



معاونت اجتماعی و فرهنگی شهرداری
تهران ارائه می‌کند
کمک به مدارس

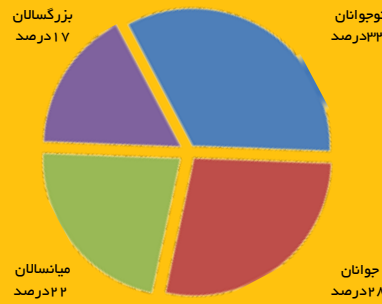
قائم‌مقام معاون اجتماعی و فرهنگی شهردار تهران از اقدامات این معاونت در طرح استقبال از مهر گفت: «۱۷ میلیارد تومان اعتبار برای کمک به مدارس شهر تهران در نظر گرفته شده که این مبلغ به غیر از مواردی مانند یاد یار مهربان است.» به گزارش خبرنگار خبرنگار همشهری محله،

حجت‌الاسلام «امروزی» با بیان این مطلب، افزود: «۱۰ میلیارد تومان از مجموع اعتبارات در نظر گرفته شده به مسائل عمرانی، ۴ میلیارد تومان به مسائل تجهیزات و ۳ میلیارد تومان به حوزه برنامه‌های اختصاص یافته است.»

صنعتی

میزان تمایل اهالی برای مصرف نان صنعتی

کارشناس تغذیه هم‌محله‌ای درباره نمودار بالا این‌گونه توضیح می‌دهد: «با توجه به توصیه کارشناسان تغذیه‌مبنی بر مصرف نان‌های صنعتی، خانواده‌های بسیاری رami بینیم که نان‌های سنتی را بر دیگر نان‌ها ترجیح می‌دهند و هنوز به دلیل قانع‌کننده‌ای برای کاهش یا حذف نان‌های سنتی از برنامه غذایی خود نرسیده‌اند. بیشتر این افراد عقیده دارند که در نان‌های صنعتی از مواد بهبوددهنده مختلفی استفاده می‌شود که ممکن است تهدیدکننده سلامتی‌شان باشد.» او می‌افزاید: «هدف از تولید نان‌های صنعتی اصلاح کیفیت آردونان، کاهش بیماری‌های حرفه‌ای، کاهش آلودگی‌های ثانویه، افزایش حاصل تولید، استفاده بهینه از مخمر و تنوع محصول است. همان‌طور که نتیجه نظرسنجی نشان می‌دهد به‌طور تقریبی بزرگسالان تمایل کمتری در استفاده از نان صنعتی در وعده‌های غذایی دارند و جوانان و نوجوانان تمایل بیشتری را نشان می‌دهند.»



همین نان خشکی باید می‌شود سالانه چقدر است؟ بارد تومان دور ریز منطقه

۱۰۰ تن نان خشک سنتی
تولید می‌شود

جواهری

روزانه هر فرد همین نانی است که هر روز از انرژی مورد نیاز ما از نان تأمین می‌شود. داستی در حفظ سلامت جامعه مؤثر خواهد نه و سنجش میزان علاقه‌مندی شهروندان شهر آرا و آلستوم نظرسنجی و سعی کردیم طبق دیدگاه کارشناسان آنها را با هم مقایسه شناس این گزارش «سمانه سلطانزاده» است.

موارد قابل توجه در نان صنعتی

- در تولید نان‌های صنعتی باید غنی یا ضعیف بودن آرد را با تولید صنعتی، کنترل کرد و کیفیت آن را به بهترین حد رساند.
- در واحدهای صنعتی از حرارت غیرمستقیم استفاده می‌شود که این امر، یک مزیت بهداشتی بسیار مهم به حساب می‌آید.
- وقتی که صنعت وارد تولید نان می‌شود نیروی کار فیزیکی یا همان نانوا کنار می‌رود و در نتیجه انتقال بیماری‌ها از طریق کارگران بخش سنتی به نان مطرح نیست و نانویان و کارگران بخش سنتی نیز از بیماری‌های حرفه‌ای بخش نانواپی در امان می‌مانند.
- نقص در دستگاه‌های تولید و بی‌احتیاطی در بهداشت محیط را نمی‌توان نادیده گرفت.
- فلزی بودن ابزارکات تولید نان در طعم آن تأثیر می‌گذارد.

راه‌های حذف معایب نان‌های صنعتی

- نظارت بیشتر مسئولان بر تولید و عرضه استاندارد نان‌های صنعتی
- نظارت بازرسان به تاریخ مصرف نان‌های بسته‌بندی
- خرید به اندازه نیاز توسط شهروندان
- نظارت و کنترل بهداشت محیط کارخانه
- ارتقای طعم نان‌های صنعتی در حد نان‌های سنتی

تولید نان خشک صنعتی در منطقه

- حدود ۱۲۰۰ تن سالانه نان خشک صنعتی توسط ساندویچی و فروشگاه‌های عرضه غذاهای فوری تولید می‌شود.
- حدود ۵۰۰ تن سالانه نان خشک صنعتی توسط فروشگاه‌ها و مغازه‌های عرضه مواد غذایی به کارخانه‌ها مرجوع می‌شود.
- حدود یک هزار تن سالانه نان خشک صنعتی توسط خانه‌ها تولید می‌شود.
- براساس برآوردها تولید سالانه ۲۷۰۰ تن نان خشک صنعتی معادل بیش از ۲ میلیارد تومان در سال است.

میزان فروش نان صنعتی در منطقه

- با توجه به تعداد تولیدکنندگان کم، کارخانه‌های نان صنعتی حدود ۵۱ درصد، فروشگاه‌های تولید نان فانتزی حدود ۵۳ درصد، تولیدکنندگان نان فانتزی ۷ درصد و ساندویچی‌ها و فروشگاه‌های عرضه مواد غذایی ۱۱ درصد نیاز اهالی را تأمین می‌کنند.

قیمت نان صنعتی عرضه شده در منطقه

- نان تست سفید: ۳۵۰ تا ۵۰۰ تومان
- مینی تست: ۲۵۰ تا ۴۲۰ تومان
- ساندویچی فرانسوی: ۵۰۰ تا ۸۰۰ تومان
- ساندویچی فرانسوی کنجدار: ۶۰۰ تا ۱۲۰۰ تومان
- لواش ماشینی صنعتی: ۱۵۰۰ تا ۲۵۰۰ تومان
- نان‌های بسته‌بندی شده صنعتی: ۱۵۰۰ تا ۴۰۰۰ تومان

تعداد مراکز فروش نان صنعتی در منطقه

- ۴۲۳ مغازه توزیع‌کننده مواد غذایی
- ۱۲ فروشگاه تولید نان‌های فانتزی
- ۵ فروشگاه زنجیره‌ای بزرگ
- ۵۲۴ ساندویچی و فروشگاه‌های عرضه غذاهای فوری

