة الصحية أو المشروب يوضح القيمة الغذائية بالنسبة للجسم وفوائده الصحية ، أو وضع ملصقات تبين أهمية الغذاء الصحي
46. افتتاح مطعم في كل مستشفى ومركز صحي
47. توسيع نطاق الوعي الصحي وذلك عن طريق توسيع نطاق مبادرة المطعم الصحي ليشمل منافذ البيع الكبيرة بحيث يتم تحديد مواصفات لبعض السلع الضرورية للمستهلك وتطبيق المعايير بهدف زيادة المنتجات الصحية والتنوع الصحي في هذه المنافذ
48. مراقبة المطاعم شهريا ومرافبة الطباخين قي طريقة تحضير الطعام بالنظافة المكان الذي يطبخون فيه واختيار النوعيات الجيدة في المواد الغذائية
49. عرض لائحته الأطعمه الصحيه وطرق طهيها ويجب وضع قيمه السعرات الحراريه لكل وجبه يعدها المطعم واذا بالامكان . تعيين خبير تغذيه مخصص
50. توسيع نطاق العمل ليشمل المدارس الحكومية والخاصة، الجامعات والمعاهد، الدوائر والهيئات الحكومية في الدولة للوصول لأكبر شريحة في المجتمع
51. العمل على توفير غذاء صحي بطريقة صحيحة لجميع الموظفين خلال فترة العمل واستقطاع مبلغ معين من الراتب لتوفير هذا الغذاء بشرط مناسبته لجميع الفئات والابتعاد قطعياً عن المطاعم والكافريات التي تقوم ببيع الطعام الغير صحي
52. وضع معايير صحيه لقياس درجة المطاعم . ودعم الملتزمه منها من حيث الاعلان والدعايه
53. كتابة السعرات الحرارية للوجبات في قائمة الطعام والمشروبات أيضا وكتابة كمية الدهون في الوجبات وكمية السكر في العصائر
54. it should be applied to every restaurant from small to big to aware the peoples about a healthy the healthy eating lifestyle especially among the young generations to avoid eating junk food,sugar intake and caffeine
55. عمل محاضرات بكيفية اعداد الوجبات للطهاة بالتعاون مع البلديات و قسم ا لصحة توعيتهم بعدد السعرات الحرارية و الطرق للحفاظ على القيمة الغذائية وجميع ما يخص الغذاء
56. المفروض تكون في الوزارة واحدة من المطاعم الصحية
57. ان يكون هناك لجنة للاجتماع بالمعنيين في المطاعم ويكون عملها بشكل تطوعي ومستمر كأن يكون هناك قروب يضم جميع المطاعم المشاركة عن طريق احدى قنوات التوصل الاجتماعي وان يتم التسويق للموضوع بين الجمهور للحصول على اكبر عدد من المشاركين والمتابعين وان يشارك الجمهور
58. التطبيق اولا في مطاعم الوزارة! مع بيان كميته السعرات الحرارية التقريبية لكل وجبة
59. عمل استبيان عن انواع الطعام الصحي الذي يفضله الناس مثلا مطاعم هندية صحيه مطاعم وجبات سريعه صحيه وهكذا

60. وضع شعار الاعتماد على المطاعم الصحية – الإعلان عن المطاعم الصحية للجمهور.
61. مبادره جیده لتحقيق مستوي وعي صحي عالي: اقترحي ان تعمم علي جميع مطاعم الدوله بالاجبار حيث فرض وجبات صحية في كل مطعم بالاضافه لنوعيه الاطعمه المتوفره لديهم مما قد يساعد المجموعه الواحده او العائله في حريه الخيار كلا .حسب توجهه.
62. السماح بالاشتراك الشهري في بعض المطاعم الصحية وتوفير الوجبات الصحية في المدارس وأماكن العمل.
63. الرجاء البدء بمطاعم وكافيهات الوزارة ومستشفياتها ... وتطبيق هذه المبادرة في الوزارة أولاً حتى تنجح هذه المبادرة على مستوى الدولة
64. توفير مطعم صحي في مبنى الوزارة.
65. تعميم المطاعم الصحية في جميع الإمارات.
66. الاعلان عنها بقوة وتفعيل دور الاعلام.
67. تجنب القلي بالزيت النباتي واستخدام الزيت الزيتون لما فيه من فوائد.
68. بالنسبة لي كموظفة ارغب في ايجاد اجهزة لبيع الطعام الصحي والعصائر والمنتجات الصحية في ممان عملي.
69. يرجى زيادة التسويق حول مشاريعكم عن طريق التلفاز والانترنت لانه ليس لدينا اية فكرة عن المبادرات الجميلة هذه ، بالتوفيق
70. الأخذ بعين الاعتبار مرضى السكري وتوفير وجبات تناسب صحتهم.
71. اختيار مطاعم من جميع إمارات الدوله.
72. السلام عليكم ورحمة الله وبركاته مبادرة طيبة بكل صراحة و مقترحي هو إلزام المطاعم بتوفير البيانات الغذائية التقريبية (بالمتوسط) مثل السعرات الحرارية و بينات المحتوى من الدهون و السكر إلى آخره من المعلومات التي لها اثر على صحته في قائمة الطعام و ان تشرف على