

**Providing special unit personnel ration Pattern in urban operations
case study
(police commanding special unit of khorasan razavi province)**

Taghi Barzegar Vajhi abadi¹, Hassan Mirzabeigi²

Article Type: Research

Receive Date: 2021/12/16

Accept Date: 2022/12/24

Abstract

Background and Purpose: nowadays, the attention to human resources is the most vital and important asset of any organization. And paying attention to the role of nutrition is one of the most important duties of military health officials. As a result, food is very important during military missions and, like ammunition, plays an essential role in preserving the combat capability of the forces. The purpose of this study is to investigate the challenges in the ration of Special unit personnel in urban operations.

Method: The present study is applied in terms of purpose and with the data based approach. Participants were 23 experts with service experience and selected using purposive sampling and semi-structured interview was used as a data collection tool. And were analyzed using three stages of open, selective and axial coding.

Findings: Participants has stated lack of ration quality is due to lack of adequate funding, lack of equipped vehicles transporting food, lack of holding skill courses, lack of ration packaging appropriate to the type of operations, lack of use of emergency rations in operations and so on.

Conclusion: Data analysis, five determining factors in order to improve the ration including 1. Purchasing food transportation trucks which has self-service 2. Assigning credit commensurate with community inflation 3. Correct and hygienic packaging in the ration 4. Holding training and skill courses; 5. Using emergency rations with high energy to some extent Solves the field of ration issues.

Keywords: Ration, Special Unit personnel, Urban operations

¹ Ph.D. of business management, assistant Professor of Amin (police) university, t.barzegar56@gmail.com. (corresponding author)

² M.Sc. of logistics Management of Amin (Police) university, Mirzabeigi.h1359@gmail.com.



ارائه الگوی جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری؛ مورد مطالعه (یگان ویژه فرماندهی انتظامی استان خراسان رضوی)؛ ص ۳۳-۶۸

تقی برزگر وجهی آبادی^۱، حسن میرزا بیگی^۲

نوع مقاله: پژوهشی

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۹/۲۵

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۰/۰۳

چکیده

زمینه و هدف: در دنیای پیشرفته امروزه، توجه به منابع انسانی به عنوان مهم‌ترین و حیاتی‌ترین دارایی هر سازمان است و توجه به نقش تغذیه، از مهم‌ترین وظایف مسئولین سلامت نیروهای نظامی است. در نتیجه مواد غذایی در زمان انجام مأموریت‌های نظامی اهمیت بسزایی داشته و همچون مهمات، نقش اساسی در حفظ توان رزمی نیروها دارد. هدف از انجام این پژوهش واکاوی چالش‌های موجود در جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری است.

روش: پژوهش حاضر از نظر هدف، کاربردی و با رویکرد داده بنیاد است. مشارکت‌کنندگان ۲۳ نفر از خبرگان دارای تجربه خدمتی و با استفاده از نمونه‌گیری هدفمند انتخاب و از مصاحبه نیمه ساختاریافته به عنوان ابزار گردآوری داده‌ها استفاده شد و با استفاده از سه مرحله کدگذاری باز، انتخابی و محوری تجزیه و تحلیل شدند.

یافته‌ها: مشارکت‌کننده‌ها عدم کیفیت جیره غذایی را به سبب، عدم اختصاص اعتبار کافی، عدم وجود خودروهای مجهز حمل غذا، عدم برگزاری دوره‌های مهارتی، عدم وجود بسته‌بندی جیره غذایی متناسب با نوع مأموریت‌ها، عدم استفاده از جیره‌های اضطراری در مأموریت‌ها و ... را عنوان کرده‌اند.

نتیجه‌گیری: تحلیل داده‌ها، پنج عامل تعیین‌کننده در راستای بهبود جیره غذایی شامل ۱. خریداری خودروهای حمل غذا و دارای سلف‌سرویس ۲. واگذاری اعتبار متناسب با تورم جامعه ۳. بسته‌بندی صحیح و بهداشتی در جیره غذایی ۴. برگزاری دوره‌های آموزشی و مهارتی ۵. استفاده از جیره‌های غذایی اضطراری دارای انرژی بالا تا حدودی مشکلات حوزه جیره غذایی را برطرف می‌نماید.

کلمات کلیدی: جیره غذایی، کارکنان یگان ویژه، عملیات شهری

مقدمه و بیان مسئله

یکی از دغدغه‌های اساسی فرماندهان در شرایط بحران (عملیات)، مدیریت کمیت و کیفیت جیره غذایی، آب و سوخت کارکنان مأموریتی و ستادی است. بدون پشتیبانی مناسب کمی و کیفی، انتظار مأموریت موفق، انتظار بجایی نبوده و این یک اصل بدیهی در مدیریت و فرماندهی است. (اکبری، سعادت و کارگر، ۱۳۹۵:۱۳۲)

بدون تردید تغذیه صحیح یکی از جنبه‌های مهم سلامت است که بر عملکرد جسمی و فکری افراد تأثیر بسیار زیادی دارد. این موضوع به‌ویژه در نیروهای نظامی از اهمیت بیشتری برخوردار است، یکی از مهم‌ترین وظایف مسئولین سلامت نیروهای نظامی اطمینان از تأمین نیازمندی‌های تغذیه‌ای نیروهای تحت امر خود در شرایط صلح و جنگ است.

مواد غذایی، از مهم‌ترین اقلام آمادی هستند که در سطح نیروهای مسلح تهیه و مصرف می‌گردند. غذا و مواد خوراکی در زمان عملیات و انجام مأموریت‌های نظامی اهمیت حیاتی داشته و به‌عنوان یکی از اقلام پشتیبانی، تأمین مواد غذایی مطلوب به‌منظور تأمین انرژی و نیازمندی‌های تغذیه‌ای افراد و تأمین سلامت انجام می‌گیرد. از سوی دیگر سلامت و ایمنی مواد غذایی نیز از معیارهای تأمین صحیح مواد غذایی است. زیرا شیوع بیماری‌های حاصل از مواد غذایی ناسالم، تهدید جدی برای کارکنان نظامی و انتظامی مستقر در منطقه عملیاتی و شهری محسوب شده و خطرات حاصل از این موضوع می‌تواند موجب از دست رفتن توان رزمی نیروها شود که این مسئله برای نیروهای یگان ویژه، به‌هیچ‌وجه قابل قبول نیست و تأمین مواد غذایی باکیفیت بالا، سالم و ایمن برای یگان ویژه تا دیگر کارکنان ناجا از اولویت بیشتری برخوردار است.

از طرفی غذا و تغذیه مناسب مهم‌ترین عامل حفظ سلامتی، تقویت جسمی و روحی کارکنان شاغل در سازمان است که تبلور آن در برنامه غذایی و تدابیر تغذیه‌ای بروز می‌نماید. الگوی تغذیه‌ای، تهیه و تنظیم برنامه غذایی باید با بهره‌گیری از منابع علمی و تخصصی و با توجه به نیازهای تغذیه‌ای افراد در شرایط مأموریت و فعالیت‌های مختلف انجام پذیرد. بر این اساس برنامه غذایی ناجا در راستای تأمین تغذیه عمومی کارکنان تابعه در مأموریت‌های جاری سازمان تدوین و تعریف شده و دربرگیرنده نیروهای ناجا با مأموریت‌های عادی، آموزشی و عملیاتی مثل یگان ویژه است.

طبق نظر کارشناسان تغذیه بدن انسان روزانه به بیش از چهل نوع ویتامین و ماده معدنی نیاز دارد که هر یک به نسبت‌های متفاوتی در مواد غذایی توزیع شده‌اند. باید به‌هنگام برنامه‌ریزی و تنظیم برنامه، غذاهایی سالم و مناسب که حاوی میزان متعادلی از همه گروه‌های غذایی و مواد مغذی باشد، در نظر گرفته شود. جیره غذایی نیروهای مسلح باید پروتئین، چربی، کربوهیدرات، ویتامین، املاح و آب را تأمین کند تا موجب بهبود و پیشرفت رشد جسمی و روحی، حفظ توان

جسمانی و پیشگیری از بیماری‌ها، جلوگیری از سوءتغذیه و شادابی و سرزندگی در طول دوره خدمت بشود. (وفایی، ۱۳۸۷: ۴۹)

اهمیت تغذیه در نیروهای نظامی و انتظامی: آن‌گونه که تجربه در تمام ارتش‌های دنیا نشان داده است، اساسی‌ترین مسئله در حفظ سلامتی، بالا بردن توان رزمی، توجه خاص به وضع جیره غذایی و بهداشت کارکنان نیروهای مسلح در طول خدمت است. اهمیت و ارزش غذا و نحوه تغذیه نیروهای نظامی به‌گونه‌ای است که باید کنترل و اجرای برنامه غذایی و نحوه تغذیه کارکنان را متخصصین تغذیه و بهداشت نیروها زیر نظر داشته باشند و به همین علت در اکثر کشورهای جهان، ضرورت ایجاد یک ارگان قوی تصمیم‌گیرنده در مورد کلیه امور مربوط به تغذیه در تشکیلاتی بنام کمیته تغذیه نیروهای مسلح احساس شده است (نجفی پور، ۱۳۸۶: ۳۵)

مهم‌ترین وظیفه ناجا برقراری نظم و امنیت و تأمین آسایش عمومی و پاسداری از ارزش‌های انقلاب اسلامی است. از جمله عوامل مؤثر در حفظ توان نیروهای پلیس جهت اجرای وظایف مربوطه، جیره غذایی مناسب و باکیفیت و درنهایت سلامت کارکنان درگیر عملیات است که با تغذیه صحیح و بر اساس اصول علمی امکان‌پذیر است. (توکلی و همکاران، ۱۳۸۲: ۱۹۹)

اهمیت جیره غذایی در نیروی انتظامی از آن جهت است که در این سازمان به‌عنوان یک نیروی اجرایی در حفاظت از ارزش‌های انقلاب اسلامی و ایجاد امنیت مردم از جیره‌های غذایی عادی، عملیاتی، عملیاتی ویژه، پدافند غیرعامل، نقدی، بیماران، نیمروزی استفاده می‌کند که در این‌بین یگان ویژه به‌عنوان یک نیروی ویژه در حالت عادی از جیره غذایی عملیاتی و در عملیات ویژه انتظامی جیره غذایی موردنیاز یگان‌ها به‌صورت بسته‌بندی و به شکل کنسروی و نیمه کنسروی به نیروها داده می‌شود چنانچه توانمندی اجرایی وجود داشته باشد، می‌توان غذای گرم نیز تحویل بشود. (شوقی، ۱۳۹۳: ۱۲۲)

یگان ویژه از جمله واحدهای ناجا محسوب می‌گردد که در استقرار نظم و امنیت و جلوگیری از هرگونه حرکات مخل نظم و امنیت کشور تأثیرگذار است. از جمله مأموریت‌های محوله به این یگان، جلوگیری و مقابله قاطع و مستمر با هرگونه تشکل، راهپیمایی و اجتماع غیرمجاز، پشتیبانی و تقویت سایر واحدهای ناجا و کمک به انجام وظایف آنان در شرایط خاص و وضعیت‌های بحرانی و ... است. این یگان برای انجام این مأموریت‌ها، از توانمندی‌های مختلفی مانند نیرو و تجهیزات ویژه برخوردار بوده و نیروهای آن از لحاظ جسمانی در وضعیت مناسبی بسر می‌برند اما ناگفته آشکار است که تنها کسانی می‌توانند از عهده مأموریت‌های فوق‌الذکر برآیند که از جسمانی و تأمین جیره غذایی و روحیه بالایی برخوردار باشند. (الیاسی، عشایری، چراغی، ۱۳۸۷: ۴۲۰)

کارکنان یگان ویژه بایستی از نظر جسمانی قوی و این امر می‌طلبد که در قبل، حین و بعد از

مأموریت از جیره غذایی باکیفیت نسبت به دیگر واحدهای ناجا استفاده تا بتوانند در مأموریت‌ها با استفاده از توان جسمانی بالایی خود در مقابل با اغتشاشگران و عاملان برهم زننده آرامش مردم برخورد قاطع داشته باشند و ارزش‌های این انقلاب محافظت نمایند و این امر جزء با یاری خداوند و همت مسئولین امر از جمله معاونت آماد و پشتیبانی که در بحث جیره غذایی و سلامت کارکنان به‌عنوان رده اول سازمان دخیل است میسر نمی‌گردد.

با عنایت به موارد فوق این تحقیق در پی آنست که شیوه توزیع در بین واحدهای عملیاتی در مأموریت و نحوه بسته‌بندی جیره غذایی و تناسب آن با نوع عملیات را بررسی نموده و ضمن بررسی و احصاء مسائل و مشکلات موجود نسبت به ارائه پیشنهادهای لازم جهت طرح در کمیسیون‌های مربوطه و امید به رفع آنان می‌پردازد.

ضرورت و اهمیت تحقیق

قریب به ۲۵۰ آیه قرآنی و ده‌ها روایت معصومین (علیهم‌السلام) در مورد غذا و تغذیه وارد شده است. میان تهی آفریده شدن انسان و وجود احساس گرسنگی و تشنگی در او، مؤید این مطلب است. همچنین نام‌گذاری پنجمین سوره قرآن به نام مائده (سفره غذایی)، از صفات خداوند، رزاق و مطعم بودن، سوگند خداوند به غذا (و التین و الزیتون)، درخواست مائده آسمانی توسط حضرت عیسی و درخواست غذا توسط حضرت موسی (علیهم‌السلام) هر کدام مهر تأییدی بر اهمیت غذا و تغذیه هستند.

فرماندهی معظم کل قوا در هامش گردشکار شماره ۳۷۳۳۳ مورخ ۱۳۶۸/۱۲/۲۴ ستاد کل نیروهای مسلح که جهت افزایش جیره عادی و عملیاتی و بیماران تقدیم ایشان گردیده ضمن تصویب در خصوص تأمین آذوقه کارکنان نیروهای مسلح مرقوم فرموده‌اند: به همه مسئولین ارتش و سپاه و سازمان‌های انتظامی و دولتی تفهیم شود که در اداره نیروهای مسلح از همه‌چیز مهم‌تر تأمین خوراک و پوشاک است و اگر لازم باشد حتی از بودجه خرید سلاح باید زد و به آذوقه افراد باید رسید. این امر حاکی از مهم و ضروری بودن و اهمیت بالای جیره غذایی است. همچنین میدانیم که به قول ناپلئون: «سربازان بر روی شکم‌های خود راه می‌روند» (فصلنامه شماره ۱۰ مرکز تحقیقات کاربردی آماد و پشتیبانی ناجا ص ۶۶) بدین معنا که اگر سرباز گرسنه باشد و مواد غذایی به او نرسد امکان اجرای مأموریت را ندارد.

آمارسانی به‌موقع، وجود شیوه‌نامه‌ها، نوع تأمین تجهیزات موردنیاز، امنیت، دسترسی به اقلام و حمل‌ونقل و جابجایی، از شاخص‌های تأثیرگذار بر مؤلفه‌های نگهداری در شرایط حین بحران هستند. یک مأموریت نظامی یا انتظامی زمانی موفق خواهد بود که امکانات پشتیبانی الزام به‌موقع، به مقدار کافی و در مکان مناسب مهیا باشد و این نوع آمارسانی است که از نظر جامعه آماری نیز به‌عنوان مهم‌ترین شاخص تعیین شده است. (شوقی، ۱۳۹۳: ۱۲۰)

اهمیت تغذیه در نیروهای نظامی و انتظامی نشان داده است، اساسی‌ترین مسئله در حفظ سلامتی، بالا بردن توان رزمی، توجه خاص به وضع تغذیه و بهداشت کارکنان نیروهای مسلح در طول خدمت است. اهمیت و ارزش غذا و نحوه تغذیه نیروهای نظامی به‌گونه‌ای است که باید کنترل و اجرای برنامه غذایی و نحوه تغذیه کارکنان را متخصصین تغذیه و بهداشت نیروها زیر نظر داشته باشند و به همین علت در اکثر کشورهای جهان، ضرورت کمیته تغذیه نیروهای مسلح احساس شده است (نجفی پور، ۱۳۸۶: ۳۵)

بنابراین در سازمان ناجا که حافظ امنیت جامعه است، می‌طلبد که کارکنان یگان ویژه از قوای جسمانی و روحی بالایی برخوردار باشند تا وظیفه اصلی خود که برخورد قاطع و سریع با برهم زندگان نظم و امنیت مردم است را انجام و تغذیه به‌موقع و مقوی و متناسب با این گروه از پلیس در تحقق این هدف بی‌تأثیر نیست موارد فوق به‌صورت کلی نشان می‌دهد.

از سوی دیگر، انجام تحقیق حاضر از این جنبه دارای اهمیت است که تاکنون خصوص جیره غذایی کارکنان یگان ویژه به‌صورت جامع مورد بررسی قرار نگرفته و شاخص‌های آن شناسایی نگردیده است و یگان ویژه نیروی انتظامی به‌عنوان مطالعه موردی این تحقیق در نظر گرفته شده است و از نظر بدیع بودن و نوآوری به تحقیق ما کمک می‌کند تا چالش‌های موجود در حوزه جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری در قالب مدل کیفی برای اولین بار مورد بررسی قرار گیرد.

همچنین، ضرورت تحقیق حاضر از این جنبه قابل دفاع است که عدم ارائه جیره غذایی متناسب و مقوی و قابل رضایت کارکنان در عملیات شهری باعث عدم صحیح اجرای مأموریت و رسیدن به اهداف سازمان می‌گردد.

مبانی نظری

حوزه جیره غذایی

جیره: مقدار محدود و معین از مواد غذایی که روزانه یا هفتگی یا ماهیانه یا سالانه به کسی دهند. (دهخدا، ۱۳۷۳: ۳۵).

واژگان مترادف آن، سهم، آذوقه، توشه، خوراک، قوت، راتب، مستمری، مقرری است. (خداپرستی، ۱۳۷۶: ۷۵).

جیره، مقدار مواد غذایی که برای مدت بیست و چهار ساعت در اختیار یک فرد نظامی یا دواب (خوراک حیوانات) قرار می‌گیرد. (رمضانی، ۱۳۹۰: ۱۱۳)

غذا: آنچه خورده شود و به نمو جسم کمک کند و انرژی لازم برای بدن را به وجود بیاورد، خوراک و خوردنی است و کلماتی نظیر خوراک، خوردنی، طعام، قوت و مائده با آن مترادف

هستند. (قربان زاده، ۱۳۸۹:۳۲).

جیره‌های غذایی گروهی: این جیره‌ها زمانی مورداستفاده قرار می‌گیرند که فرصت زمانی و مکانی و امکانات آشپزی و توزیع برای تغذیه گروهی سربازان وجود داشته باشد. این جیره‌ها به صورت گرم آماده و توزیع می‌شوند و به آن‌ها خوراک گرم اطلاق می‌شود. (کارگر قجرآبی، ۱۳۹۳:۱۳۲)

جیره غذایی عملیاتی: یگان‌های عملیاتی، یگان‌های مرزی و مراکز آموزش به لحاظ تقویت جسمی و روحی به مواد غذایی بیشتر و پرکالری‌تری نسبت به جیره غذایی عادی، نیازمندند که در این صورت از جیره غذایی عملیاتی استفاده می‌نمایند. (شوقی، ۱۳۹۳:۱۲۲)

جیره غذایی عملیات ویژه: در عملیات ویژه انتظامی جیره غذای موردنیاز یگان‌ها به صورت بسته‌بندی و به شکل کنسروی و نیمه کنسروی به نیروها داده می‌شود (چنانچه توانمندی اجرایی وجود داشته باشد، می‌توان غذای گرم نیز تحویل بشود). (شوقی، ۱۳۹۳:۱۲۱)

خصوصیات جیره مطلوب

- ۱- جیره بایستی اجزای غذایی با قابلیت هضم بالا داشته باشد؛ بنابراین وجود مقدار مشخصی از یک ماده مغذی در یک خوراک نمی‌تواند بااهمیت باشد ولی میزانی از آن که در انسان قابل هضم است (پروتئین خام قابل هضم و کل مواد مغذی قابل هضم) اهمیت دارد.
- ۲- خوراک بایستی خوش طعم باشد. خوراک کپک‌زده، پوسیده یا دارای بوی بد نباید مورداستفاده قرار گیرد. اگر خوراکی خوش طعم نباشد، می‌توان قابلیت خوش طعمی آن را از طریق افزودن نمک و ... افزایش داد.
- ۳- تنوع مواد خوراکی در جیره متوازن آن را خوش خوراک‌تر می‌کند. ترکیبی متوازن از پروتئین‌ها، ویتامین‌ها و مواد مغذی دیگر از طریق تلفیق چندین خوراک در یک جیره همدیگر را تقویت خواهند کرد.
- ۴- جیره بایستی دربرگیرنده مقادیر کافی از مواد معدنی باشد. این موضوع مخصوصاً در انسان‌های شیرده اهمیت ویژه‌ای دارد زیرا هر لیتر شیر بیش از ۰/۷ درصد خاکستر^۱ مخلوط مواد معدنی دارد.
- ۵- جیره بایستی نسبتاً ملین، باشد، در غیر این صورت انسان از بیبوست رنج می‌برد. گیاهان آبدار و سبزی مناسب است. گیاهان سبزی خوب در ضمن حجیم بودن، قابل هضم‌تر و منبع غنی کاروتن، تأمین ویتامین (A)، ویتامین‌های دیگر و مواد معدنی هستند.
- ۶- جیره باید برای رفع گرسنگی به اندازه کافی حجیم باشد. البته اگر خیلی حجیم باشد

- فرد احساس خواهد کرد همه احتیاجات مواد مغذی را به دست آورده است.
- ۷- نظم در خوراک‌دهی را رعایت کنید، زمان وعده‌های غذایی طوری تنظیم شوند که انسان به مدت طولانی گرسنه نماند.
- ۸- از تغییر ناگهانی جیره اجتناب کنید، زیرا ممکن است موجب انباشتگی در شکمبه و غیره شود. همه تغییرات در غذا بایستی به تدریج و آرام انجام گیرد.
- ۹- خوراک بایستی به‌طور صحیحی به‌منظور افزایش قابلیت هضم و خوش‌خوراکی آماده‌سازی شوند.
- ۱۰- هزینه‌های کارگری و خوراک را باید به حداقل برسانیم تا پرورش دام اقتصادی و به‌صرفه باشد.
- ۱۱- مواد خوراکی مورد استفاده در جیره بایستی عاری از ناخالصی مثل خاک، سنگریزه، فضولات و ... باشد زیرا کیفیت و ارزش غذایی مواد خوراکی را کاهش می‌دهند.

انواع جیره‌های نظامی

در یک دسته‌بندی جامع و کامل، انواع جیره‌ها به‌صورت زیر تقسیم‌بندی می‌شوند:

جیره‌های قالبی مواد غذایی کم‌حجم

این جیره‌ها شامل موارد زیر هستند:

- محصولات غذایی اضطراری
- جیره‌های انفرادی آماده مصرف

یک جیره‌ی کم‌وزن با عمر نگهداری طولانی است که برای حمل‌ونقل و مصرف در میدان جنگ و در شرایطی که امکان پخت و آماده‌سازی غذا وجود ندارد، طراحی شده است. این جیره‌ها ممکن است تا ۲۱ روز به‌عنوان تنها ماده غذایی مصرف شوند. زمانی که این بسته‌ها به‌عنوان تنها جیره موجود باشند، باید از سایر مکمل‌ها (مانند نان، شیر و میوه‌های تازه) در هر زمان که امکان‌پذیر باشد استفاده نمود. بسته‌های فوق به‌طور متوسط دارای ۱۲۵۰ کیلوکالری با مقدار تقریبی ۱۳ درصد پروتئین، ۳۶ درصد چربی و ۵۱ صد می‌باشند.

- محصولات غذایی درمانی آماده برای استفاده
- جیره‌های گروهی

پیشینه تحقیق

الف: پیشینه داخلی

رضانی (۱۳۹۰:۱۰۹) در تحقیقی با نام "بررسی شرایط تأمین جیره غذایی طرح پدافند

غیرعامل در نیروی انتظامی و ارائه راهکارهای بهینه" اعلام می‌دارد تغذیه برای بقای حیات و محافظت در برابر بلایا دو عامل اساسی و مورد توجه انسان از بدو خلقت بوده است. تأمین غذا در بین نیروهای مسلح از جایگاه بالایی برخوردار است و آما و پشتیبانی نیروها همواره سعی دارند با مدنظر داشتن دو اصل بنیادی لجستیک در آما رسانی موجب تداوم مأموریت کارکنان و ایجاد امنیت تغذیه شوند. این تحقیق با هدف بررسی وضعیت تأمین جیره‌های غذایی طرح پدافند غیرعامل در ناجا برای شرایط با روش توصیفی - پیمایشی از طریق پرسش‌نامه و بررسی میدانی و جامعه آماری مورد مطالعه، انجام گردید. بر اساس نتایج حاصله، کارکنان و فرماندهان یگان‌های اجرایی ناجا از مؤلفه‌های تأمین جیره از نظر زمان مناسب و اثرگذاری تأمین جیره بر تداوم مأموریت نیرو رضایت داشته و از مؤلفه‌های تأمین جیره غذایی از نظر میزان و رعایت استاندارد تغذیه رضایت مطلوب را نداشتند و نیز از بین شاخص‌های ارزیابی شده، شاخص تأمین جیره‌های غذایی به صورت پکیج (بسته‌بندی) در شرایط خاص بیش‌ترین اثرگذاری را داشته و امتیاز بالایی کسب کرده و شاخص کفایت بودجه و اگذاری متناسب با تأمین جیره غذایی طرح پدافند غیرعامل در ناجا کم‌ترین امتیاز را به دست آورده است.

اکبری، کارگر قجرازی، سعادت، (۱۳۹۵:۱۳۱) در پژوهشی با عنوان الگوی مطلوب فرماندهی و مدیریت ذخیره جیره غذایی و آب و سوخت نیروی انتظامی در شرایط بحران مبتنی بر معیار مکانی می‌گوید: یکی از دغدغه‌های اساسی فرماندهان در شرایط بحران، مدیریت کمیت و کیفیت جیره غذایی، آب و سوخت کارکنان مأموریتی و ستادی است. بدون پشتیبانی مناسب کمی و کیفی، انتظار مأموریت موفق، انتظار بجایی نبوده و این یک اصل بدیهی در مدیریت و فرماندهی است. پرسش اصلی پژوهش این است که در نیروی انتظامی، جیره غذایی، آب و سوخت برای مراحل سه‌گانه بحران، در چه مکان‌هایی اعم از مرکزی، منطقه‌ای، رده‌های و یگانی باید ذخیره‌سازی شود و از چه الگویی تبعیت کند؟ جامعه آماری این مطالعه، شامل فرماندهان و کارکنان آمادی معاونت آما و پشتیبانی، یگان ویژه، معاونت عملیات و پلیس پیشگیری نیروی انتظامی به تعداد ۸۷ نفر بود. یافته‌ها مبین آن است که ذخیره‌سازی قبل از بحران، باید در هر چهار بخش نگهداری مراکز مرکزی - منطق‌های - یگانی و رده‌ها صورت پذیرد. همچنین ذخیره‌سازی حین بحران، باید در هر چهار بخش نگهداری اماکن نظامی و انتظامی - چادرها و خودروهای - اماکن دولتی و ایستگاه‌های ثابت و سیار صورت پذیرد بررسی یافته‌های تحقیق بیانگر آن بود که تناسب با مأموریت، وجود شیوه‌نامه‌ها، اجرای شیوه‌نامه‌ها، استاندارد بودن، پدافند غیرعامل و استحکام بسته‌بندی از شاخص‌های مؤثر بر ذخیره‌سازی قبل از بحران همگی دارای اولویت یکسان است. اولویت داشتن نگهداری رده‌های نسبت به نگهداری منطقه‌های یگانی و مرکزی در شرایط قبل از بحران، ایجاب می‌کند که در برنامه‌ریزی‌ها و طراحی شیوه‌نامه‌های ذخیره‌سازی باید نگهداری رده‌های، در اولویت قرار گیرد.

الیاسی، عشایری، چراغی (۱۳۸۷:۴۱۶) در پژوهش‌های شناسایی رابطه بین میزان بهره‌گیری از فنون متقاعدسازی با روحیه پرسنل یگان ویژه تهران بزرگ و آمادگی آن‌ها برای مداخله در بحران‌ها آورده است یکی از دغدغه‌های اساسی فرماندهان در شرایط بحران، مدیریت کمیت و کیفیت جیره غذایی، آب و سوخت کارکنان مأموریتی و ستادی است. بدون پشتیبانی مناسب کمی و کیفی، انتظار مأموریت موفق، انتظار بجایی نبوده و این یک اصل بدیهی در مدیریت و فرماندهی است.

پرسش اصلی این پژوهش آن بود که در نیروی انتظامی، جیره غذایی، آب و سوخت برای مراحل سه‌گانه بحران، در چه مکان‌هایی اعم از مرکزی، منطقه‌ای رده‌ای و یگانی باید ذخیره‌سازی شود و از چه الگویی تبعیت کند؟ جامعه آماری مورد مطالعه، شامل فرماندهان و کارکنان آمادی معاونت‌های آماد و پشتیبانی، یگان ویژه، معاونت عملیات و پلیس پیشگیری نیروی انتظامی به تعداد ۸۷ نفر بود. یافته‌ها نشان داد که ذخیره‌سازی قبل از بحران، باید در هر چهار بخش نگهداری مراکز مرکزی - منطقه‌های یگانی و رده‌ای صورت پذیرد. همچنین ذخیره‌سازی حین بحران، باید در هر چهار بخش نگهداری اماکن نظامی و انتظامی - چادرها و خودروهای - اماکن دولتی و ایستگاه‌های ثابت و سیار صورت پذیرد همچنین، بررسی‌ها نشان داد که تناسب با مأموریت، وجود شیوه‌نامه‌ها، اجرای شیوه‌نامه‌ها، استاندارد بودن، پدافند غیرعامل و استحکام بسته‌بندی از شاخص‌های مؤثر بر ذخیره‌سازی قبل از بحران همگی دارای اولویت یکسان است. اولویت داشتن نگهداری رده‌ای نسبت به نگهداری منطقه‌های یگانی و مرکزی در شرایط قبل از بحران، ایجاب می‌کند که در برنامه‌ریزی‌ها و طراحی شیوه‌نامه‌های ذخیره‌سازی باید نگهداری رده‌ای، در اولویت قرار گیرد.

پهلوان نژاد و همکاران (۱۳۹۵:۵۷) در پژوهشی تحت عنوان تغذیه و جیره نظامی در مناطق عملیاتی با تکیه بر محتوای غذایی عنوان داشته‌اند که تمامی انسان‌ها جهت حفظ و ارتقاء سلامت خود و همچنین دستیابی به کارایی جسمی و روانی مطلوب، نیازمند تغذیه مناسب می‌باشند. تغذیه صحیح ضمن تأمین کالری و مواد مغذی موردنیاز بدن، از افزایش یا کاهش نامناسب وزن و همچنین طیف وسیعی از اختلالات جسمی و روانی مرتبط با تغذیه جلوگیری نموده و سبب ارتقاء قابلیت‌های فرد می‌گردد. نظامیان، به‌عنوان افرادی که زندگی فعال و پرتنشی دارند نیز از این قاعده مستثنی نیستند و بنا به شرایط جسمی و روحی خاص خود، نیازمند تغذیه ویژه‌ای می‌باشند. بدیهی است که ارائه یک جیره غذایی دقیق برای نظامیان، نیازمند بررسی‌هایی جامع در خصوص سن، جنس، شرایط آنترپومتریکی، نوع فعالیت نظامی و امکانات و مقتضیات موجود از یک سو و همکاری تمامی بخش‌های مرتبط از سوی دیگر است.

یافته‌ها نشان داد برای جیره‌های عملیاتی، انتخاب یک جیره خاص یا یک نوع وعده غذایی برای افراد یا گروه‌ها به شرایط لجستیکی و تاکتیکی، شرایط محیطی مصرف غذا، نوع مأموریت،

وضعیت دشمن، منطقه عملیات و شرایط زمانی بستگی دارد همچنین توانایی فیزیکی و جسمانی یک نظامی برای حضور در مناطق مختلف زیستی و جنگی مستلزم تأمین عواملی است تا سیستم ایمنی بدن او تضعیف نگردد. یک نظامی باید در سطح مطلوب و بالای سلامت باشد تا توان مکفی برای مدیریت؛ مبارزه و مقابله را داشته باشد. شرایط سخت آب و هوایی؛ تغذیه و بهداشت نامطلوب و سایر استرس‌های محیطی از عوامل کاهنده توان فیزیکی و بالطبع رزمی یک رزمنده است.

توکلی و همکاران (۱۳۸۷:۱۹۳) در پژوهش خود با نام بررسی میزان رضایتمندی از پنج نوع جیره غذایی عملیاتی مورداستفاده در رزمایش پیامبر اعظم (ص) انجام داده اند، بیان کرده‌اند که جیره‌های بسته‌بندی‌شده‌ای برای تغذیه نیروهای شرکت‌کننده در عملیات‌ها و رزمایش‌های نظامی تهیه و مورد استفاده قرار می‌گیرند. یکی از مهم‌ترین وظایف مسئولین لجستیک در تمامی ارتش‌های جهان، تهیه انواع جیره‌های غذایی انفرادی و گروهی موردنیاز و ارزیابی کمی و کیفی پس از مصرف، آن‌ها به‌منظور اصلاح و بهبود جیره‌های تهیه‌شده است.

هدف از انجام این مطالعه ارزیابی کمی و کیفی پنج نوع جیره غذایی عملیاتی مورداستفاده در رزمایش پیامبر اعظم (ص) بود روش کار این مطالعه ارزیابی ویژگی‌های کمی و کیفی پنج نوع جیره غذایی نظامی بود. ۸۵/۲۴ درصد افراد شرکت‌کننده از کمیت و ۸۷/۶۳ درصد از کیفیت جیره‌های غذایی (کام‌پذیری، بسته‌بندی و سلامت جیره‌ها) رضایت داشته‌اند. به‌طوری‌که میزان رضایتمندی از کام‌پذیری اقلام موجود در جیره‌ها ۷۲/۰۱ درصد، بسته‌بندی مناسب ۹۵/۱۸ درصد و سلامت جیره‌ها ۹۵/۰۲ تعیین گردید در بین اقلام موجود در وعده‌های صبحانه، حلوآرده (۱۰۰ درصد) و پودر حلیم (۸۶/۷ درصد)، در بین اقلام موجود در وعده‌های نهار سوپ جو (۱۰۰ درصد) و خوراک لوبیاچیتی با مرغ (۹۵/۲ درصد) و در بین اقلام موجود در وعده شام مغز بادام‌زمینی و پسته (۹۵/۷ و ۹۵/۱ درصد) بیشترین رضایتمندی و در بین کل اقلام غذایی هر سه وعده پودر سوپ سبزی (۱۴/۳ درصد) و پودر سوپ پیاز (۳۱/۸ درصد) دارای کمترین کیفیت تشخیص داده شدند. انجیر فرآوری شده و خرما فشرده مغزدار هم از نظر کمی و هم از نظر کیفی بیشترین رضایتمندی را به همراه داشتند.

ب: تحقیقات خارجی

اورتوزار^۱ و همکاران، (۲۰۱۶) در تحقیقی به زنجیره تأمین مواد غذایی به‌عنوان یک سیستم پیچیده و متنوع پرداخته است. در این پروژه از دو مطالعه موردی استفاده شد تا نشان دهد ارزیابی ریسک، همراه با استفاده از روش‌های سنتز تحقیق، دو رویکرد است که می‌تواند توسط

صنایع غذایی و دولت‌ها برای ارائه بینش علمی مؤثر در مورد فرایندهای تصمیم‌گیری مربوط، مورد استفاده قرار گیرد. تمرکز این پروژه تحقیقاتی ایمنی مواد غذایی در شیلی است، بنابراین تجزیه و تحلیل، نتایج و جهت کلی به چشم‌انداز این کشور در حال توسعه محدود می‌شود.

نولاسکو^۱ (۲۰۱۹) در تحقیقی ارزیابی اثر تخم‌مرغ غنی‌شده پخته‌شده در تعدیل فعالیت‌های بیولوژیکی مفید برای سلامتی را انجام تخم‌مرغ کامل به دلیل دسترسی به آن، به‌عنوان غذایی مغذی در رژیم غذایی انسان شناخته می‌شود. این پروتئین‌ها و ترکیبات غذایی بسیار قابل‌دسترس است و خواص مفید برای سلامتی آن‌ها تخم‌مرغ را به‌عنوان یک ماده غذایی بالقوه کاربردی تبدیل می‌کند. تحقیقات نشان می‌دهد یک اثر هم‌افزایی. تخم‌مرغ غنی‌شده به کاهش فشارخون بالاتری منجر می‌شود. مشخصات پیتیدی حاصل از تجزیه و تحلیل طیف‌سنجی جرمی فعالیت‌های مربوط به اندازه، شدت و ساختار پیتید را پیشنهاد می‌کند. این مطالعه برجسته ساختن صنعت تخم‌مرغ برای افزودن ارزش به تخم‌مرغ درحالی‌که به مصرف‌کنندگان از چگونگی دریافت مزایای سلامتی از تخم‌مرغ کامل آموزش می‌دهد.

دوین جی رز^۲ و همکاران (۲۰۱۸) در تحقیقی فعالیت‌های آنزیمی و خواص ترکیبی آرد گندم کامل را مورد بررسی قرار داده و نتایج نشان داده که آنزیم‌های متعدد موجود در بخش‌های سبوس و جوانه هسته گندم تغییرات شیمیایی بسیاری را ایجاد می‌کنند که بر خصوصیات ترکیبی و عملکردی آرد گندم کامل تأثیر می‌گذارد. این رساله بر روی فعالیت‌های آنزیمی و خصوصیات ترکیبی آرد گندم کامل در کاربردهای مختلف متمرکز و مطالعاتی انجام که در نهایت، شواهدی از فعالیت آسپاراژیناز در هسته گندم و تغییر ژنتیکی احتمالی آن‌ها کشف شد. در نتیجه، فعالیت‌های آنزیمی و خواص ترکیبی آرد گندم کامل به ژنوتیپ، محیط، فعل‌وانفعالات آن‌ها و روش‌های مختلف فرآوری بستگی داشت.

لینکلن^۳ و همکاران نوامبر (۲۰۱۵) در تحقیقی عصاره غنی از فنولیک به‌دست‌آمده از لوبیا قرمز کوچک پرداخته و نتایج آن نشان داده که لوبیای قرمز کوچک علاوه بر منبع غنی از مواد مغذی، حاوی ترکیبات فنلی مانند on آونوئیدها، تانن‌ها، اسیدهای فنلیک و آنتوسیانین‌ها است که بسیاری از مزایای سلامتی را در برابر شرایطی مانند چاقی، دیابت، بیماری‌های قلبی و سرطان نشان داده‌اند؛ بنابراین، هدف از این تحقیق استفاده از روش‌های سطح پاسخ (RSM) برای به دست آوردن عصاره‌های غنی از فنول از دو خط لوبیای قرمز کوچک NE36 و NE40 بود. پرداخته و به‌طور خلاصه، این مطالعه نشان داده است که بازده فنلی مطلوب TP و TF و عصاره‌های قوی

1 Nolasco

2 Devin J. Rose

3 Lincoln

AC و ضدالتهاب به روش های استخراج و حلال های استفاده شده بستگی دارد و همچنین با خطوط مختلف لوبیا قرمز متفاوت است؛ بنابراین این تحقیق از آنجاکه پتانسیل لوبیا قرمز کوچک را به عنوان یک سیستم غذایی مؤثر بر سلامتی، با تأکید بر رفع التهاب، نشان داده، قابل توجه است.

نوع و روش تحقیق

در این پژوهش، از روش تحقیق کیفی، (رویکرد داده بنیاد) و ابزار مصاحبه نیمه ساختاریافته ساخته به عنوان اصلی ترین ابزار جمع آوری داده ها استفاده شده است. این پژوهش از لحاظ هدف و ماهیت کاربردی است. جامعه آماری این تحقیق شامل خبرگان (مدیران و کارشناسان حوزه جیره غذایی در یگان ویژه استان خراسان رضوی است) حجم نمونه ۲۳ نفر است که با استفاده از روش نمونه گیری هدفمند و رسیدن به نقطه اشباع انتخاب شده است. در پژوهش حاضر، به منظور دستیابی به درک عمیق پیرامون موضوع مطرح شده، رویکرد پژوهش کیفی اتخاذ شده است. به زعم فلیک^۱ روش کیفی به توصیف زیست جهان ها از دیدگاه کنشگران و مشارکت کنندگان در آن می پردازد و از این طریق به درک بهتر واقعیت های اجتماعی کمک می کند. از نظر او، به میانجی روش های کیفی بهتر می توان به فهمی صائب در باب مقوله های ذهنی کنشگران دست یافت و به توصیف واقعیت پرداخت. (محسنی تیریزی، ۱۳۹۵: ۵۵)

از آنجاکه هدف این پژوهش واکاوی چالش های جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری است و این موضوع جدیدی است و مدل و نظریه ای در این رابطه وجود ندارد لذا استفاده از یک روش شناسی کیفی که بتواند با اتخاذ رویکردی اکتشافی و با توجه به تفاسیر کنشگران از لایه های پنهان این پدیده پرده بردارد، انتخابی عاقلانه به نظر می آید. روش تحقیق در این پژوهش، از نوع پدیدارشناسی و تحلیل داده با تکیه بر مدل استراوس و کوربین^۲ است.

در این روش، پژوهش را هرگز از یک نظریه شروع نمی کنند و بعد آن را به اثبات برسانند، بلکه پژوهش از یک دوره مطالعاتی شروع و فرصت داده می شود تا آنچه متناسب و مربوط به آن است خود را نشان دهد و به طور استقرایی، یک سلسله رویه های نظام مند را به کار می گیرد تا مدل یا الگویی درباره پدیده ی مورد پژوهش ارائه دهد. همچنین زمینه ای برای پژوهشگر فراهم می سازد تا با بررسی داده های گردآوری شده آن ها را به مفاهیم، مقولات و در نهایت مدل یا الگو کند. (بازرگان ۱۳۹۱: ۹۷) در این پژوهش برای انتخاب نمونه، از نمونه گیری هدفمند و برای تعداد حجم نمونه تا رسیدن به نقطه اشباع مصاحبه انجام می گردد. جامعه آماری این پژوهش شامل خبرگان (مدیران و کارشناسان حوزه جیره غذایی در یگان های ویژه در دسترس و آماد و

1 Flick

2 Corbin and Strauss

پشتیبانی استان است) و فرماندهان و کارکنان حوزه آمادی که تمایل به در اختیار گذاشتن اطلاعات را داشتند. به روش نمونه‌گیری نظری انتخاب شده‌اند و برای کفایت نمونه‌گیری از نمونه‌گیری نظری استفاده و با انجام ۲۳ مصاحبه، کفایت نظری حاصل شد. (دانایی‌فرد و امامی، ۱۳۸۹: ۷۹-۷۸)

در این پژوهش تدوین ادبیات و مبانی پژوهش، جمع‌آوری اطلاعات به‌صورت کتابخانه‌ای و با استفاده از منابعی همچون نشریات، مقالات، پایان‌نامه‌ها، دستورالعمل‌ها و جستجو در شبکه اینترنت و اینترانت استفاده گردیده است و از مصاحبه‌ی نیمه ساختاریافته به‌صورت مصاحبه فردی با تعدادی از کارکنان جامعه هدف به‌عنوان اصلی‌ترین ابزار جمع‌آوری داده‌ها استفاده شده است.

روش انجام مصاحبه‌ها

هدف محقق کیفی از انجام مصاحبه‌ها پی بردن به افکار، احساسات، ذهنیت‌ها و تفکرات افراد است، به خاطر ماهیت روش مصاحبه و لزوم استفاده از سازوکارهای انگیزشی، در ابتدای مصاحبه‌ها تلاش شد بحث با سؤالات عمومی در خصوص سن، تحصیلات، مشخصات فردی و اجتماعی مشارکت‌کنندگان و شرایط کلی محیط کار شروع شود تا نقطه شروعی برای طرح سؤالات اصلی باشد و سپس در ادامه مصاحبه، محقق به طرح موضوعات اصلی پرداخته و وارد فضای اصلی مصاحبه شد و در ادامه بر اساس روند پاسخ‌های مشارکت‌کنندگان سؤالات تکمیلی و پیگیری برای کاوش اطلاعات پرسیده می‌شد. ولی در انتهای هر یک از مصاحبه‌ها از مشارکت‌کنندگان خواسته شد چنانچه نکاتی هست که در فرایند مصاحبه‌ها مورد توجه قرار نگرفته و در مورد آن صحبت نشده است اشاره نمایند و یا چنانچه سؤال و ابهامی برایشان مطرح است ذکر نمایند.

یافته‌های پژوهش

در این بخش به دو صورت توصیفی و استنباطی به تجزیه و تحلیل داده‌ها می‌پردازیم و نتایج طبقات پدیدار شده بیان می‌شوند و در انتها یافته‌های نهایی توضیح داده می‌شوند.

یافته‌های پژوهش در دو بخش ارائه شده است. ابتدا به توصیف مشارکت‌کنندگان بر اساس متغیرهای زمینه‌ای پرداخته شده و سپس یافته‌های دیگر در قالب کدهای باز مستخرج از مصاحبه‌ها، مفاهیم و کدگذاری محوری و در نهایت الگوی انتخابی پژوهش ارائه شده است.

یافته های توصیفی

توصیف و تحلیل جمعیت شناسی جامعه آماری

جدول ۱- سیمای مشارکت کنندگان در مصاحبه ها بر حسب متغیرهای زمینه ای (N=۲۳)

ردیف	عنوان	درجه	میزان سن	سنوات خدمت	تحصیلات	حوزه تخصص و فعالیت
۱	مصاحبه شونده ۱	سرهنگ	۵۱	۳۱	کارشناسی	فرمانده یگان
۲	مصاحبه شونده ۲	سرهنگ دوم	۴۳	۲۱	کارشناسی	فرمانده گردان ضد اغتشاش
۳	مصاحبه شونده ۳	سرهنگ دوم	۴۴	۱۹	کارشناسی	فرمانده گردان ضد اغتشاش
۴	مصاحبه شونده ۴	سروان	۴۲	۱۹	کارشناسی ارشد	فرمانده قرارگاه و آشپزخانه
۵	مصاحبه شونده ۵	سرهنگ دوم	۴۷	۲۹	کارشناسی	معاون آماج و پشتیبانی
۶	مصاحبه شونده ۶	سروان	۴۸	۲۳	کاردانی	فرمانده گروهان ارکان
۷	مصاحبه شونده ۷	سروان	۳۹	۱۷	کارشناسی ارشد	فرمانده گروهان ارکان
۸	مصاحبه شونده ۸	سرگرد	۴۳	۱۸	کارشناسی	فرمانده گروهان ضد اغتشاش
۹	مصاحبه شونده ۹	سرگرد	۴۴	۲۳	کارشناسی ارشد	جانشین گردان ضد اغتشاش
۱۰	مصاحبه شونده ۱۰	سرگرد	۳۵	۱۵	کارشناسی	فرمانده گروهان ضد اغتشاش
۱۱	مصاحبه شونده ۱۱	سرهنگ دوم	۴۱	۱۸	کارشناسی	جانشین گردان ضد اغتشاش

فرمانده آماد	کارشناسی	۲۹	۴۷	سرگرد	مصاحبه شونده ۱۲	۱۲
جانشین گروهان ارکان	کارشناسی	۲۰	۳۹	ستوانیکم	مصاحبه شونده ۱۳	۳
فرمانده گروهان ضد اغتشاش	کارشناسی	۲۰	۴۱	سرگرد	مصاحبه شونده ۱۴	۱۴
معاونت بهداد یگان ویژه	کارشناسی ارشد	۱۸	۳۸	سروان	مصاحبه شونده ۱۵	۱۵
نیروی صف گردان ضد اغتشاش	دیپلم	۱۹	۴۷	ستواندوم	مصاحبه شونده ۱۶	۱۶
نیروی آماد و پشتیبانی	کاردانی	۱۷	۴۲	ستواندوم	مصاحبه شونده ۱۷	۱۷
نیروی صف و مسئول عملیات گردان	کاردانی	۱۵	۳۶	ستواندوم	مصاحبه شونده ۱۸	۱۸
نیروی صف واحد اغتشاش	کارشناسی	۱۸	۴۱	ستوانیکم	مصاحبه شونده ۱۹	۱۹
نیروی صف و مسئول آموزش	دیپلم	۲۰	۴۰	ستواندوم	مصاحبه شونده ۲۰	۲۰
جانشین یگان و فرمانده عملیات	کارشناسی ارشد	۲۴	۴۲	سرهنگ	مصاحبه شونده ۲۱	۲۱

نیروی صف و مسئول آموزش	کارشناسی	۲۰	۳۸	ستوانیکم	مصاحبه شونده ۲۲	۲۲
فرمانده گردان ضد اغتشاش	کارشناسی	۱۶	۴۱	سرهنگ دوم	مصاحبه شونده ۲۳	۲۳

یافته های استنباطی

در این بخش با توجه به ماهیت روش به کار گرفته شده، تعبیر و تفسیر داده‌ها در این پژوهش از طریق کدگذاری جملات و پاراگراف‌های حاصل از مصاحبه‌ها صورت گرفته است و به بیان نتایج به دست آمده از مصاحبه‌ها و کدگذاری آن‌ها می‌پردازد. کدگذاری نشانگر عملیاتی است که طی آن داده‌ها خرد می‌شوند، مفهوم‌پردازی می‌شوند و آنگاه به‌روش‌های جدید دوباره به یکدیگر متصل می‌شوند. فرایند کدگذاری شرایطی را فراهم آورد که در آن داده‌های خام به مفاهیم نظری توسعه یابند. در فرایند کدگذاری مقوله‌ها به تدریج پیدا و توسعه یافتند. این کار با کمک روش نظام‌مند و استاندارد و در سه مرحله کدگذاری انجام شد؛ کدگذاری باز، کدگذاری محوری و کدگذاری انتخابی بخش بعدی نتایج حاصل از هر یک از این کدگذاری‌ها را ارائه می‌کند.

مرحله اول: کد گذاری باز

الف- کد گذاری اولیه از مصاحبه ها

محقق پس از پایان هر مصاحبه، آن را در کاغذ پیاده نمود و تمامی مضامین آن‌ها را شناسایی نمود و در مصاحبه بعدی نیز به همین صورت عمل نمود و کدهای جدید را شناسایی نمود و این مرحله تا پایان مصاحبه‌ها تداوم یافت تا جایی که دیگر در مصاحبه‌ها کد جدیدی تولید نشد (سه مصاحبه انتهایی) و بدین ترتیب محقق به دلیل نیل به اشباع نظری داده‌های تحقیق، به مصاحبه‌ها پایان داد. در این پژوهش مصاحبه‌ها پس از پیاده‌سازی به صورت سطر به سطر بررسی، مفاهیم اولیه از آن‌ها استخراج شد به دلیل مفصل بودن و حجم زیاد مفاهیم اولیه تحقیق (داده‌ها) که به صورت مستقیم از درون متن مصاحبه‌ها و یا یادداشت‌های حین مصاحبه استخراج می‌شوند از ذکر آن‌ها خودداری می‌گردد و در ادامه فقط بخشی از نقل قول‌های مستقیم از مصاحبه‌شوندگان و چگونگی روند استخراج مفاهیم و انجام کدگذاری اولیه در قالب جدول شماره شماره دو نشان داده شده است.

جدول ۲ - نمونه ای از مفاهیم اولیه استخراجی از متن مصاحبه‌ها

مفاهیم اولیه	متن مصاحبه
فرهنگ استفاده از سایر منابع	به نظر من با توجه به کمبود اعتبار، فرهنگ استفاده از مواد پروتئین دار و مغزی مثل میوه‌جات با هزینه شخصی برای سلامتی کارکنان می‌تواند کمک شایانی به بهبود روند جیره غذایی نماید.
خرید کلی	به نظر من خرید از تولیدکنندگان اولیه و آن هم به صورت کلی می‌تواند از نظر اقتصادی با صرفه و برای سازمان مفید و تأثیر مثبت در روند بهبود جیره غذایی داشته باشد.
عوامل فردی	به نظر من عوامل فردی از قبیل سن و تجربه، تحصیلات و درجه و ... می‌تواند رابطه مستقیم با کیفیت و کمیت جیره غذایی داشته و افراد باتجربه با مشورت انجام شده با فرمانده مافوق می‌تواند از اعتبار اختصاص یافته حداکثر استفاده را نماید.
پایین بودن ماخذ جیره غذایی	پایین بودن ماخذ جیره غذایی به هر نفر در ماه با توجه به تورم شدید در جامعه می‌تواند تأثیر منفی در روند جیره غذایی داشته باشد و نیاز است در این جور مواقع جهت آن متمم ابلاغ و افزایش داشته باشد
فناوری نوین	تعامل با سازمان‌های بیرون و تجهیز آشپزخانه‌ها به فناوری نوین مکانیزه روز دنیا می‌تواند تأثیر بالایی در روند بهبود جیره غذایی از لحاظ کیفیت و کمیت نسبت به آشپزخانه سنتی داشته باشد و در هزینه نیز صرفه‌جویی گردد.
دوره‌های آموزشی کوتاه‌مدت	برگزاری دوره آموزشی نوین و فنی بنیان اصلی اقتصاد مقاومتی است و برای کارکنان حوزه جیره غذایی می‌تواند باعث ارتقاء کیفیت جیره غذایی و به تبع آن موجب رضایت کارکنان و ارتقاء روحیه آنان گردد.
ابلاغ جیره غذایی مخصوص یگان‌های ویژه	با توجه به نوع خدمت عملیاتی، مأموریت‌های خاص، وضعیت جسمانی و فیزیکی بالای کارکنان یگان ویژه نیاز است که جیره غذایی آن از طریق یگان‌های ویژه تدوین و پس از تأیید جهت اجرا نمودن ابلاغ و با برنامه غذایی دیگر کارکنان متفاوت باشد.
جیره اضطراری	فرهنگ جایگزین نمودن جیره‌های غذایی اضطراری تهیه شده در ستاد کل به عنوان جیره میان وعده مواقع خاص در حال درگیری در کف خیابان و استفاده از آن می‌تواند مثر و باعث بالا بردن توان رزم و جسمانی و کاهش نارضایتی کارکنان در بحث جیره غذایی گردد.

<p>خریداری و تجهیز خودروهایی مجهز</p>	<p>تجهیز خودروها به دستگاه‌های گرم نگاه‌دارنده و سالن سلف‌سرویس می‌تواند علاوه بر افزایش کیفیت غذا باعث بالا بردن وجهه پلیس در سطح جامعه و دری دیگر سازمان‌ها و به تبع آن افزایش رضایت کارکنان و بالا بردن روحیه و موفق است در مأموریت‌ها گردد.</p>
<p>بودجه و اعتبارات به‌موقع</p>	<p>تحويل و واگذاری به‌موقع اعتبارات می‌تواند باعث برنامه‌ریزی و تصمیم‌گیری بهتر و عدم استفاده از غذاهای تکراری و بی‌کیفیت می‌گردد و نیاز است که این اعتبارات به‌صورت مستقل از طریق یگان‌های ویژه ناجا تدوین و تصویب و ابلاغ گردد.</p>
<p>بهداشت و بسته‌بندی جیره</p>	<p>عوامل بهداشتی و بسته‌بندی جیره غذایی بخصوص در بحث جیره غذایی اضطراری باعث کیفیت و تقویت روحیه و رضایت نیرو و آسان بودن در حمل و توزیع و رساندن به نیروها و به تبع آن موفقیت در مأموریت‌ها می‌گردد.</p>
<p>برگزاری کمیسیون تغذیه</p>	<p>برگزاری کمیسیون تغذیه به‌صورت مستمر و تنظیم پرسشنامه و دخالت نظرات کارکنان در جیره غذایی می‌تواند تأثیر بالایی در بحث ارتقاء جیره غذایی داشته باشد.</p>
<p>بازگو نکردن مشکلات سازمان در خارج از آن</p>	<p>تقویت فرهنگ عدم بازگویی مشکلات جیره غذایی در دیگر نهادهای بیرون از سازمان و تلاش در جهت تقویت جیره غذایی</p>
<p>عدم توجه به سلیقه‌ها در برنامه غذایی</p>	<p>در جیره‌های غذایی اخیراً کوبیده و جوجه‌کباب حذف و بخصوص در پایان سال به علت کمبود اعتبار از غذاهایی مثل استامبولی و عدس‌پلو استفاده می‌شود که نه مواد غذایی مقوی دارد و از طرفی باعث پایین آمدن رضایت و هدر رفت اعتبار می‌گردد.</p>
<p>عدم توجه به تورم در حوزه جیره غذایی</p>	<p>توجه به عوامل سیاستی پادگان محوری و سربازی و عدم جای اعتراض و از طرفی عدم حمایت مالی متناسب با تورم جامعه باعث پایین آمدن کیفیت جیره غذایی گردیده است</p>
<p>توجه به مزاج و رعایت موازین شرعی و اسلامی</p>	<p>به نظر من بایستی در بحث فرهنگی جیره غذایی نسبت به رعایت موارد اسلامی و سنتی و نوع مزاج و کارکنان هر منطقه جغرافیایی اقدام گردد.</p>
<p>فرهنگ توجه به کیفیت بجای کمیت</p>	<p>به نظر من فرهنگ توجه به کیفیت بجای کمیت می‌تواند در بهبود جیره غذایی مؤثر باشد</p>

عوامل اقتصادی تأثیرگذار در بهبود جیره غذایی	به نظر من رشد اقتصادی، ارزانی مواد اولیه، فراوانی مواد اولیه و در دسترس بودن آن‌ها می‌تواند به‌عنوان عوامل اقتصادی تأثیرگذار در حوزه جیره غذایی باشد
نگاه مثبت متولیان بودجه کشور	به نظر من نگاه مثبت متولیان حوزه بودجه به اختصاص بودجه جیره نیروهای مسلح و نیروهای ویژه می‌تواند در بهبود جیره غذایی مؤثر باشد
تهدید بالقوه برون‌سپاری	هرگونه برون‌سپاری به‌عنوان یک تهدید بالقوه در سازمان نیروی مسلح احساس می‌شود و هزینه‌های کنترلی بالایی دارد
عدم تناسب فعالیت و انرژی و کالری میان وعده‌ها	به نظر من بین فعالیت‌های یگان ویژه در مأموریت‌ها و جیره‌های اضطراری آن‌ها تناسب خوبی از لحاظ انرژی و کالری ندارد

ب- کدگذاری ثانویه و تبدیل به کدهای مفهومی

در این مرحله، بر اساس روش مرسوم در نظریه داده بنیاد، به هر یک از اجزاء که گفته می‌شود، باید "کد" عنوان و برچسبی داده شود. این عنوان که در اصطلاح به آن گویای محتوای داده باشد؛ به‌طوری‌که پژوهشگر و خواننده، با مشاهده این عنوان و تیتیر تا حدود زیادی به مفهوم جملات پی ببرند. کدگذاری باز، فرایندی تحلیلی است که از طریق آن، مفاهیم، شناسایی و ویژگی‌های و در ضمن کدگذاری باز و ابعاد آن‌ها در داده‌ها کشف می‌شوند. در این مرحله از پژوهش که مرحله اول کدگذاری محسوب می‌شود کدهای باز تحقیق که نتیجه بررسی کدهای اولیه از مصاحبه‌ها بوده استخراج شد. تعداد این کدها ۱۸۴ مورد بود که نتایج کامل کدگذاری در جدول شماره سه آمده است.

جدول ۳- نتایج کدگذاری باز (سطح اول)

شماره	نتیجه	شماره	نتیجه	شماره	نتیجه	شماره	نتیجه
۱	فرهنگ	۴۷	اعتبار	۹۳	سابقه	۱۳۹	تجربه
۲	سن	۴۸	رتبه و درجه	۹۴	تحصیلات	۱۴۰	عملیات شهری
۳	فناوری	۴۹	الگوهای موفق	۹۵	صرفه‌جویی	۱۴۱	مدرن

بهبود	۱۴۲	ارتقاء	۹۶	جیره غذایی	۵۰	کیفیت و کمیت	۴
اقدام تمرکزی	۱۴۳	موفقیت	۹۷	بالا رفتن روحیه	۵۱	توان رزم	۵
عوامل اقتصادی	۱۴۴	عوامل اجتماعی	۹۸	برگزاری دوره‌های آموزشی	۵۲	دستگاه گرم نگه‌دارنده	۶
عوامل بهداشتی	۱۴۵	تورم	۹۹	تعامل	۵۳	عوامل حمایتی	۷
عملیات روانی	۱۴۶	اقدام تمرکزی	۱۰۰	جیره اضطراری	۵۴	بسته‌بندی	۸
خودباوری	۱۴۷	قوای جسمانی	۱۰۱	انگیزه	۵۵	مستقل بودن	۹
بازدید جیره غذایی	۱۴۸	خلافت	۱۰۲	غذای گرم	۵۶	سلف‌سرویس	۱۰
فرهنگ و سلايق	۱۴۹	روابط با سازمان‌های بیرون	۱۰۳	حمایت مالی	۵۷	سلیقه افراد	۱۱
عوامل مالی	۱۵۰	پذیرش نظرات کارکنان	۱۰۴	بالا رفتن آمادگی مأموریت	۵۸	قوای جسمانی	۱۲
بهره‌وری	۱۵۱	تقویت بنیه	۱۰۵	کاهش کیفیت	۵۹	خارج شدن از سنتی بودن نوع پخت	۱۳
رابطه مستقیم	۱۵۲	وجهه کارکنان یگان ویژه	۱۰۶	احساس رضایت	۶۰	توسعه	۱۴

افزایش تعداد وعده‌های غذایی	۱۵۳	تجهیز و توسعه	۱۰۷	برنامه‌ریزی	۶۱	بهره‌وری	۱۵
نیروی انسانی	۱۵۴	عملیات روانی	۱۰۸	تقویت عوامل حمایتی	۶۲	توزیع	۱۶
خرید کلی از مراکز معتبر	۱۵۵	اقتصاد مقاومتی	۱۰۹	عدم همخوانی مقدار اعتبار اختصاصی با تورم	۶۳	استفاده از نوشیدنی‌ها	۱۷
انرژی	۱۵۶	کالری	۱۱۰	خلاقیت	۶۴	نوآوری	۱۸
تصمیم‌گیر ی	۱۵۷	غذای گرم	۱۱۱	روحیه جنگندگی	۶۵	روحیه مقاومت	۱۹
اهداف سازمان	۱۵۸	رسیدن به آرمانه‌ای سازمان	۱۱۲	باکیفیت	۶۶	حق انتخاب	۲۰
خود گذشتگی	۱۵۹	رضایت کارکنان	۱۱۳	همتا پروری	۶۷	کاهش هزینه‌ها	۲۱
تنوع غذایی	۱۶۰	استاندارد بودن امکانات	۱۱۴	حفظ قوای جسمانی	۶۸	جایگاه سازمان	۲۲
گرسنگی	۱۶۱	بهبود کیفیت غذایی	۱۱۵	کارکنان خبره	۶۹	زمینه‌سازی به‌کارگیری جوانان و استفاده از ایده‌های آنان	۲۳
سایر منابع	۱۶۲	توجه به جزئیات	۱۱۶	تأثیر مثبت	۷۰	افزایش تحركات	۲۴

۲۵	حمایت دیگر سازمان‌ها	۷۱	موفقیت در مأموریت‌ها	۱۱۷	مطلوبیت	۱۶۳	عدم اعتراض
۲۶	پادگان محوری	۷۲	تقسیم آسان‌تر	۱۱۸	استفاده از نظرات	۱۶۴	تنظیم پرسشنامه
۲۷	نظارت	۷۳	ارزیابی عملکرد	۱۱۹	قدردانی و تشویق	۱۶۵	مرغوبیت مواد اولیه
۲۸	تداوم دوره آموزشی	۷۴	اعتماد به نفس آشپز	۱۲۰	علاقه	۱۶۶	تعهد سازمانی
۲۹	برگزاری دوره‌های آشنایی با فناوری‌های روز دنیا در حوزه جیره غذایی	۷۵	تناسب خودرو حمل غذا با نوع مأموریت	۱۲۱	دیدگاه متولیان حوزه جیره غذایی	۱۶۷	ارائه خدمات به موقع
۳۰	ایمنی در محیط کار	۷۶	روحیه اطاعت پذیری	۱۲۲	اعتقادات دینی مذهبی	۱۶۸	صبور بودن
۳۱	وظیفه شناسی	۷۷	میزان اعتبار جیره غذایی	۱۲۳	ویژگی‌های شخصیتی	۱۶۹	استعداد آشپز
۳۲	تحمل سختی‌ها	۷۸	پشتکار	۱۲۴	توانمندی افراد درگیر جیره غذایی	۱۷۰	نوع رفتار مسئول
۳۳	تقسیم وظایف	۷۹	توجه به کمسیون تغذیه	۱۲۵	تشویق و پاداش غیرمالی	۱۷۱	احساس تعلق خاطر در سازمان

مهارت آشپز	۱۷۲	پیگیری متناسب بودن حقوق و دستمزد	۱۲۶	تقسیم عادلانه در ارائه تسهیلات	۸۰	احساس امنیت شغلی و رستهای	۳۴
تبعیت از سفارش ائمه (ع)	۱۷۳	موازن اسلامی	۱۲۷	نوع مزاج	۸۱	به کارگیری کارکنان فاقد مهارت در امر آشپزی	۳۵
آشوب	۱۷۴	اغتشاشات خیابانی	۱۲۸	عملیاتی بودن یگان ویژه	۸۲	سلسله مراتب	۳۶
حذف جیره های پر حجم	۱۷۵	جوان و بالانگیزه	۱۲۹	ورزشکار	۸۳	بحران	۳۷
پای کار بودن در مأموریت ها	۱۷۶	بسته بندی نوین	۱۳۰	جیره پرکالری	۸۴	جایگزین نمودن جیره کم حجم	۳۸
عدم ارتباط و تعامل با یگان با نهادهای برون سپار	۱۷۷	استفاده از جیره های میان وعده غیر مفید و شکم پرکن	۱۳۱	حمایت سازمان ها و نهادهای بیرون سپار	۸۵	عدم توجه به جیره غذایی در کل مأموریت ها	۳۹
پیگیرهای ناقص متولیان امر از مافوق خود	۱۷۸	عدم خرید کالاهای با کیفیت اولیه	۱۳۲	عدم آگاهی کارکنان از اعتبارات جیره غذایی	۸۶	نامتناسب بودن جیره با مأموریت ها	۴۰
پیشگیری سرایت بیماری	۱۷۹	کاهش زمان صرف غذا	۱۳۳	آستانه تحمل	۸۷	استفاده از تجربه های پیشین	۴۱

در دسترس بودن مواد اولیه	۱۸۰	فرهنگ جایگزینی کیفیت به جای کمیت	۱۳۴	توجه به کالری و انرژی جیره غذایی	۸۸	عدم تناسب جیره با ذائقه کارکنان هر استان	۴۲
آشنایی مسئولین با میزان کالری غذاها	۱۸۱	نگاه مثبت متولیان بودجه کشور به نیروی‌های ویژه	۱۳۵	ارزانی مواد اولیه	۸۹	فراوانی مواد اولیه	۴۳
مهارت به‌کارگیری از تجهیزات مجهز	۱۸۲	فرهنگ استفاده از جیره‌های اضطراری پرکالری	۱۳۶	آموزش مستمر	۹۰	تهدیدات بالقوه استفاده از الگوهای برون سپار	۴۴
پذیرایی آسان	۱۸۳	پیشگیری در سرایت بیماری‌ها	۱۳۷	سلامت کارکنان	۹۱	رابطه مستقیم اعتبار و خدمات رسانی جیره غذایی	۴۵
مستقل شدن مراحل تهیه و تدوین جیره غذایی یگان‌های ویژه	۱۸۴	آمادگی جسمانی	۱۳۸	ارتقاء شخصیتی	۹۲	تأثیر روحی و روانی غیرمستقیم	۴۶

مرحله دوم: کدگذاری محوری

وظیفه پژوهشگر در این مرحله دسته‌بندی و مقایسه عناوین استخراج شده از داده‌هاست. این کار مستلزم وقت و حوصله بسیار است، زیرا در ابتدا ارتباط بین آن‌ها چندان آشکار نیست. در واقع، پژوهشگر خود را با انبوهی از داده‌ها خام روبه‌رو می‌بیند که چندان به هم ربطی ندارند اما به‌زودی پیوندهایی نامرئی هویدا خواهد شد و زیبایی مرحله داده بنیاد در این مرحله نهفته است. (جبری منش و همکاران، ۱۳۹۸: ۱۹) در این مرحله، کلیه کدهای شناسایی شده در مرحله قبلی، در قالب مفاهیم کلانتر و جامع‌تری ساماندهی شد؛ به عبارت دیگر، هم کدهای دارای اشتراک سازه‌ای و مفهومی با یکدیگر در یک طبقه مفهومی که بیانگر مفاهیمی انتزاعی‌تر از کدهای فوق هستند سازمان‌دهی شدند که نتایج آن در جدول شماره چهار است.

جدول ۴- نتایج کدگذاری محوری (سطح دوم)

ردیف	طبقه	زیر طبقه
۱	عوامل فرهنگی- اجتماعی	۱- فرهنگ سلايق ۲- نوع مزاج ۳- اعتقادات دینی مذهبی ۴- عدم آگاهی کارکنان از اعتبارات جیره غذایی ۵- تبعیت از سفارش‌های ائمه(ع) ۶- عدم تناسب جیره با ذائقه کارکنان هر استان ۷- موازین اسلامی ۸- جایگاه سازمان ۹- سلیقه افراد ۱۰- عملیات روانی ۱۱- تأثیر مثبت ۱۲- فرهنگ جایگزینی کیفیت به‌جای کمیت ۱۳- فرهنگ استفاده از جیره‌های اضطراری پرکالری
۲	عوامل اقتصادی- مالی	۱- صرفه‌جویی ۲- اقتصاد مقاومتی ۳- افزایش تحرکات ۴- سایر منابع ۵- افزایش تعداد وعده‌های غذایی ۶- تنوع غذایی ۷- پذیرش نظرات کارکنان ۸- رابطه مستقیم ۹- در دسترس بودن مواد اولیه ۱۰- فراوانی مواد اولیه ۱۱- ارزانی مواد اولیه
۳	عوامل سیاستی- حمایتی	۱- حمایت سازمان‌ها و نهادهای برون سپار ۲- عدم ارتباط و تعامل یگان با نهادهای برون سپار ۳- توجه به کمسیون تغذیه ۴- استفاده از نظرات ۵- جایگاه سازمان ۶- روابط با سازمان‌های بیرون ۷- پادگان محوری ۸- استفاده از تجربه‌های پیشین ۹- روابط با سازمان‌های بیرون ۱۰- استفاده از نوشیدنی‌ها ۱۱- دیدگاه متولیان حوزه جیره غذایی ۱۲- عدم توجه به جیره غذایی در کل مأموریت‌ها ۱۳- ارزیابی عملکرد ۱۴- قردانی و

<p>تشویق ۱۵- تقسیم عادلانه در ارائه تسهیلات ۱۶- پیگیری متناسب بودن حقوق و دستمزد ۱۷- تشویق و پاداش غیرمالی ۱۸- پیگیرهای ناقص متولیان امر از مافوق خود ۱۹- ایمنی در محیط کار ۲۰- سلسله مراتب ۲۱- نگاه مثبت متولیان بودجه کشور به نیروی‌های ویژه ۲۲- مستقل شدن مراحل تهیه و تدوین جیره غذایی یگان‌های ویژه</p>		
<p>۱- زمینه‌سازی به کارگیری جوانان و استفاده از ایده‌های آنان ۲- ویژگی‌های شخصیتی ۳- احساس امنیت شغلی و رسته‌ای ۴- جوان و بانگیزه ۵- وظیفه‌شناسی ۶- پشتکار ۷- نوع رفتار مسئول ۸- صبور بودن ۹- علاقه ۱۰- کارکنان خبره ۱۱- ورزشکار ۱۲- احساس تعلق خاطر در سازمان ۱۳- خود گذشتگی ۱۴- خودباوری ۱۵- تقسیم وظایف ۱۶- انگیزه ۱۷- آشنایی مسئولین با میزان کالری غذاها</p>	<p>عوامل فردی</p>	<p>۴</p>
<p>۱- میزان اعتبار جیره غذایی ۲- اقلام تمرکزی ۳- گرسنگی ۴- نامتناسب بودن جیره با مأموریت‌ها ۵- تورم ۶- عدم همخوانی مقدار اعتبار اختصاصی با تورم</p>	<p>نیاز سالانه بودجه اعتبار</p>	<p>۵</p>
<p>۱- استعداد آشپز ۲- بهبود کیفیت غذایی ۳- برگزاری دوره‌های آشنایی با فناوری‌های روز دنیا در حوزه جیره غذایی ۴- استاندارد بودن امکانات ۵- خارج شدن از سنتی بودن نوع پخت ۶- کاهش هزینه‌ها ۷- تهدیدات بالقوه استفاده از الگوهای برون سپار</p>	<p>دسترسی به فناوری</p>	<p>۶</p>
<p>۱- مهارت آشپز ۲- برگزاری دوره‌های آموزشی ۳- تداوم دوره آموزشی ۴- همتا پروری ۵- نوآوری ۶- خلاقیت ۷- به کارگیری کارکنان فاقد مهارت در امر آشپزی ۸- توانمندی افراد درگیر جیره غذایی ۹- اعتماد به نفس آشپز ۱۰- آموزش مستمر</p>	<p>آموزش‌های مهارتی</p>	<p>۷</p>
<p>۱- استفاده از جیره‌های میان وعده غیرمفید و شکم‌پرکن ۲- کاهش زمان صرف غذا ۳- جیره پرکالری ۴- جایگزین نمودن جیره کم‌حجم ۵- حذف جیره‌های پر حجم ۶- کالری ۷- انرژی ۸- روحیه جنگندگی ۹- روحیه مقاومت ۱۰- پای کار بودن در مأموریت‌ها ۱۱- تحمل سختی‌ها ۱۲- حفظ قوای جسمانی</p>	<p>استفاده از جیره‌های اضطراری</p>	<p>۸</p>

<p>۱- تناسب خودرو حمل غذا با نوع مأموریت ۲- غذای گرم ۳- دستگاه گرم نگه‌دارنده غذا ۴- وجهه کارکنان یگان ویژه ۵- مهارت به‌کارگیری از تجهیزات مجهز</p>	<p>تجهیز و خریداری خودروهای مجهز</p>	<p>۹</p>
<p>۱- عدم خرید کالاهای باکیفیت اولیه ۲- ارائه خدمات به‌موقع ۳- خرید کلی از مراکز معتبر ۴- مرغوبیت مواد اولیه ۵- حق انتخاب ۶- تصمیم‌گیری ۷- برنامه‌ریزی ۸- توجه به جزئیات ۹- اقلام تمرکزی ۱۰- توجه به کالری و انرژی جیره غذایی ۱۱- رابطه مستقیم اعتبار و خدمات‌رسانی جیره غذایی</p>	<p>واگذاری به‌موقع اعتبارات</p>	<p>۱۰</p>
<p>۱- بسته‌بندی نوین ۲- پیشگیری در سرایت بیماری ۳- تقسیم آسان‌تر ۴- توزیع ۵- سلامت کارکنان ۶- پیشگیری در سرایت بیماری‌ها ۷- پذیرایی آسان</p>	<p>رعایت عوامل بهداشتی و بسته‌بندی</p>	<p>۱۱</p>
<p>۱- بالا رفتن روحیه ۲- رضایت کارکنان ۳- توان رزم ۴- مطلوبیت ۵- بهره‌وری ۶- رسیدن به آرمان‌های سازمان ۷- بالا رفتن آمادگی در مأموریت ۸- قوای جسمانی ۹- تقویت بنیه ۱۰- موفقیت در مأموریت‌ها ۱۱- تأثیر روحی و روانی غیرمستقیم ۱۲- ارتقاء شخصیتی ۱۳- آمادگی جسمانی ۱۴- روحیه اطاعت‌پذیری ۱۵- افزایش آستانه تحمل ۱۶- تعهد سازمانی</p>	<p>پیامدهای بهبود جیره غذایی یگان ویژه</p>	<p>۱۲</p>

مرحله سوم: کدگذاری انتخابی و طراحی الگو

این مرحله از کدگذاری، فرایند یکپارچه‌سازی و بهبود مقوله‌ها برای شکل‌گیری نظریه است. (استراوس و کوربین ۱۳۹۰: ۱۶۵) کدگذاری انتخابی که مرحله اصلی نظریه‌پردازی است بر اساس نتایج دو مرحله قبلی کدگذاری (مفاهیم و مقوله‌های استخراج شده) طبقه محوری را به‌صورت نظام‌مند به یکدیگر مرتبط و به تولید نظریه الگو تدوین گردید؛ به‌عبارت‌دیگر حاصل این مرحله در قالب عوامل علی، شرایط زمینه‌ای، شرایط مداخله‌ای، تعاملات و راهبردها و پیامدها در قالب یک مدل پارادایمی ترسیم گردیدند که نتایج مراحل بالا در قالب جدول شماره پنج ارائه شده است.

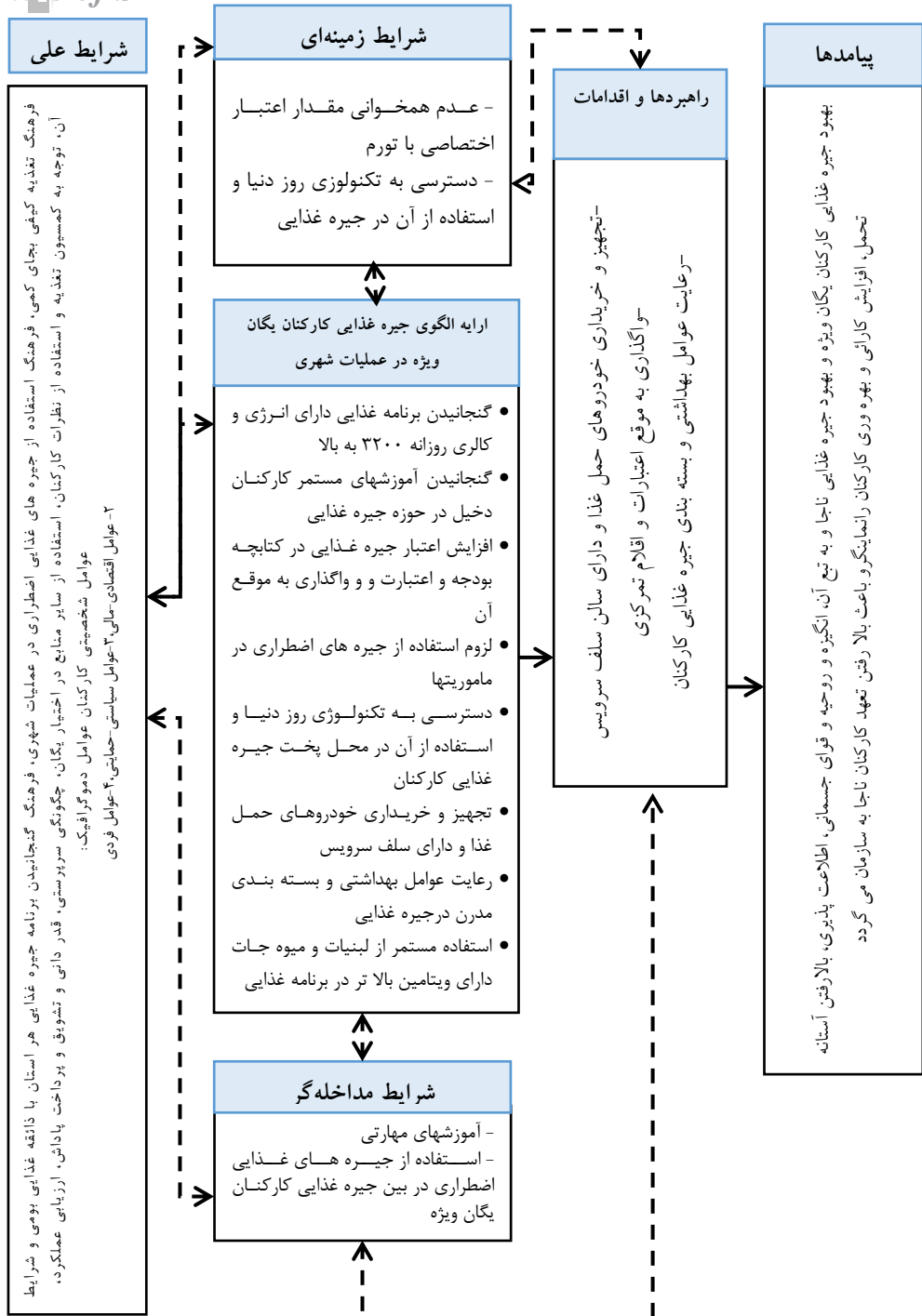
جدول ۵- نتایج کدگذاری باز، محوری و انتخابی

مفاهیم مشترک	مقوله	ابعاد	ردیف
۱- فرهنگ سلاقی ۲- نوع مزاج ۳- اعتقادات دینی مذهبی ۴- عدم آگاهی کارکنان از اعتبارات جیره غذایی ۵- تبعیت از سفارش‌های ائمه (ع) ۶- عدم تناسب جیره با ذائقه کارکنان هر استان ۷- موازین اسلامی ۸- جایگاه سازمان ۹- سلیقه افراد ۱۰- عملیات روانی ۱۱- تأثیر مثبت ۱۲- فرهنگ جایگزینی کیفیت به جای کمیت ۱۳- فرهنگ استفاده از جیره‌های اضطراری پرکالری	عوامل فرهنگی- اجتماعی	شرایط علی	۱
۱- صرفه‌جویی ۲- اقتصاد مقاومتی ۳- افزایش تحرکات ۴- سایر منابع ۵- افزایش تعداد وعده‌های غذایی ۶- تنوع غذایی ۷- پذیرش نظرات کارکنان ۸- رابطه مستقیم ۹- در دسترس بودن مواد اولیه ۱۰- فراوانی مواد اولیه ۱۱- ارزانی مواد اولیه	عوامل اقتصادی-مالی		۲
۱- حمایت سازمان‌ها و نهادهای بیرون سپار ۲- عدم ارتباط و تعامل یگان با نهادهای بیرون سپار ۳- توجه به کمسیون تغذیه ۴- استفاده از نظرات ۵- جایگاه سازمان ۶- روابط با سازمان‌های بیرون ۷- پادگان محوری ۸- استفاده از تجربه‌های پیشین ۹- روابط با سازمان‌های بیرون ۱۰- استفاده از نوشیدنی‌ها ۱۱- دیدگاه متولیان حوزه جیره غذایی ۱۲- عدم توجه به جیره غذایی در کل مأموریت‌ها ۱۳- ارزیابی عملکرد ۱۴- قدردانی و تشویق ۱۵- تقسیم عادلانه در ارائه تسهیلات ۱۶- پیگیری متناسب بودن حقوق و دستمزد ۱۷- تشویق و پاداش غیرمالی ۱۸- پیگیری‌های ناقص متولیان امر از مافوق خود ۱۹- ایمنی در محیط کار ۲۰- سلسله‌مراتب ۲۱- نگاه مثبت متولیان بودجه کشور به نیروی‌های ویژه ۲۲- مستقل شدن مراحل تهیه و تدوین جیره غذایی یگان‌های ویژه	عوامل سیاستی- حمایتی		۳

<p>۱- زمینه سازی به کارگیری جوانان و استفاده از ایده های آنان ۲- ویژگی های شخصیتی ۳- احساس امنیت شغلی و رسته ای ۴- جوان و بانگیزه ۵- وظیفه شناسی ۶- پشتکار ۷- نوع رفتار مسئول ۸- صبور بودن ۹- علاقه ۱۰- کارکنان خبره ۱۱- ورزشکار ۱۲- احساس تعلق خاطر در سازمان ۱۳- خود گذشتگی ۱۴- خودباوری ۱۵- تقسیم وظایف ۱۶- انگیزه ۱۷- آشنایی مسئولین با میزان کالری غذاها</p>	<p>عوامل فردی</p>		<p>۴</p>
<p>۱- میزان اعتبار جیره غذایی ۲- اقلام تمرکزی ۳- گرسنگی ۴- نامتناسب بودن جیره با مأموریت ها ۵- تورم ۶- عدم همخوانی مقدار اعتبار اختصاصی با تورم</p>	<p>نیاز سالانه بودجه اعتبار</p>	<p>شرایط زمینه ای</p>	<p>۱</p>
<p>۱- استعداد آشپز ۲- بهبود کیفیت غذایی ۳- برگزاری دوره های آشنایی با فناوری های روز دنیا در حوزه جیره غذایی ۴- استاندارد بودن امکانات ۵- خارج شدن از سنتی بودن نوع پخت ۶- کاهش هزینه ها ۷- تهدیدات بالقوه استفاده از الگوهای برون سپار</p>	<p>دسترسی به فناوری</p>		<p>۲</p>
<p>۱- مهارت آشپز ۲- برگزاری دوره های آموزشی ۳- تداوم دوره آموزشی ۴- همتا پروری ۵- نوآوری ۶- خلاقیت ۷- به کارگیری کارکنان فاقد مهارت در امر آشپزی ۸- توانمندی افراد درگیر جیره غذایی ۹- اعتماد به نفس آشپز ۱۰- آموزش مستمر</p>	<p>آموزش های مهارتی</p>	<p>شرایط مداخله گر</p>	<p>۱</p>
<p>۱- استفاده از جیره های میان وعده غیر مفید و شکم پرکن ۲- کاهش زمان صرف غذا ۳- جیره پرکالری ۴- جایگزین نمودن جیره کم حجم ۵- حذف جیره های پر حجم ۶- کالری ۷- انرژی ۸- روحیه جنگندگی ۹- روحیه مقاومت ۱۰- پای کار بودن در مأموریت ها ۱۱- تحمل سختی ها ۱۲- حفظ قوای جسمانی</p>	<p>استفاده از جیره های اضطراری</p>		<p>۲</p>
<p>۱- تناسب خودرو حمل غذا با نوع مأموریت ۲- غذای گرم ۳- دستگاه گرم نگه دارنده غذا ۴- وجهه کارکنان یگان ویژه ۵- مهارت به کارگیری از تجهیزات مجهز</p>	<p>تجهیز و خریداری خودروهای مجهز</p>	<p>راهبردها</p>	<p>۱</p>

<p>۱- عدم خرید کالاهای باکیفیت اولیه ۲- ارائه خدمات به موقع ۳- خرید کلی از مراکز معتبر ۴- مرغوبیت مواد اولیه ۵- حق انتخاب ۶- تصمیم‌گیری ۷- برنامه‌ریزی ۸- توجه به جزئیات ۹- اقلام تمرکزی ۱۰- توجه به کالری و انرژی جیره غذایی ۱۱- رابطه مستقیم اعتبار و خدمات‌رسانی جیره غذایی</p>	<p>واگذاری به موقع اعتبارات</p>		<p>۲</p>
<p>۱- بسته‌بندی نوین ۲- پیشگیری در سرایت بیماری ۳- تقسیم آسان تر ۴- توزیع ۵- سلامت کارکنان ۶- پیشگیری در سرایت بیماری‌ها ۷- پذیرایی آسان</p>	<p>رعایت عوامل بهداشتی و بسته‌بندی</p>		
<p>۱- بالا رفتن روحیه ۲- رضایت کارکنان ۳- توان رزم ۴- مطلوبیت ۵- بهره‌وری ۶- رسیدن به آرمان‌های سازمان ۷- بالا رفتن آمادگی در مأموریت ۸- قوای جسمانی ۹- تقویت بنیه ۱۰- موفقیت در مأموریت‌ها ۱۱- تأثیر روحی و روانی غیرمستقیم ۱۲- ارتقاء شخصیتی ۱۳- آمادگی جسمانی ۱۴- روحیه اطاعت‌پذیری ۱۵- افزایش آستانه تحمل</p>	<p>بهبود جیره غذایی یگان ویژه</p>	<p>تأمینات</p>	<p>۱</p>
<p>۱- رسیدن به آرمان‌های سازمان ۲- تأثیر روحی و روانی غیرمستقیم ۳- اجرای بیانیه مأموریت‌های سازمان ۴- تعهد سازمانی</p>	<p>بهبود جیره غذایی ناجا</p>		

و با استفاده از کدگذاری انتخابی، ارتباط میان مقوله‌ها شناسایی شده و الگوی مفهومی به صورت یکپارچه زیر ارائه شده است.



مدل پارادایمی ارائه الگوی جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری

نتیجه گیری و پیشنهادها

در روند اجرای پژوهش صورت گرفته توسط محقق از مصاحبه‌شوندگان در خصوص عوامل مؤثر بر بهبود جیره غذایی در کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری، با امان نظر به نقش مهم موضوع که در بیان مسئله به‌طور کامل مشخص گردید که شناسایی عوامل مؤثر بر بهبود جیره غذایی کارکنان جهت ارتقا انگیزه و رضایت آنان به‌منظور انجام بهتر مأموریت‌های سازمانی با استفاده از نظریه داده بنیاد است، عوامل تأثیرگذار متعددی وجود دارند که در بهبود جیره غذایی کارکنان یگان ویژه مؤثر است می‌توانند نقش داشته باشند که قطعاً منجر به افزایش کیفیت جیره غذایی می‌گردد و این امر نقش بسزایی در افزایش روحیه و رضایت‌مندی و بالا بردن قوای جسمانی در انجام مأموریت‌های محوله خواهد داشت. تحلیل مصاحبه‌ها منجر به شناسایی شش مقوله اصلی در تحقیق شد. این مقوله‌ها عبارت‌اند از: شرایط علی، پدیده محوری، شرایط مداخله‌گر، عوامل زمینه، راهبردها و پیامدها می‌باشند. از آنجاکه این پژوهش بر رفع چالش‌های جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری تمرکز دارد، در داده‌های اولیه مصاحبه‌شوندگان به توصیف چیستی و ۱۸۴ چرایی شکل‌گیری پدیده اصلی بر اساس تجربیات و دانش خود پرداختند که حاصل آن استخراج مؤلفه‌ها و مقولات اصلی اثرگذار بر کیفیت جیره غذایی به‌عنوان یکی از مهم‌ترین پدیده‌هایی است که می‌تواند به چالش‌های پیش روی ناجا پاسخ مناسب دهند؛ بنابراین به‌طور اجمال برابر یافته‌های تحقیق نتیجه‌گیری می‌شود که مدیران در راستای اهداف طراحی‌شده در راهبردهای کلان سازی باید با آشنایی عوامل فوق، معیارها و راهبردهای مختلفی را ملحوظ نظر قرار داده تا از این دریچه و با جامع‌نگری صحیح و اصولی و طی تدوین برنامه‌های کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت، موجبات بالندگی بیش‌ازپیش نیروهای تأمین‌کننده انتظام و امنیت جامعه فراهم شود

بر اساس یافته‌های حاصل از این پژوهش در بخش کیفی پیشنهادهای زیر عرضه می‌شوند و با جامعه عمل پوشاندن به این پیشنهادها می‌توان زمینه‌ساز بهبود و توسعه جیره غذایی کارکنان یگان ویژه در عملیات شهری خواهد شد

۱) پیشنهاد می‌شود ارزیابی عملکرد از بدو خرید مواد اولیه باید در دستور کار فرماندهان قرار گرفته و بازخورد آن به فرد انعکاس داده شود تا وی دریابد که رفتار و عملکرد او نسبت به اموال و به‌ویژه جیره غذایی که در تحویل دارد، همواره زیر نظر مسئولین سازمانی قرار دارد. از طرفی، لازم است نظارت تخصصی و مرتب و فراگیر بر نحوه عملکرد کارکنان بخش جیره غذایی در زمینه خرید و تهیه جیره غذایی به‌طور جدی تقویت و بکار گرفته شود.

۲) پیشنهاد می‌شود رده‌های آموزشی و نظارتی با داشتن نقش محوری، ضمن برگزاری کارگاه‌های آموزشی و استفاده از اساتید مجرب و باتجربه نسبت به نهادینه‌سازی موضوع

جیره غذایی اقدام کنند و مدیران سازمانی قبل از به‌کارگیری کارکنان به امر آشپزی، ابتدا با برگزاری دوره‌های آموزشی ویژه، شامل آموزش تخصصی و حرفه‌ای و نحوه نگهداری توسط متخصصان درون و برون‌سازمانی، اهتمام ورزند و ضمن آشناسازی آن‌ها با آخرین دستورالعمل‌ها و بخشنامه‌ها، آنگاه به‌طور رسمی پخت جیره غذایی را شروع کنند.

(۳) توصیه می‌شود به دلیل اینکه چگونگی رفتار مدیران و فرماندهان و مسئولان همواره مهم‌ترین عامل جذب و کشش و برعکس، دفع کارکنان است لذا بایستی جوی را فراهم سازند تا محیط کاری پرنشاط و محیطی آرام و بدون تنش رفتار بین فردی میان کارکنان و مدیران تقویت شود و ضمن رعایت حقوق آن‌ها و تجزیه و تحلیل مستمر چرایی رفتارهایشان در زمینه جیره غذایی و بهره‌برداری از مواد اولیه زمینه ارتقای تعهد بین فردی، صداقت، احترام، درستکاری، تواضع و بازخورد به‌موقع نیز مهیا شود.

(۴) پیشنهاد می‌شود کارکنان حوزه جیره غذایی که سهل‌انگارند و دارای سابقه متعدد خسارت و دارای عملکرد ضعیف در تهیه جیره غذایی می‌باشند، ضمن برخورد قاطع و اخذ غرامت، از ادامه خدمت در حوزه جیره غذایی محروم شوند.

منابع

اکبری، محمدعلی، کارگر قجرآبی، مهدی و سعادت، بهناز (بهار، ۱۳۹۵) *الگوی مطلوب فرماندهی و مدیریت ذخیره جیره غذایی و آب و سوخت نیروی انتظامی در شرایط بحران مبتنی بر معیار مکانی*، فصلنامه مطالعات مدیریت انتظامی

الیاسی، محمدحسین (۱۳۸۲) *عملیات روانی در شورش*، سیاست دفاعی، شماره ۱

الیاسی، محمدحسین، عشایری، حسن، چراغی، غلامرضا (۱۳۸۷) *متقاعدسازی کارکنان رابطه بهره‌گیری از فنون متقاعدسازی با روحیه کارکنان یگان ویژه تهران بزرگ برای مداخله در بحران‌ها*

الیاسی، محمدحسین (۱۳۸۳) *متقاعدسازی در تئوری و عمل*، فصلنامه عملیات روانی، سال دوم شماره ۷، ۲۰، ۵

پهلوان نژاد، مرادی، حسن و مرادی فاطمه (۵۷:۱۳۹۵) *تغذیه و جیره نظامی در مناطق عملیاتی با تکیه بر محتوای غذایی*، دوره ۱۱، شماره ۱ مجله علوم پیراپزشکی و بهداشت نظامی

توکلی و همکاران (۱۳۸۷) *گروه تغذیه دانشکده بهداشت و مرکز تحقیقات بهداشت نظامی*، دانشگاه علوم پزشکی بقیه ... (عج)

حلم سرشت، پرپوش، دل پیشه، اسماعیل (۱۳۸۳) *اصول تغذیه*، انتشارات چهر.

خداپرستی، فرج‌الله (۱۳۷۶) *فرهنگ جامع واژگان مترادف و متضاد زبان فارسی*، دانشنامه فارس.

دستورالعمل جامع جیره غذایی کارکنان ناجا (۱۳۸۸)، معاونت آما و پشتیبانی ناجا.

رضانی، حسین (۱۳۹۰) پایان‌نامه کارشناسی ارشد، *شرایط تأمین جیره غذایی طرح پدافند غیرعامل در ناجا*، دانشگاه علوم انتظامی امین.

ستوده، گیتی (۱۳۸۷) *اصول تغذیه کراوس*، تألیف آل کتلین، انتشارات ماهان.

شوقی، محمود (۱۳۹۳)، *پدافند غیرعامل در آما و پشتیبانی*، دانشگاه علوم انتظامی امین.

فصلنامه مطالعات مدیریت انتظامی / سال سوم، شماره چهارم، زمستان ۱۳۸۷، ص ۴۱۷

قربان زاده، فرهاد (۱۳۸۹) *سرپرست تألیف و ویرایش فرهنگ لغات عمید*، ناشر آشجع.

- عزتی، محمد (۱۳۹۴) *فصلنامه پلیس ویژه* سال دوم شماره سوم بهار ۹۴
- کارگر قجرآبی، مهدی (۱۳۹۳) پایان نامه کارشناسی ارشد، *روش های ذخیره سازی جیره غذایی، آب و سوخت در شرایط بحران*، دانشگاه علوم انتظامی امین
- کریمی نژاد اصل، مهدی علیپور (۱۳۸۱) *تغذیه در شرایط اضطراری*، مجموعه مقالات همایش سلامت و بهداشت نظامی، دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله
- لغت نامه دهخدا (۱۳۷۳) چاپخانه دانشگاه تهران.
- نجفی پور، فرشاد، دکتر شاهرخ فرزام پور (۱۳۸۶) *تغذیه و ایمنی در میدان نبرد*، انتشارات جهاد دانشگاهی واحد تهران.
- وفایی، مجتبی، سعید خوش دوست، دکتر مریم سرایی (۱۳۸۷) *بهداشت مواد غذایی*، معاونت آموزش ناجا.

ASTM, Selected.(1934-1915), *Haiti in Intervention The: Logistics Wars Small*.

-Bing Wang and John Rupno, Lincoln, Nebraska: December (2016) *Thesis submitted to the Graduate School of the University of Nebraska on the fulfillment of part of the requirements for a Master's degree*, majoring in Food Science and Technology, under the supervision of professors.

-Chris, Abbott(2008).*Climate and Security National*, Enforcement Law. Future Uncertain An.January, Group Research Oxford: London. paper Briefing.

Christian(1994), Parenti 9780803117921-*solutions-edition-4th-packaging-onstandards-astm-selected/help-homework/com.chegg*.www://http/ from Retrieved. PA, delphiaPhila, Materials and Testing for Society American. Packaging on Standards.

C Joseph, Jr Maloney for Model A(1996): *Problem Location Availability Maximal Queueing The*.

Devin J. Rose et al. (2018) *Enzymatic activities and compositional properties of whole wheat flour*. PhD Thesis. University of Nebraska-Lincoln.

December, (2016).*A THESIS Presented to the Faculty of The Graduate College at the University of Nebraska In Partial Fulfillment of Requirements For the Degree of Master of Science*, Major: Food Science and Technology, Under the Supervision of Professors Bing Wang and John Rupnow, Lincoln, Nebraska.

E David, Sahn, & B Christopher(2001). *Quarterly World Third. reconstruction and interventions external, effects SSRN at Available. management crisis in policy Food*.

Ejaz M, Qureshi, & A Munir, H77-365(2000).*Coordination Standardisation Defence the of Committee Packaging ADF*.

- E. Nolasco(2019). *Evaluating the Efficacy of Whole Cooked Enriched Egg in Modulating Health-Beneficial Biological Activities*. MS thesis, Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln.
- Global (2010).t02a11ao011par/Multimedia/dmo/au.gov.defence. www://https/ from Retrieved. Standardisation Army: IAAUSTRAL. REQUIREMENTS PACKAGING: 2 PART STANDARD; PACKAGING ADF 1000C(AUST)DEF of era an in security food future and crisis water.
- Ismail, Ahmed (1999.127-113), *Change level-local: Somaliland and Somalia in collapse state and war of heritage*
- Jenna, Schutz.(1971), Research Operations. *Facilities Service Emergency of Location*.
- Poudel, R.(2018). *Enzymatic activities and compositional properties of whole wheat flour*. Ph.D. dissertation. Univ. of Nebraska-Lincoln.
- N. Sharma(2015). *Phenolic Rich Extracts obtained from small red beans (Phaseolus Vulgaris) in preventing macrophage mediated chronic inflammation*. MS Thesis, University of Nebraska Lincoln.
- Nolasco, (2019). *Evaluation of the effect of fortified boiled eggs in modulating biological activities beneficial to health*. Master Thesis, Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln,
- Policy Food(1998). *change climate*:Pennsylvania. K Engineering Package of Handbook.
- He, Forcinio, & Rj, Kelsey, Jf, Hanlon.Company Publishing Technomic, Lancaster ReVelle. V, Marianov (1996 C,120-110)Document DTIC: Packaging Military of Significance and History The.
- R. C, Velle. R, Church (1974.118-101)Barrett.611067.Science Regional in Papers. Problem Location Covering Maximal The.
- Udwadia FE, Shrivastava P(1987), Mitroff crisis of theory general a of development the in issues empirical and Conceptual: crises tionalorganiza made-man of structure The. Paul, Shrivastava, & C Terry, Pauchant, I Ian, Mitroff (1988.107-83)
- Verso: crisis of age the in prisons and Police. (2000): America Lockdown. Change Social and Forecasting Technological. management.