

2016

# الدليل التشغيلي جمعية العقبة التعاونية الزراعية

تم اعداد هذه الدليل لتوثيق عمليات التصنيع والانتاج والحفظ لمنتجات الجمعية اضافة الى كيفية الحصول على خدمات الجمعية بأسهل واقصر الطرق بالاعتماد على الموارد الموجودة مشروع دعم القدرات المؤسسية والانتاجية لمؤسسات المجتمع المدني - من خلال برنامج منظمة وي افيكث للتنمية في فلسطين WE EFFECT الذي ينفذه المركز الفلسطيني للتنمية الاقتصادية والاجتماعية ESDC





## تم إعداد هذا الدليل

ضمن مشروع دعم القدرات المؤسسية والإنتاجية لمؤسسات المجتمع المدني المنفذ من المركز الفلسطيني للتنمية الاقتصادية والاجتماعية ESDC من خلال برنامج منظمة ويافيكت WE EFFECT للتنمية في فلسطين

2016 - 2014

إن المعلومات والأفكار ووجهات النظر و اليات العمل التي طرحت في هذا الدليل لا تعكس بالضرورة أفكار

ووجهات نظر أو السياسات الرسمية لمنظمة وي افيكيت أو المركز الفلسطيني للتنمية الاقتصادية والاجتماعية .

كما أن الجهات المذكورة لا تتحمل أي مسؤولية تجاه محتويات الدليل من معلومات وجداول وإحصائيات وإنما هي

مسؤولية الجمعية فقط.



جمعية العقبة التعاونية الزراعية

# قرية العقبة

قبل حرب عام ( 1967) كان يسكن في قرية العقبة ومنطقتها عشرات العائلات في بيوت من الطين والشعر والخيش وحظائر الاغنام والمغايير ونتيجة حرب عام ( 1967 ) هاجر الكثير من العائلات إلى الأردن والقرى المجاورة مثل ( تياسير - نابلس - طوباس ) ، حيث أعلنت قوات الاحتلال عن قرية العقبة وجميع أراضيها منطقة عسكرية مغلقة وأقامت عليها وعلى أراضيها ثلاث معسكرات لتدريب قوات الاحتلال مما أدى إلى إصابة حوالي ( 50 ) مواطن بين شهيد وجريح ومعاق اقدمهم رئيس المجلس القروي الحالي بالإضافة إلى تجريف الأراضي وإغلاقها ومصادرتها واحراق المزروعات واحراق المراعي وحرمان المواطنين من الخدمات والأساسيات الضرورية وخاصة البناء والمياه مما أدى إلى تهجير الأغلبية من السكان الى القرى المجاورة وبقيت الاقلية صامدة على اراضيها صابره على اذى قوات الاحتلال تعيش في ظروف صعبه للغاية في منتصف التسعينات بدأ العمل ببناء المؤسسات العامة في القرية لخدمة المواطنين ، حيث تم - تشكيل مجلس قروي العقبة عام 1998 وتكليف الحاج سامي صادق برئاسة المجلس الذي هو اصلا مصاب بشلل نصفي من اصابة بعموده الفقري من رصاص الاحتلال ويعمل منذ اكثر من (42) أربعين عام من على كرسيه المتحرك من اجل السلام العادل وبدون احتلال .

يعمل أهالي قرية العقبة - بالمقاومة اللاعنفية ومن خلال - القانون - والحشد الإعلامي المحلي والدولي - وخاصة - المؤسسات الإنسانية - والحقوقية - المحلية والدولية و تم ترخيص جمعية المرأة الريفية الخيرية - وترخيص جمعية العقبة التعاونية الزراعية - وجمعية العقبة التعاونية لإسكان المهجرين - ونادي العقبة للوحدة والامل للطلاب والطلائع .

## الهدف من اعداد الدليل التشغيلي للجمعية

يهدف هذا الدليل إلى نشر وتوثيق الخدمات التي تقدمها الجمعية لأعضائها والمزارعين والفلاحين في منطقة عمل الجمعية وكذلك على عمليات الانتاج والتصنيع لجمعية العقبة التعاونية الزراعية لكيفية واليات تطبيقها ويمثل هذا الدليل دراسة توثيقية ودليل استرشادي الذي يعتمد بالأساس على مرجعية الطرق السليمة بالتصنيع وخطوات العمل ، ويهدف دليل التشغيل إلى توضيح الإجراءات والمتطلبات التشغيلية للمعدات الزراعية المملوكة للجمعية و نظام إدارته في الجمعية والأساليب التنفيذية والتشغيلية والإنتاجية .

نبذة وخلفية عامة عن جمعية العقبة التعاونية الزراعية التي تدير مشروع تصنيع الالبان والاجبان وكذلك مشروع الخدمات الزراعية للأعضاء والمزارعين في المنطقة

جمعية العقبة التعاونية الزراعية	
رؤية الجمعية	تسعى جمعية العقبة إلى بناء اقتصاد مجتمعي مستدام في منطقة العقبة ومحاربة الفقر والنهوض بالقطاع الزراعي وتحقيق الأمن الغذائي.
رسالة الجمعية	تساهم الجمعية في إحداث تنمية ريفية متكاملة في منطقة العقبة والمناطق المجاورة من خلال التمكين الاقتصادي والاجتماعي لأفرادها والفئات المهمشة سواء كان ذلك من خلال عمل مشاريع (إنتاجية، تسويقية، أو تمويلية) مشتركة أو دعم أعضاء التعاونية بتطوير قدراتهم الفنية والاقتصادية.
أهداف الجمعية	<ul style="list-style-type: none"> <li>- توفير مستلزمات الإنتاج اللازمة للإنتاج الحيواني التي يحتاجها الأعضاء من النوعيات الجيدة وبأسعار معقولة.</li> <li>- تأمين الخدمات الإرشادية والفنية والبيطرية التي يحتاجها الأعضاء.</li> <li>- توجيه الأعضاء إلى تطوير مزارعهم وتحسين إدارتها وإنتاجها بتدريبهم وربطهم بمراكز إرشاد ونقل التكنولوجيا.</li> <li>- تمكين الأعضاء من الحصول على الخدمات التي تقدمها الجمعية.</li> <li>- الانتساب إلى هيئة تعاونية أو غير تعاونية لتعزيز دور الجمعيات في تحقيق أهدافها.</li> </ul>
نطاق عمل الجمعية	<p>محافظة طوباس والأغوار الشمالية – البيئة المحيطة بالجمعية:</p> <p>منطقة عمل الجمعية مهمشة جدا (مناطق العقبة، بزيق، المالح، المضارب البدوية، يرزا، تياسير، سلحب) بل تعتبر من أكثر المناطق تضررا من الاغلاقات و المضايقات الاسرائيلية، . منطقة عمل الجمعية مصنفة (ج) حيث يحيط بالقرية حاجز تياسير الاحتلالي و معسكرات تدريب تابعة للجيش الاسرائيلي من كل الجهات و يتم اجراء التدريبات العسكرية بارض القرية مما يؤثر بشكل كبير على السكان و حياتهم و حيازاتهم الزراعية .</p> <p>يبلغ عدد السكان المحيطين بالجمعية 2500 نسمة تشكل نسبة الموظفين منهم 5% ونسبة العمال 20% ونسبة المزارعين مربحي الاغنام 60% بشكل مباشر والباقي موزعين على قطاعات اخرى.</p>
بنية الجمعية والممارسات المؤسسية	استفادة الجمعية من مشروع تنمية القدرات الاقتصادية والإدارية للجمعيات التعاونية للمركز الفلسطيني و لدى الجمعية نظام مالي وإداري تقوم بتطبيقه بكل أنشطتها وخطة أعمال اقتصادية وخطة استراتيجية تم بناءها بالجمعية برؤية ورسالة واضحة المعالم محدد فيها كل الفرص والمعوقات والتهديدات التي قد تعترض مسيرة عملها، إضافة إلى إتاحة الفرصة للجمعية لعرض منتجات الأعضاء من خلال مشاركتها في المعارض المحلية

<p>وعقد زيارات تعليمية في الجمعية لعدد من التعاونيات ومشاركة ادارة الجمعية بالعديد من اللقاءات التعاونية العامة ،</p>	
<p>- تراكتور زراعي وشراء عود حراث 7 سكك وعود حراث 9 سكك + دراسة وتنك رش لخدمة الأعضاء.          - وحدة تصنيع الالبان و الاجبان          - مطبخ ريفي عصري يلبي احتياجات اهالي القرية.          - زراعة أشتال لصالح مشروع الأعشاب الطبية.          - المشاركة في عدة معارض محلية في مختلف محافظات الوطن وتسويق منتجات الجمعية من خلالها.          - تنفيذ برامج تدريبية وإرشادية شاملة لأعضاء الجمعية.          - مشاركة المؤسسات المحلية في وضع خطط وتحديد احتياجات المجتمع المحلي من خلال لجان المشاريع.          - التشبيك والتنسيق مع المؤسسات الرسمية والأهلية.</p>	<p>موجودات الجمعية الثابتة وانجازاتها المميزة</p>
<p>تم تأسيس الجمعية في العام 2007 برقم تسجيل 1373 بوزارة العمل لمجموعة من مربي الاغنام في محافظة طوباسو يبلغ عدد اعضائها 68 عضواً منهم 13 امراه على اثر مشروع تطوير مربي الثروة الحيوانية ، حيث عملت الجمعية على تقديم العديد من الخدمات لأعضائها ومربي الاغنام في المنطقة سواء بالتدريب الفني على ادارة المزرعة وتنظيم عمل السجلات والتغذية السليمة وادارة التناسل والتلقيح وتوزيع الاعلاف والمياه وصهاريج المياه والادوية البيطرية والمستلزمات الطبية البيطرية اضافة الى التدريب الفني في تصنيع الالبان والاجبان وفتح قنوات التسويق لها وامتلاك جرار زراعي مع عدة زراعية متنوعه للمساعدة لمربي الاغنام و الفلاحين في منطقة عملها والاعضاء بكثير من الامور التي بحاجة الى المساعدة  <u>ينكون مجلس الادارة من خمس اشخاص:</u>          1-الحاج سامي صادق رئيس الجمعية          2-تحرير عبدالله سليم دراغمة امين الصندوق          3-اكرم عبد العزيز محمود دبك امين السر          4- روحية عبد المنعم صادق صبيح عضو          5- محمد خالد عامر ذياب عضوة  <u>اللجنة المالية</u>          الحاج سامي صادق - رئيس الجمعية 0599068808          تحرير عبدالله سليم دراغمة - امين الصندوق 0599613459          اكرم محمود عبد العزيز دبك أمين السر 0599789692</p>	<p>مجلس إدارة الجمعية</p>

مع وجود المشاريع الانتاجية للجمعية كان لا بد من ادارة الجمعية بتشكيل لجان لإدارة المشاريع وتوزيع الصلاحيات والمسؤوليات على ادارة تلك اللجان حتى يتم ادارتها بالشكل الافضل واستغلال كافة الموارد المتاحة بأفضل الطرق واقل التكاليف بالعملية الانتاجية .

### الية تشغيل وحدة تصنيع الالبان

**وحدة تصنيع الالبان** في الجمعية كانت نتيجة ملحة لتسويق منتجات الاعضاء و المزارعين بسبب عدم قدرتهم على تسويق منتجات الحليب و ان كان هناك تسويق محصور و بشروط لاتخدم المنتج كثيرا مثل التأخر بالدفع وانخفاض اسعار المنتجات الامرالذي استدعى الجمعية لتفكر عميقا بضرورة جمع الحليب من المزارعين و تصنيعه بعدة منتجات تمهيدا لتسويقه مع مراعاة توفير البيئة الامنة للتصنيع وتركيب المصائد الحشوية و الحفاظ و توفير درجة حرارة مناسبة لأجواء التصنيع من تركيب المكيفات في مكان التصنيع، وارتداء الالبسة الصحية ، لان غالبية التصنيع يكون بدويا بالطريقة التقليدية القديمة بأسلوب حديث اكثر امانا.

**استلام الحليب:** من المزارعين مزرعته مباشرة او ان يقوم المزارع القريب من مقر وحدة التصنيع بالتسليم مباشرة في قوارير خاصة مصنوعة من مادة الستانلس ستيل قياس 316 الخاص بالاستخدام الغذائي السليم ، حيث يتم توزيع الحليب المستلم و تسجيله بسجل الاستلام الخاص بالمزارع ، و بعد ان يتم تجميع استلام الحليب حتى الساعة لعاشرة صباحا يتم تجميع الحليب في اوعية كبيرة مخصصة للتصنيع بعدها مباشرة تبدأ عملية التصنيع مباشرة حسب الصنف المراد تصنيعه اما لبن رايب اوجبنه بلدية بحث لا يخزن الحليب وانما يتم تخزين المنتج. و قد تم تسمية المنتج باسم زاكية وبصدد الحصول على علامة تجارية من وزارة الاقتصاد الاقتصاد الوطني .وعليه يترتب و ضع لبيل الجمعية باسم زاكية على كل الاصناف مع الاشارة الى اضافة الصنف على اللبيل .



## تصنيع اللبن الرايب..



بعد ان تم جمع الحليب وتجميعه في اواني خاصة للتصنيع يتم غلي الحليب لدرجة حرارة 95 درجة مئوية بعد ذلك يترك حتى يبرد ليصل الى درجة حرارة 45 درجة مئوية ومن ثم تضاف اليه ( الروبة ) الطبيعية لبن رايب بنسبة 3%. مع مراعاة ان زيادة الروبة يؤدي الى زيادة الحموضة باللبن و تقليلها يؤدي الى حدوث ارتخاء وارتجاج و تقليل نسبة التماسك باللبن ..ثم ينقل الاوعية بعد عملية الترويب و تترك بالحاضنة لمدة 3 ساعات على درجة حرارة 43 درجة مئوية .

بعد ذلك ينقل الى خارج الحاضنة ويترك لمدة من 15-20 دقيقة و بعدها لينقل الى ثلاجة تبريد ويحفظ بدرجة حرارة 6 درجة مئوية لمدة لا تزيد عن 48 ساعة..وبهذه الطريقة تم تصنيع و انتاج اللبن الرايب الرائب ..تمهيدا لاعادة تصنيعه الى منتجات اخرى قابلة للتسويق مثل اللبنة والزبدة والجميد والشنكليش و لبن اب و الزبد.

## تصنيع اللبنة



يتم وضع اللبن الرائب الجاهز بأكياس قماشية بيضاء ( 60سم\*40 سم)سعة تقريبا سعة 60 كغم لبن رائب ويضاف اليها ملح طعام نسبة 2% بمعدل 1.5 كغم . يربط الجزء العلوي من الكيس بخيط مثبت به اصلا لإغلاقه بشكل محكم ويعلق لفترة عدة ساعات لتصافي المياه من الكيس ( الميصر ) ومن ثم يوضح بين لوحين من الستالس و فوقالوح الاول من الجهة العلوية ثقل او وزن بنفس وزن كيس اللبن او اكثر.. لمدة 72 ساعة لاكتمال عملية تصافي المياه من اللبن ( الميصر) حتى يتحول اللبن الرائب الى لبنه جامده قالبه للتشكل ..ويتم تذوق اللبنة من الشخص المصنع لمعرفة نسبة الملوحة على ان تكون طعم الملح ظاهر الى حد ماء وان نسبة تشكل اللبنة من وزن اللبن حوالي 21% .

يتم تشكيل اللبنة الجامدة الى كرات صغيرة قطر 2سم تقريبا يدويا



وتوضع في عبوات زجاجية شفافة بأجام مختلفة من 300-600 غرام لبنة . يضاف اليها زيت الزيتون حتى تمتليء العبوة الزجاجية ، يغمر جميع اللبنة المحببة تحت الزيت خوفا من تلفها وتعفنها ..حيث يعتبر الزيت مادة حافة طبيعة .

يمكن اضافة بعض الاضافات على اللبنة قبل عملية تشكيلها الى كرات صغيره (زعر او شطه ) بحيث يتم عجنها ومزجها بشكل متجانس قبل عملية التشكيل .





الاية تصنع الجبنة البيضاء الغنمية ( تسمى الجبنة النابلسية)



بعد ان تم استلام الحليب بالطريقة السليمة يتم تصفيته بمنخل لإزالة اية عوالق قد تكون به غير مرئية ويوضع في اوعية ستانلس حجم 100 لتر ويضاف عليه مادة الديرة (ماسة) بواقع نقطه واحدة لكل كغم حليب . و يحفظ في الحاضنة بدرجة حراره من 37-40 درجة مئوية لمدة 15دقيقة ومن ثم يتم اخراجه خارج الحاضنة ويسكب بقوالب من القماش الخاص بشكل مربع 15سم\* 15 سمو توضع على لوح من الستانلس و فقها لوح اخر بنفس الابعاد لمدة 30 دقيقة لتماصي الماء من الحليب المتخثر وبعد ذلك يتم نزع القماش عن اقراص الجبنة التي تكون هلامية لدرجة الصلابة التي تسمح لها بالحفاظ عل شكلها وتكيس (اضافة) ملح الطعام بمعدل 5 كغم ملح طعام الى كمية الحليب المصنعة الى جبنة (100 لتر حليب) التي تم تصنيعها الى جبن .  
نسبة تحول الحليب الى جبنة كل 100 كغم حليب غنم تنتج 27 كغم جبنة تقريبا تزيد او تنقص حسب نسبة الدهون بالحليب،

فترة كبس الجبنة بالملح لمدة 5 ايام و تزيد من نسبة التماسي للماء من الجبنة المصنع و تبدأ بالصلابة اكثر بحيث تصبح اكثر قساوة .

تغسل الجبنة من الملح بماء نظيف ، وهنا تبدأ عملية غلي الجبنة بحيث يضاف 2 كغم ملح لماء الغلي و جرت العادة بالطرق التقليدية انه يمكن معرفة نسبة الملح بوضع بيضة دجاج في وعاء الماء المملح و حال طفو البيضة تكون نسبة تعادل الماء مع الملح وتغلى الجبنة بالماء ويضاف اليها المسكة والملح بشكل أكياس قماشية صغيره بالغلي لإكسابها طعم زاكي ومميز بنكهة طيبة. وتترك حتى تبرد لعدة ساعات وتعود للصلابة من جديد لتعبأ في عبوات زجاجية سعة 600 غرام او صفائح من سعة 10 كغم و بعد ترتيب وضعها في العبوات المطلوبة حسب رغبة المستهلك يضاف اليها نفس الماء التي تم استخدامه في عملية غلي الجبنة . او بالإمكان تعبئة في اكياس مفرغة من الهواء ومحكمة الاغلاق لضمان عدم التلوث على ان تحفظ لاحقا مبرده بالثلاجة .

## انتاج لبن اب . ويسمى بعدة اسماء حسب المناطق و اللهجات ( مخيض او شنيينة او لبن عيران) .

يتم انتاج لبن اب من خلال اللبن الرائب المصنع .

انتاج 30 لتر لبن اب. و ينتج ايضا من الطريقة نفسها الزبدة البلدية.

يتم وضع 30 لتر لبن رائب في وعاء خاص مصنوع من الستانلس ستيل 316 يسمى خضاضه لها محرك

كهربائي تعمل تقريبا بنفس الية عمل غسالة الملابس بالدوران ،الخضاضة متوفرة بالسوق بعدة اسماء تجارية

.حيث انه بعد وضع اللبن داخل الخضاضة يتم تشغيلها لمدة 60 دقيقة ومن ثم يتم وقف مفتاح التشغيل لمدة 5

دقائق و يضاف نصف لتر ماء بارد و ن ثم يتم اعادة التشغيل مرة اخرى لمدة 60 دقيقة مع مراعاة اغلاق

غطاء الخضاضة اثناء عملية التشغيل.وبعد ذلك يتم اطفاء المحرك ونلاحظ ان كتل من الدهون قد تشكلت

طافية على سطح اللبن الذي اصبح سائلا بدون اية لزوجه نتيجة ازالة الدهون ،وهذه الدهون هي نفسها تسمى

الزبدة البلدية والتي يتم تحويلها الى السمن البلدي من خلال عملية تصنيع خاصه، بحيث بالإمكان الاستفادة

منها كزبدة بلدية او اعادة تصنيعها الى سمن بلدية.

و السائل المتبقي هو نفسة المنتج الجديد الذي هو لبن اب بعد ان تم ازالة الزبدة منه اصبحا لبن اب صافي

يضاف اليه ملح طعام حسب الرغبة بطعم الملوحة من خلال التذوق و الخبرة يمكن تحديد كمية ملح الطعام.

. يتم تفرغ اللبن اب في اوعية بلاستيكية خاصة سعة 1 لتر او 2 لتر ويخزن بالثلاجة للحفظ بدون اية مواد

حافطة و يشرب مبردا، و احيانا يضاف اليه وقت الاستخدام قليل من الثوم الطازج او النعنع الطازج حسب

رغبة المستهلك و يفضل تناوله بحد اقصى 15 يوم من تاريخ التصنيع لخلوة من المواد الحافطة مع الابقاء على

تخزينه و حفظه مبردا بدرجة حرارة من 4-6 درجات مئوية بالثلاجة .

## انتاج الجميد ( الكشك)



الجميد يستخدم للطبخ وبالأخص بالمنسف البلدي لانتاج شوربة اللبن او صوص اللبن بعد ان يتم نقهه بالماء

و غليه و طبخه بالماء مع لحم الضأن. ويتم الاستفادة منه لطبخ اللبنية في حال عدم وجود لبن طازج للطهي

او يأكل مع الزيت كمقبلات , وطعمه يميل الملوحة والحموضة.

ان انتاج وتصنيع الجميد يكون من خلال اللبن اب المنتج في الجمعية.

يتم وضع اللبن أب الجاهز بأكياس قماشية بيضاء ( 60سم\*40 سم)سعة تقريبا سعة 60 كغم لبن أب ويضاف اليها ملح طعام نسبة 2% بمعدل 1.5 كغم . يربط الجزء العلوي من الكيس بخيط مثبت به اصلا لإغلاقه بشكل محكم و يعلق لفترة عدة ساعات لتصافي المياه من الكيس ( الميصر) و من ثم يوضح بين لوحين من الستالس و فوق اللوح العلوي ثقل او وزن بنفس وزن كيس اللبن او اكثر.. لمدة 72 ساعة لاكتمال عملية تصافي المياه من اللبن ( الميصر) حتى يتحول اللبن السائل الى لبنه جامده قالبه للتشكل تسمى (جرجم)...و يتم تذوق اللبنة المتناسكة ( الجرجم) من الشخص المصنع لمعرفة نسبة الملوحة على ان تكون طعم الملح ظاهر الى حد ماء ،و ثم تشكل بكرات قبضة اليد وزن 250-400 غرام تقريبا حسب رغبة المستهلك بالحجم والشكل كروي او مخروطي ..و توضع على لوح خشبي نظيف وتغطي بقطع من القماش الشفاف لضمان عدم وصل أي من الحشرات الى الجميد المعرض للتجفيف ، وتترك لمدة من 7-10 ايام حتى تصبح جافة تماما و احيانا يضاف اليها الكركم( صبغة صفراء او عصفور) بكمية قليلة لإكسابها لون يميل الى الاصفر. بعد ذلك يتم وضعها في اكياس بلاستيكية مفرغه من الهواء وتعرض للبيع وتحفظ في مكان جاف وغير رطب وبعيدا عن اشعة الشمس. و تباع بالكيلو غرام للمستهلك وعمرها لاقتراضي بالحد الاقصى 12 شهر بدون اضافة اية من لمواد الحافظة .

### انتاج الشنكليش



ان انتاج و تصنيع الشنكليش يكون من خلال اللبن اب المنتج في الجمعية . يتم وضع اللبن أب الجاهز بأكياس قماشية بيضاء (60سم\*40 سم)سعة تقريبا سعة 60 كغم لبن أب ويضاف اليها ملح طعام نسبة 2% بمعدل 1.5 كغم . يربط الجزء العلوي من الكيس بخيط مثبت به اصلا لإغلاقه بشكل محكم و يعلق لفترة عدة ساعات لتصافي المياه من الكيس ( الميصر) و من ثم يكبس بكبس هيدروليكي او على الكهرباء او يعمل بالهواء او يدويا .. حتناكتمال عملية تصافي المياه من اللبن ( الميصر) حتى يتحول

اللبن السائل الى لبنة جامده قالبه ويتم تذوق اللبنة المتناسكة من الشخص المصنع لمعرفة نسبة الملوحة على ان تكون طعم الملح ظاهر الى حد ماء وتخلط عجينة اللبنة بمجموعه من البهارات الخاصة يظهر بها طعم اليانسون والشومر والكمون المطحون وخططات اخرى خاصة للشنكليش من محلات العطارة ويتم مزجها بشكل متجانس و تشكل كرات قبضة اليد وزن 250 غرام تقريبا بشكل كروي.. و من ثم تغمر بالزعتن البلدي المطحون والسهم البلدي المحمص وتترك حتى تجف لدة اسبوع الى عشرة ايام تقريبا ويلاحظ تشكل بعض التعفن الخارجي على حبات الشنكليش من البكتيريا الغير ضاره يتم ازلتها بلطف بقطعة قماشية ناعمة عن طريق التدليك الخفيف الى ان تصبح متناسقة ، و تغلف بأكياس بلاستيكية صحية مفرغه من الهواء مضاف اليها قليل من زيت الزيتون قبل عملية التغليف وتفريغها من الهواء .مع ملاحظة ان الشخص الذي يقوم بعملية تصنيع الشنكليش يجب ان يكون مدربا جيدا بعملية التصنيع وبالتذوق واطافة كمية البهارات اللازمة .  
وتعرض للبيع وتحفظ مكان جاف وغير رطب وبعيدا عن اشعة الشمس. وتباع بالكيلو غرام للمستهلك وعمرها لافتراضي بالحد الاقصى 12 شهر بدون اضافة اية من لمواد الحافظة .

### مشروع الجمعية الخدمائية والانتاجية

ان الهدف من انشاء اية جمعية تعاونية هو تحقيق مبدا الملائمة وخدمة الاعضاء ، وعليه فان الجمعية وجدت ان غالبية الاعضاء هم من الفلاحين البسيطين و ليس لديهم معدات زراعية وان كانت موجوده عن البعض فهي لا تتعدى جرار زراعي بدون معدات زراعية مصاحبة ، ولاتفي بالغرض وعليه فقد وفرت الجمعية مجموعة من المعدات :

1-جرار زراعي

2- ترلة لنقل المنتجات الزراعية

3-عود غميق 3 سلك

4-عود كلديفيتر

5- تنك رش للأعشاب المبيدات

6- دراسة حبوب لدرس وفرز الحبوب .



و تم تشغيل موظف بطريقة المحاصصة لتغيل تلك المعدات و الاليات لخدمة المزارعين ومربي الاغنام وتم تصميم اعلان وتوزيعه على اصحاب الشأن لإعلامهم بتوفر تلك الخدمات مقابل اجر محسوب لكل خدمة اما على الدونم او بالعمل بالساعة حسب نوع الخدمة المتعرف عليها بأوساط المزارعين . على ان يتقدم طالب الخدمة بطلب الاستفادة لخدمة معينه من خلال السائق مشغل التركتور او من خلال الجمعية ويتم توثيق الخدمة سواء من قبل السائق او المشغل،،  
اعتمد الطريقتين للتسهيل على المزارعين بالاستفادة من الخدمة خاصة ان قسم كبير منهم يسكن بمناطق مغلقة وتحت الحاجز العسكري الاسرائيلي المسمى حاجز تياسير.. ومن الصعب الوصول الى مقر الجمعية بيسرو سهولة ا بانتهاء ساعات الدوام احيانا....

## اجراء شراء الخدمة اذا كانت من خلال الجمعية و ان كانت من خلال السائق عليه ان يقوم بنقل البيانات الى امين الصندوق

### الغاية :

تحدد هذه اللائحة الاجراءات المتبعة لتنظيم العمل ما بين الجمعية ممثلة بلجنة ادارة المشروع الخدماتي وبين اعضاء الجمعية او المزارعين الراغبين بالحصول على الخدمة من الجمعية التعاونية .

### مجال التطبيق :

تسري احكام هذه اللائحة على كافة المزارعين الاعضاء وغير الاعضاء الراغبين بالحصول على خدمة من المشروع الخدماتي الخاص بالجمعية .

### طريقة العمل :

- يقوم رئيس اللجنة بتكليف امين الصندوق بمتابعة هذا الاجراء بحيث تكون تحت مسؤوليته
- يقوم امين الصندوق باستقبال المزارعين الراغبين بالحصول على الخدمة وتعبئة ذلك باستخدام نموذج طلب شراء خدمة
- يقوم امين الصندوق باستيفاء المبلغ المطلوب من المزارع وتعبئة ذلك على نموذج سند قبض
- يقوم امين الصندوق بابلاغ السائق الخدمة المطلوبة ( حراثة او نقل او درس وفرز الحبوب) وتعبئة ذلك على نموذج جدول الطلبيات وتوقيع السائق عليه واعطائه نسخة .
- يقوم السائق بتوقيع نموذج الطلبيات من المزارعين المستفيدين بعد اتمام المهمة ، ويتم اعادته الى امين الصندوق .
- يقوم امين الصندوق بعمل جرد دوري شهري لمبالغ الخدمة المدفوعة وتعبئتها على نموذج جدول الدفعات الشهري
- يقوم امين الصندوق بايداع المبالغ المدفوعة كل اخر شهر في حساب الجمعية ، ويسلم فيشة الايداع ويرفق معه جدول الدفعات الشهرية وتسليمه لرئيس اللجنة
- يقوم رئيس اللجنة بمراجعتها وتدقيقها واعتمادها باستخدام نموذج محضر اجتماع .

### الاستهلاكات

يتم استهلاك الموجودات الثابتة بطريقة القسط الثابت حسب النسب التالية:

النسبة الاستهلاك السنوي	البند
5%	المباني
15%	أثاث مكثبي
20%	أجهزة مكتبية
30%	أجهزة وبرامج الحاسب الآلي
20%	سيارات
10-20%	معدات التصنيع وثلاجات

1. يتم احتساب الاستهلاك على الموجودات الثابتة شهرياً، وتحمله كمصروف حتى تصل صافي القيمة الدفترية 4 شيكل.
2. تبدأ عملية احتساب الاستهلاك من اللحظة التي تكون فيها الموجودات الثابتة جاهزة للتشغيل أو الاستعمال .

### ادارة المخزون

اذا كان المخزون يشتري في فترة زمنية ويستعمل في فترة زمنية اخرى يتوجب على المسؤول المالي والإداري او مدير الانتاج ان يتحقق من وجود هذا المخزون واعتماد الية لصرف وتكلفة المخزون والعمر الافتراضي للمخزون . ويتم التحقق من خلال الكميات الواجب توافرها كمخزون استراتيجي بالجرد الحقيقي وبمراجعة المشتريات ودفاتر المخازن واشعارات الاستلام والمنصرف على بطاقات الصنف للوصول للرصيد الصحيح الذي يجب ان يكون في نهاية الفترة المالية.

- تقدير بضاعة آخر المدة: ان بضاعة آخر المدة تحسب بثمان التكلفة ويجب على المسؤول المالي والاداري التأكد من ذلك بمراجعة أسعار التكلفة بالشراء وكذلك يجب التأكد من استبعاد قيمة المواد والبضائع التالفة لتتخلص منها الجمعية وهذا التقدير يكون ايضا بسعر التكلفة.
- الجرد الفعلي للمخزن: يجب ان تقوم الجمعية في آخر السنة المالية بجرد شامل للمواد والبضائع على ان تكون هنالك رقابة مستمرة لكميات المخزون اثناء السنة المالية، ويجب على المسؤول المالي والاداري مدير الانتاج مراعاة التالي:
  1. اعداد تعليمات الجرد والتأكد من ان فريق الجرد قد قام بحصر المخزون تبعا للتعليمات
  2. فحص اسعار التكلفة وحساب القيمة والتأكد من ان كل العمليات الحسابية على كشوف الجرد قد تمت بدقة
  3. اذا لم يتم الجرد في يوم واحد يجب تسديد ما يصرف من المخزون خلال فترة الجرد للاستعمال او للمخازن الفرعية ان وجدت.
  4. التأكد من ان الفروق بين الجرد الفعلي والسجلات او المحاسبات لا تعدم الا بعد اجراء فحص دقيق لمعرفة الاسباب وبعد موافقة مجلس الادارة على هذا الاجراء.

### الرقابة والضبط الداخلي

1. يجب ان يتم التخزين بطريقة سليمة لا تعرض المواد للسرقة او التلف المخزني.
2. ان المواد لا تصرف بدون اوامر صرف معتمدة وموقعة وفق الاصول المعمول بها بالجمعية.

3. ان الجمعية تسترد قيمة المواد والبضائع التي استلمت تالفة من الموردين او المزارعين او شركات التامين.
4. ان الجمعية تراعي اجراءات الامن والسلامة والانذار المبكر ضد الحريق والسرقة بالمخازن.

يجب على مدير الانتاج تنظيم وترتيب البضاعة في المخزن حسب نوعها وطبيعة تخزينها ومدى صلاحيتها وجودتها وتخزين البضائع سريعة التلف مثل الحليب الطازج والمواد الخام و مواد التعبئة لذلك يتوجب حفظها وتخزينها بالطريقة المناسبة والسليمة.

يجب على مدير الانتاج ان يحافظ على مخزون امان من الكميات والبضائع المخزنة لفترة تكفي تجديد ما يتم نفاذه من المخزن ومراقبة معدل دوران المخزون حسب نوع وطبيعة الاصناف سريعة الدوران بحيث تكون سهلة الوصول والاخراج وكذلك يتم عمل بطاقة لكل صنف بالمخزن ويوضح اسم الصنف ورقمه ومواصفاته حتي يسهل ادارة الاصناف كل على حدة عند تجديد الكمية اللازمة للتخزين.

**بطاقة الصنف:** تعتبر السجل الاساسي الذي يقيد به حركة الصنف بالمخازن وارد وصادر ورصيد مع بيان الرصيد المتبقي بالمخزن عقب كل عملية صرف او اضافة مخزون اضافي

### الجرد:

الهدف من الجرد هو التأكد من ان الارصدة الدفترية تطابق الارصدة الفعلية للبضائع الموجودة في المخازن ويمكن اتباع طرق الجرد التالية:

1. الجرد الذاتي:
- وهو الجرد الذي يقوم به مدير الانتاج بنفسه للتأكد من مطابقة الأرصدة بالبطاقات مع الكميات الفعلية بالمخزن
2. الجرد المفاجئ:
- ويقوم به المسؤول المالي والاداري او مدير الجمعية وبدون علم مدير الانتاج بعملية الجرد المفاجئ وعلى فترات غير منتظمة اثناء السنة المالية.
3. الجرد الدوري:

يتم على فترات منتظمة كل شهر او ثلاثة اشهر وعادة في نهاية السنة ويعلم بهذه المواعيد مدير الانتاج ويتم اعداد تقرير بالجرد ويعرض على المسؤول المالي والاداري وامين الصندوق لبحث اية فروق نتجت بين الارصدة في الحاسوب والارصدة الفعلية ويقوم بهذا الجرد مدير الجمعية أو مدير المشروع.

مرفقا

## بعض النماذج المهمة اللازمة



الدليل التشغيلي لجمعية العقبة التعاونية الزراعية

سند صرف  
رقم(0000)

أغ. ش. ج

..... أستلم السيد /السادة

..... مبلغ وقدره

..... وذلك عن /

..... نقداً ..... شيك رقم ..... بنك ..... استحقاق

التاريخ : / /

التوقيع بالصرف : .....

سند قبض  
رقم (0000)

أغش. ج

..... وصلني من السيد /السادة

..... مبلغ وقدره

..... وذلك عن

..... نقداً ..... شيك رقم ..... بنك ..... استحقاق

التاريخ : / /

توقيع أمين الصندوق : ..... توقيع الدافع .....

### جدول الطلبات اليومية

المشروع التشغيلي ( النشاط ) : .....

اليوم : .....

التاريخ : .....

الرقم	اسم طالب الخدمة	العنوان	رقم الهاتف	نوع الخدمة	ملاحظات

توقيع أمين الصندوق : .....

\*\*\*\*\*

### نموذج الانتاج الشهري

المشروع التشغيلي ( النشاط ) : .....

الفترة الزمنية : لدورة الشهرية لشهر ( ..... ) من تاريخ ..... الى تاريخ .....

التاريخ	البيان	قبض \ صرف	رقم السند	المبلغ	ملاحظات

توقيع أمين الصندوق : .....

## مطالبة مالية لموردين الحليب

التاريخ : .....

السادة : ..... المحترمين

تحية وتقدير ،،،،،

### الموضوع :مطالبة مالية

نرجو صرف مبلغ وقدره ..... كتابتا ..... وذلك عن  
يدل ثمن حليب حسب البيانكشف الاستلام .

مع الاحترام

مسؤول الانتاج والاستلام

التوقيع:

مصادقة ختم الجمعية

امين الصندوق او رئيس الجمعية

المرفقات :

كشف استلام الحليب - بطاقة شهرية لاستلام الحليب

### جدول المصروفات الشهرية

المشروع التشغيلي ( النشاط ) : .....  
الفترة الزمنية : لدورة الشهرية لشهر ( ..... ) من تاريخ .....الى تاريخ .....

التاريخ	البيان	المدفوع له	رقم سندالصرف	المبلغ	المبلغ التراكمي

توقيع أمين الصندوق : .....

## جدول المقبوضات الشهرية

المشروع التشغيلي ( النشاط ) : .....  
الفترة الزمنية : لدورة الشهرية لشهر ( ..... ) من تاريخ .....الى تاريخ .....

التاريخ	البيان	المدفوع له	رقم سند القبض	المبلغ	المبلغ التراكمي

توقيع أمين الصندوق : .....

**بطاقة شهرية لاستلام الحليب من مربي الاغنام**

اسم المزارع..... جوال رقم:.....  
 عضو بالجمعية :.. نعم  لا  رقم العضوية :.....  
 شهر: ..... سنة: .....

اليوم	التاريخ	كغم	السعر	الاجمالي	الملاحظات	توقيع المستلم

\*\*\*\*\*

**بطاقة حساب سنوية لمزودي الحليب للجمعية**

اسم المزارع..... جوال رقم:.....  
 عضو بالجمعية :.. نعم  لا  رقم العضوية :.....  
 سنة ( )

شهر	كمية الحليب /كغم	القيمة الاجمالية / شيكل	قيمة الدفعات / شيكل	ذمم سابقه/ شيكل	صافي اجمالي للمزارع/ شيكل
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
المجموع الاجمالي					

**كشف تسليم منتجات التصنيع للتجار**

اسم التاجر:.....المحافظة:.....المدينة:.....  
اسم المحل:.....العنوان:.....تلفون:.....جوال:.....

الصفحة	الوصف	وزن	عدد	سعر	اجمالي	دفعات	باقي صافي الحساب	التوقيع/المسوق
	لبنه بالزيت عادي	300 غرام						
	لبنه بالزيت عادي	600 غرام						
	جبنة مغليه	450 غرام						
	جبنة مغليه	5 كغم						
	لبن اب	التر						
	زبده	كغم						
	جميد	كغم						
	شنكليش	كغم						

كشف الدوام الشهري لمشغلي وحدة التصنيع

اليوم:.....التاريخ:.....

الاسم	الوصف الوظيفي	ساعة الحضور	التوقيع	ساعة المغادرة	التوقيع	ملاحظات

رئيس الجمعية:.....

المحاسب:

نموذج اتفاقية تشغيل سائق التركتور

## اتفاقية تشغيل سائق تركتور

فريق أول :- جمعية العقبة التعاونية الزراعية - قرية العقبة - محافظة طوباس

فريق ثاني :- ..... / حامل هوية رقم ( ..... ) و يطلق عليه اسم السائق.

بما أن الفريق الأول يرغب بتشغيل تركتور زراعي موديل ( 1984 ) الذي يحمل الرقم ( 4841044 ) للحراثة والرش والنقل وأي خدمات أخرى ، وحيث أن الفريق الثاني تقدم بطلب للعمل على هذا التركتور مقابل الثلث المتبقي من مجمل إيرادات التركتور الشهرية بدون المصاريف التشغيلية - العمل بنظام المحاصصة ( ثلث للسائق وثلثين للجمعية). فقد اتفق الفريق الأول مع الفريق الثاني على التالي :

1. يكون التركتور وجميع القطع واللوازم الموجودة فيه والتابعة له بمثابة عهدة لدى السائق المذكور اعلاة وعلية الحفاظ عليها وأي سوء استخدام لأي من اللوازم يكون على مسؤولية السائق .
2. أي مخالفة أو أي أعطال تنتج عن الإهمال تكون على مسؤولية السائق
3. يلتزم الفريق الثاني بإعلام إدارة الجمعية عن أي خلل أو عطل يحدث للتركتور وتصليحه أول بأول مع إحضار الفواتير الرسمية للتصليح أو الصيانة الدورية أو السولار والتأمين والترخيص
4. يلتزم الفريق الثاني بتنفيذ كل ما يطلب منه من قبل إدارة الجمعية
5. يلتزم السائق بتعبئة السولار من المحطة التي تحددها جمعية العقبة التعاونية الزراعية ولا يحق للسائق تغيير هذا المصدر إلا بالرجوع للجمعية والموافقة على ذلك ولن تدفع أي مبالغ لأي مصادر أخرى بدون موافقة
6. يلتزم السائق بالعمل لدى المواطنين بالسعر التي تحده جمعية العقبة التعاونية الزراعية في المناطق التالية ( العقبة - تياسير - عقابا - الثغرة - سلحب - طوباس - طمون - الأغوار الشمالية - يرزا - أو أي منطقته تحدها الجمعية ولا يحق للسائق تخفيض السعر أو زيادة أو اخذ أي مبالغ إضافية

7. يلتزم السائق بعدم العمل في المناطق الخطرة ويتحمل السائق المسؤولية الكاملة عن ذلك

8. يلتزم السائق بعدم إعطاء التركتور لأي سائق آخر مهما كانت الأسباب



9. يلتزم السائق بعدم اصطحاب أي شخص معه في التركتور وعلية إبقاء التركتور مقفل عند المغادرة
  10. على السائق تسجيل قراءة العداد وساعة العمل عند بدء العمل يوميا وكذلك عند انتهاء العمل يوميا
  11. على السائق بعد انتهاء العمل أن يركن التركتور في مقر الجمعية حيث أن الجمعية غير مسؤولة عن غير ذلك ز
  12. يلتزم السائق بتوريد الأموال إلى الجمعية كل سبت ويتم التوقيع له بالاستلام من قبل محاسب الجمعية ويتحمل السائق أي نقص في الأموال عن قيمة السندات .
  13. يلتزم السائق بعمل سند قبض رسمي للمستفيدين من التركتور تلقي الثمن من المستهلك .
  14. يتم الدفع للفريق الثاني في نهاية كل شهر بموجب شيك من حساب إيرادات التركتور التابع لجمعية العقبة التعاونية الزراعي ولا يحق للسائق التصرف بإيرادات عمل التركتور مهما كانت الأسباب و عليه يتطلب توريدها للجمعية أسبوعيا بوضعها في حساب الجمعية .بالتنسيق مع محاسب الجمعية.
  15. يلتزم الفريق الأول بدفع الثلث المتبقي من مجمل إيرادات التركتور الشهرية في نهاية كل شهر للفريق الثاني
  16. يحق للفريق الاول تعليق العمل او إلغاء الاتفاقية في حال عدم التزام الفريق الثاني ببنود هذه الاتفاقية
  17. يتم اللجوء للمحاكم الفلسطينية في حال حدوث خلاف بين طرفي هذه الاتفاقية .
  18. يسري عقد العمل من تاريخ ..../.. /.....ولغاية...../.. / بشكل سنوي يحدد برضى الفريقين
- تم توقيع الاتفاقية

وكشهادة بهذا الخصوص، فان أطراف هذه الاتفاقية يشهدون بأنهم راجعوا، فهموا، ووافقوا على حدود هذه الاتفاقية في اليوم والسنة المدونين أدناه.

وقعت هذه الاتفاقية في هذا اليوم ..... الموافق : / / .....

ختم وتوقيع الفريق الثاني اسم وتوقيع الفريق الاول

with funding from  
Austrian  
Development Cooperation

Provided by the European Union

care

PARC

ICARDA  
Science for Better Livelihoods in Dry Areas

Strengthening Livestock Holders' livelihoods in Area C (Rawasi)  
مشروع : تعزيز سبل العيش لمربي الثروة الحيوانية في مناطق الضفة الغربية منطقة (ج) / رواسي

وحدة تصنيع الالبان (جمعية العقبة التعاونية الزراعية)  
العقبة - طوباس

**Dairy Unit (CBO)**  
AL -Aqaba- Tubas

ESDC  
المركز الفلسطيني للتنمية الاقتصادية والاجتماعية  
Economic & Social Development  
Center of Palestine

WE EFFECT  
SWEDISH  
COOPERATIVE  
CENTRE

جمعية العقبة التعاونية الزراعية

استفادت معدات زراعية وتجهيز وحدة إنتاج الالبان  
من مشروع دعم القدرات المؤسسية والاقتصادية للجمعيات التعاونية لعام 2013  
Strengthening the institutional and business capacities of  
cooperatives in Palestine "SIBCC"

المنفذ من المركز الفلسطيني للتنمية الاقتصادية والاجتماعية (ESDC) وذلك ضمن  
برنامج منظمة وي إفيكت WE EFFECT (المركز التعاوني السويدي سابقا) للتنمية  
في فلسطين