

دليل
الاشتراطات الصحية
في تقديم خدمات التغذية المدرسية

إعداد فريق العمل المشترك:
الإدارة العامة لخدمات الطلاب بوزارة التعليم
الإدارة العامة للصحة المدرسية بوزارة الصحة
الهيئة العامة للغذاء والدواء
الإدارة العامة للتغذية بوزارة الصحة
إدارة الشؤون الصحية المدرسية بوزارة التعليم

إصدار جديد
شوال ١٤٤١هـ

الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية:

تم إعداد الاشتراطات الصحية في تقديم خدمات التغذية المدرسية بالمقاصف المدرسية وفق:

١. لائحة الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية والمعدة من الإدارة العامة للصحة المدرسية بوزارة التربية والتعليم ١٤٣٤ هـ.
٢. المواصفة القياسية الخليجية "الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية" بها ١٥/٢٠١١/١٩٧١ "GSO"
٣. الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها والمعدة من اللجنة الرباعية (وزارة الصحة، وزارة التعليم، تطوير التعليم القابضة).
٤. SFDA.FD ٢٢٣٣ "اشتراطات البينات التغذوية على البطاقة.
٥. SFDA.FD/GSO ٩ "متطلبات بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة.
٦. SFDA.FD ٢٣٦٢ "الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز.
٧. FDA.FD.٥٦ "الافصح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
٨. FDA.FD ٢٠ "وضع السعرات الحرارية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.

أولاً: المصطلحات الواردة:

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط والمتطلبات الصحية الواجب توافرها في الأغذية المقدمة داخل المدرسة، ونظم تحضيرها وحفظها وتداولها والعاملين بها داخل المدرسة أو في المؤسسات التي تقوم بتحضيرها أو توريدها.

التغذية المدرسية:

وصف ضمن الاحتياجات الغذائية الأساسية لفئة السن المدرسي من الأطفال والمراهقين من الفئة العمرية (٦-١٨) سنة، التي تضمن حصولهم على تغذية صحية ومتوازنة وأجسام سليمة وخالية من المشاكل الصحية.

المقصف المدرسي:

المكان المجهز لتوزيع أو بيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها.

متداول الأغذية:

جميع العاملين المشاركين في: إنتاج، نقل، تعبئة، توزيع، تخزين، تجهيز، وبيع المواد الغذائية .. الخ

مكائن البيع الذاتي:

ثلاجات مبردة لعرض وتخزين وبيع الأغذية (المعجنات والفطائر والمشروبات الباردة والساخنة... وغيرها)

ثانياً: الموقع والمبنى:

١. يجب أن يكون الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية ضمن سور المدرسة، في مكان آمن يسهل الوصول إليه بحيث يكون قريباً من فناء المدرسة، وبعيدا عن (دورات المياه-مياه المجاري-صرف صحي - مختبرات المدرسة) وفي منطقة غير معرضة للتلوث، على أن يكون في صالة كبيرة، أو مظلة في فناء، أو ملعب المدرسة أو قريباً منها، وأن تتوفر في تصميمه وتجهيزاته جميع وسائل الأمان.
٢. أن تكون مساحة الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية وعدد النوافذ التوزيعية متلائمة مع كثافة أعداد الطلاب، ويخصص بائع لكل مائة طالب على الأقل مع مراعاة مناسبة ارتفاع نوافذ البيع للمرحلة الدراسية وأعمار الطلبة.
٣. يصمم السقف بطريقة تمنع تراكم القاذورات واختفاء الحشرات الضارة، وأن تكون سهلة التنظيف.
٤. تكون الحوائط مدهونة بطلاء زيتي ويفضل اللون الأبيض، وأن تكون ملساء سهلة التنظيف أما في أماكن التحضير والغسيل والأماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة ومغاسل الأيدي فتكسى بالبلاط القيشاني (لون فاتح) وبارتفاع مناسب.
٥. ينبغي أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء، وغير ماصة سهلة التنظيف، وغير زلقة ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة وتكون ذات سطح مستو خال من التشققات والحفر مع مراعاة وجود مصارف للمياه.
٦. يجب أن يكون المقصف ذا تهوية وإضاءة كافيتين، ويجب توفير مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار، مع وجود مكيفات لتعديل الجو، بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (٢٥) درجة مئوية على أن يثبت مؤشر حراري الكتروني لقياس درجة حرارة المكان في منطقة عرض وبيع الوجبات الغذائية.
٧. الأبواب والنوافذ تكون محكمة الإغلاق ومغطاة بسلك يمنع دخول الحشرات والقوارض.
٨. وجود حاويات للنفايات وتكون الحاويات نفسها جافة ونظيفة من الداخل والخارج وغطاؤها ومحيطها نظيف وتفرغ يومياً، وتوضع في أماكن متعددة، مع ضرورة استخدام أكياس قمامة كبيرة (بلاستيك) لتجميع النفايات وذلك لسهولة جمعها.
٩. توفر مياه كافية من مصدر آمن وصالح للشرب ووجود مغسلة ومواد تنظيف كافية للعاملين لغسل الأيدي.
١٠. سلامة التوصيلات الكهربائية وكفائتها للأجهزة الكهربائية في الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية وأن تكون منفذة طبقاً للمواصفات الفنية.

١١. تأمين مراوح دفع للهواء تركيب أعلى الأبواب لمنع دخول الحشرات والأتربة.

ثالثاً : لتجهيزات والتأثير:

١. توفر طاولات لتحضير الطعام مصنوعة من استانلس ستيل سهلة التنظيف.
٢. وجود ثلاجات صالحة للاستعمال تفي بالحاجة، بشرط ألا تزيد درجة الحرارة داخلها على (٤) درجة مئوية وتكون مزودة بمقياس لدرجة الحرارة لحفظ المواد المبردة مثل الماء والحليب والزيادي والعصير.
٣. توفر دواليب وأرفف استانلس ستيل لحفظ الأطعمة التي لا تحتاج إلى تبريد وتكون مرتفعة عن الأرض بمسافة مناسبة ٣٠سم أو أكثر وتبعد عن الجدران ١٠ سم.
٤. يجب توفير مستلزمات الأمن والسلامة مثل طفايات الحريق وخلافه.
٥. توفير أجهزة تسخين الطعام مثل أجهزة الميكروويف، والغلايات الكهربائية.
٦. توفر مستلزمات التغليف مثل البلاستيك الخفيف، والرقائق المعدنية المخصصة لذلك.
٧. يجب أن تكون جميع الأواني من (استانلس ستيل) غير القابل للصدأ مع وجوب استخدام الملاعق والشوك والسكاكين البلاستيكية السميكة ذات الاستعمال لمرة واحدة.
٨. يجب أن تحفظ المبيدات الحشرية، والمطهرات والمنظفات، وأدوات النظافة بعيداً عن أماكن تخزين الأغذية.
٩. توفر مصيدة حشرات.
١٠. توفير طاولات طعام وكراسي لتناول الطعام بجودة عالية وسهلة التنظيف تتناسب مع عدد الطلبة.
١١. في حالة وجود صالة لتناول الطعام يجب أن تكون مكيمة، مع تزويدها بالعدد الكافي من مغاسل الأيدي على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي، وموزع محارم ورقية ذات الاستعمال لمرة واحدة على أن يتوفر فيها حاويات القمامة وتكون ذات حجم مناسب، مزودة بغطاء محكم، تفتح بالضغط بالقدم وموجودة بعيداً عن أسطح العرض وطاولات تناول الطعام، مع الالتزام بالمحافظة على نظافتها والتخلص من النفايات أولاً بأول.
١٢. تكون جميع الأجهزة والأدوات في عهدة المقاول من حيث الصيانة والتعويض في حالة الفقد.

رابعاً: النظافة:

١. يجب تنظيف المقصف بجميع محتوياته يومياً، وكلما دعت الحاجة لذلك، مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة للمنشآت الغذائية، ويجب استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة.
٢. يجب استعمال المطهرات الملائمة للمنشآت الغذائية للقضاء على الجراثيم على أن تحفظ بعيداً عن المواد الغذائية.
٣. لا يجوز استخدام مياه السخان الجداري في تحضير المشروبات الساخنة والطعام.
٤. غسل الفواكه قبل استخدامها بماء نظيف.

٥. غسل الخضار ونقعها قبل استخدامها في ماء نظيف.
٦. النظافة اليومية للموقع والأجهزة والتخلص من النفايات أولاً بأول.

خامساً: الاشتراطات الصحية في الأغذية:

١. اشتراطات الأغذية والمشروبات المقدمة في المدارس:

١,١ الاشتراطات الخاصة باستلام المواد الغذائية:

١. تسلم المواد الغذائية الجاهزة للأكل في مقر المدرسة.
٢. يجب أن تسلم الساندويتشات المغلفة ألياً ببلاستيك داخل عبوات بلاستيكية محكمة الأغلاق ويطلع عليها اسم المنتج واسم المورد وتاريخ الانتاج.
٣. يجب أن تكون المواد الغذائية المعلبة والمغلفة تحمل البطاقة الغذائية وخالية من علامات الفساد وضمن تاريخ الصلاحية.
٤. يكون التسليم في الوقت المحدد من قبل الجهات الحكومية المشرفة على سلامة الغذاء.
٥. يقوم مسئول المقصف التابع لإدارة المدرسة بالإشراف اليومي على استلام المواد الغذائية الجاهزة للأكل والتأكد من مدى مطابقتها للاشتراطات الصحية: تكون درجة حرارة المواد الغذائية الباردة ٥ س° على أقصى تقدير ودرجة حرارة المواد الساخنة ٦٥ س° فما فوق، وتواريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية الأولية المستلمة، ونظافة ودرجة حرارة وسيلة النقل.
٦. يجب أن تكون الأغذية الموردة من بين الأغذية المسموح بتوريدها والمنصوص عليها في العقد المبرم، ومطابقة للمواصفات الواردة أدناه تحت العنوان (القيمة الغذائية للمشروبات والأغذية المقدمة في المدارس).
٧. تنقل المواد الغذائية بواسطة وسيلة نقل مبردة ومغلقة وآمنة ونظيفة، مخصصة لنقل المواد الغذائية فقط، ولا تحتوي على أية آثار أو بقايا لمواد ذات تأثير ضار على سلامة أو مكونات الأغذية، على أن تكون كابينه القيادة فيها مفصولة بشكل كلي عن الصندوق الخلفي.
٨. يجب على كل من يقوم بتحميل وبقيادة وسيلة نقل المواد الغذائية أن يكون من العاملين التابعين للمتعهد وبالتالي تطبق عليه جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بمتداولي الأغذية.
٩. تنقل المواد الغذائية التي تقدم ساخنة في حافظات حرارية خاصة بالمواد الغذائية الساخنة (Isotherm box) فيما تنقل المواد الغذائية الباردة (Iceboxes) على أن يتم تزويدها بقوالب الثلج عند نقل المواد الغذائية الباردة.

١٠. تسلم المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك لمستهول/مستهولة المقصف بالمدرسة وتكون في حاويات نظيفة سليمة لم يسبق استعمالها لمنتجات غير غذائية واسم المورد وتاريخ الاستلام وحالتها عند الاستلام وتاريخ صلاحية الأغذية المحفوظة وأية ملاحظات إن وجدت.

١,٢ الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية:

الحفظ الجاف:

١. يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على البطاقة الغذائية.
٢. يجب عدم تخزين المواد الغذائية في مخزن المواد الجافة على الأرض.
٣. يجب توفير خزائن محكمة الغلق وغير قابلة للصدأ (ستانلس ستيل) أو الامتصاص، لتخزين المواد الغذائية الجافة مثل البسكويت والمعلقات الأخرى على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وفق برنامج دوري للتنظيف.
٤. يجب توفير منطقة مخصصة لحفظ المياه والعصائر، على أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية العامة، مع مراعاة تفادي حفظ كميات من المواد الغذائية تفوق قدرة استيعاب المخزن المخصص لذلك.
٥. يجب استخدام نظام فعال لتدوير المخزون للتأكد أن من يخزن أولاً يستخدم أولاً.

الحفظ البارد:

١. يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية وتسجل درجة الحرارة في سجل خاص.
٢. يجب توفير العدد الكافي من الثلجات بحيث لا تزيد درجة البرودة عن (٤) درجات مئوية (مزودة بمؤشر حراري إلكتروني) لحفظ المواد الغذائية الباردة مثل: المياه، الساندويتشات الباردة، الخضار والفواكه، والحليب ومشتقاته، والعصائر، على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وصيانة جميع أجزائها: الباب، الرفوف، المروحة، الحزام المطاطي بشكل دوري.
٣. تغطي الأطعمة المحفوظة في المبردة بالجيلاتين الرقيق الشفاف.
٤. توضع الأغذية عند تخزينها في المبردة بأوعية منخفضة الحواف بحيث لا يزيد ارتفاع محتوياتها عن (٥) سم.

الحفظ الساخن:

١. يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية التي ستقدم ساخنة مثل الساندويتشات والفطائر على أن تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية

(TEMPERATURE THE CORE) في حدود (٦٥) سن كحد أدني، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.

٢. تحفظ أي سجلات تخص الحفظ، أو تنظيف المبردات، أو المستودعات أو عمليات التفتيش على المخزون أو أي نشاط يلزم التوثيق للرجوع إليه عند الحاجة.

١,٣ اشتراطات تحضير الأطعمة لدى موردي المدارس:

١. يشترط أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها (باستثناء الاستلام والتخزين فقد تتم في يوم سابق).

٢. تراعى أثناء الاعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الاعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأية طريقة أخرى.

٣. تراعى عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام (عدا القلي) وتمنع التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأية طريقة أخرى.

٤. يجب أن يراعى نوعية الزيوت المستخدمة في إعداد الأطعمة (مع عدم الاعتماد على المقليات) واعتماد زيوت نباتية صحية موصى بها من قبل الجهات المعنية حيث لا تحتوي على أنواع الزيوت المشبعة والمهدرجة.

٥. يستخدم أنواع الزيوت النباتية (زيت دوار الشمس، زيت الذرة) كما يمنع استخدام الزيوت الغنية بالدهون المشبعة مثل زيت النخيل وزيت جوز الهند.

٦. يجب عدم وضع كميات إضافية من ملح الطعام وتقليل الكميات المستخدمة قدر المستطاع، على أن يكون من الأنواع المدعمة باليود.

٧. أن تكون وحدة إعداد وتحضير الساندويتشات، والفطائر متوافقة مع الاشتراطات الصحية وبنفس اليوم الذي تباع فيه.

٨. يقصد بعملية القلي الممنوع احدى طرق الطبخ التي يستخدم فيها وسط سائل (زيت او دهن) عن طريق الغمر.

٩. أن تكون شروط نقل المواد الغذائية وتخزينها وتوزيعها وفق المواصفات والاشتراطات الصحية.

١٠. تغلف الساندويتشات والفطائر بالبلاستيك ويدون عليها (اسم المنتج -تاريخ الانتاج -تاريخ الصلاحية - المكونات).

١١. حفظ المواد الأولية في الثلاجة.

١٢. أن تكون المواد الغذائية من جهة معروفة المصدر، وأمنة صحياً ومرخصة وتحت الرقابة من الجهات الحكومية المختصة.

١٣. يجب أن تكون الأغذية والمشروبات مغلفة ومعلبة في عبوات غير زجاجية.
١٤. يمنع بيع الأطعمة البائتة مثل (الساندويتشات والفظائر الطازجة والعصائر الطازجة الطبيعية ١٠٠%) ويتم التخلص منها يومياً.
١٥. يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفرة (الألبان، الحليب،.... الخ).
١٦. التقيد بتعليمات الحفظ والاستهلاك للمنتجات الغذائية المكتوبة عليها.

٢. شروط ومواصفات الأغذية والمشروبات المسموح بتقديمها في المدارس:

٢,١ المشروبات:

الحليب:

١. يقدم الحليب الطازج أو المعاد تكوينه (الحليب المجفف) بعبوات طويل الأجل كامل أو قليل الدسم والمدعم بفيتامين (د) والكالسيوم.
٢. يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة.
٣. لا يقل حجم العبوة عن ١٥٠-٢٠٠ مل.

الزبادي:

١. يسمح بالزبادي الخالص، والزبادي بالفواكه الطبيعية.
٢. لا يقل حجم عبوة الزبادي عن ١٠٠ جم.

الماء:

١. يشترط أن تطابق المياه المعبأة للائحة الفنية "SFDA.FD/GSO٩" متطلبات بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة.
٢. حجم العبوات ملائم للطلاب.
٣. أن تحتوي على علامة الجودة السعودية.

العصائر:

١. يسمح بالعصائر الطبيعية (١٠٠%) في عبوات غير زجاجية، والخالية من المواد الملونة والحافظة.
٢. يسمح بالعصائر المعلبة التي لا تقل نسبة عصير الفاكهة فيها عن (٣٠%).
٣. حجم عبوة العصير لا تقل عن ١٥٠ مل

المشروبات الساخنة:

١. الحليب الساخن بشرط مطابقته لمواصفة الحليب ١٠/٢٠٠٦ GSO ويفضل استخدام الحليب قليل الدسم.

٢. الشاي بالحليب.

٣. القهوة والشاي للمرحلة الثانوية فقط.

٢,٢ الأغذية:

الساندويتشات والفطائر:

١. لا يقل وزن القطعة المقدمة عن ٥٠ جم، ونسبة الحشوة ٢٥-٥٠% من وزن الفطيرة.
٢. أنواع الخبز المستخدم خبز عربي أو صامولي أو خبز توست، يفضل الخبز الأسمر.
٣. توفير الساندويتشات والفطائر من الخبز الخالي من الجلوتين لمرضى حساسية القمح (السلياك) على أن يتم إعداد بيان بأسماء المصابين بهذا المرض، ويرغب شرائها من المقصف يومياً.
٤. نوع الجبن واللبننة المستخدمان: قليل الدسم وقليل الملح.
٥. يسمح بإضافة الخضروات والفواكه مع الساندويتشات.
٦. عدم إضافة المايونيز أو الزبدة للساندويتشات واستبدالها بجبن قليل الدسم أو صلصة الطحينية أو خردل.
٧. الساندويتشات والفطائر التي تحتوي على الجبن، أو اللبننة، أو الزعتر، أو المري، أو العسل، أو الحمص، أو البقول أو الفول (باستثناء حالات الـ G٦PD).
٨. زبدة الفول السوداني (للمرحلة المتوسطة والثانوية).
٩. مناقيش وبيتزا وفطائر الجبن والزعتر واللبننة والسبانخ والزيتون.
١٠. البيض (ساندويتش).
١١. الكعك المحلى والمحشو بالحشوات المسموحة ويتضمن (البان كيك - فطائر الوافل).
١٢. فطائر البطاطس المشوية او المهروسة او المسلوقة.
١٣. فطائر الفلافل المشوية.
١٤. لا يمكن إضافة حشوات أخرى لم يتم ذكرها في الفقرات السابقة، إلا بعد موافقة الجهات المختصة في وزارة التعليم كتابياً.
١٥. توفير البيانات الغذائية (البطاقة الغذائية) على مغلف المنتج.

الأطباق الرئيسية:

١. أطباق اللازانيا مع صلصة طماطم على أن يكون حجمها ٢٥٠ جم.
٢. أطباق المعكرونة والباستا والسباجيتي مع صلصة الطماطم أو الجبن.

٣. الأطباق الشعبية التي مكوناتها الرئيس الحبوب بأنواعها (مثل القمح والبر والأرز والذرة والجريش والدخن...) مع اشتراط خلوا مكوناتها من الأصناف المحددة في قائمة الممنوعات.
٤. محاشي الخضروات الطازجة.
٥. الخضروات (الطازجة، المشوية، المهروسة، المتبلة، المسلوقة).
٦. البقوليات من أي نوع (البازلاء، الفول، العدس، فول الصويا).
٧. أطباق البيض بأنواعه.
٨. أطباق الجبن و اللبن، و الزعتر، و الحمص، و الزيتون، و العسل الطبيعي و المربي الطازج غير مضاف له سكر أو منكهات صناعية (يحد أقصى ٢٠ غرام).
٩. أطباق البطاطس المشوية او المهروسة او المسلوقة.
١٠. طبق الفلافل المشوية.

الخضروات والفواكه:

١. السلطات (على أن تكون الصلصات منفصلة < ليمون - خل)
٢. وزن الفواكه والخضروات: قطعة متوسطة (لا تقل عن ١٠٠ جم).
٣. الفواكه والخضروات الطازجة والموسمية مثل (موز، تفاح، برتقال، خيار، جزر، تمر...الخ).
٤. الفواكه المجففة، عدا الأنواع التي يتم غمسها وتحليتها بالسكر، أو بمواد التحلية الأخرى.
٥. التمور، بعبوات مغلقة ألياً بوزن ٥٠ جم سهلة الفتح بأحد زواياها مكان الفتح كتابة (افتح هنا)، وموضح عليها اسم المصنع، اسم الصنف، وتاريخ الإنتاج، ونهاية الصلاحية، وأن تكون التمور كاملة ويفضل أن تكون منزوعة القمع والنواة، ولا تحتوي على قشور ومغسولة ومنظفة وفق الشروط الصحية، ولا تحتوي على مواد حافظة أو معدلة وراثياً ومن المنتجات الوطنية خالية من الشوائب، وعيوب التصنيع، والإصابة بلفحة الشمس (تغير اللون) وتشوهات الشكل والحجم وأن لا تكون التمور محمضة أو متعفنة، وضمن الأنواع التالية:

- أ. خلاص مكبوس لا تزيد العبوة عن (٥ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- ب. سكري مكبوس لا تزيد العبوة عن (٤ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- ج. سكري مفكك لا تزيد العبوة عن (٥ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- د. صفري مكبوس لا تزيد العبوة عن (٥ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- هـ. نبتة علي مفكك لا تزيد العبوة عن (٤ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- و. مبرومة المدينة المنورة بعبوة لا تزيد عن (٥ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.
- ز. صقعي مفكك بعبوة لا تزيد عن (٤ حبات) بوزن ٥٠ جم صافي.

المنتجات الغذائية الأخرى:

١. الأرز وحبوب الإفطار الكاملة والشوفان والجرانولا التي يضاف إليها الحليب.
٢. ألواح الحبوب مثل ألواح الأرز المقرمشة، ألواح الفاكهة، ألواح الجرانولا مع مزيج الفاكهة المجففة أو المكسرات.
٣. الفشار (البوب كورن ٢٥ جرام) (عادي)
٤. البسكويت والمعمول المصنوع من الطحين الكامل أو العادي (غير المملح) أو المحشو أو المضاف إليه التمر أو السمسسم أو التين على أن تكون مغلفة آلياً، ويفضل الأنواع المدعمة بالحديد والفيتامينات والأملاح المعدنية وتستبعد الأصناف المحتوية على سكريات صناعية أو ملونات.
٥. البسكويت والمعمول المصنوع من الدقيق الخالي من الجلوتين لمرضى حساسية القمح (السيرلاك).
٦. يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة.
٧. المكسرات غير المملحة بعبوات صغيرة، ومغلفة آلياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة.
٨. وزن البسكويت والكيك لا يزيد عن ١٠٠ جم.
٩. شراب القيقب الطبيعي (بحد أقصى ٢٠ جرام).
١٠. المعايير الغذائية كما هو موضح على العلبة أو المغلف.

الأفضلية للأصناف المطابقة للمواصفات التالية:

١. أقل من ٢٠٠ سعرة حرارية.
٢. أقل من ٣٥% من السعرات تأتي من الدهون ٧٠ kcal from fat، أو أقل من ٨ جرام.
٣. أقل من ١٠% من السعرات الحرارية تأتي من الدهون المشبعة (Saturated Fat)، أو أقل من ٢,٥ جرام.
٤. لا يحتوي على دهون مهدرجة Hydrogenated or trans-fats
٥. أقل من ٣٥% من السعرات الحرارية من السكر (Total sugars)، أو أقل من ١٧,٥ جرام.
٦. أقل من ٢٠٠ ملغم من الملح/الصوديوم.

شروط أخرى:

١. يمنع منعاً باتاً بيع أي منتج مغلف لا يحتوي على البطاقة الغذائية المطابقة لاشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة ٢٠١٢/٢٢٣٣/GSO، بالإضافة لمنع بيع منتجات ذات معلومات غذائية ناقصة (حيث لا تحتوي على المعلومات الغذائية عن الملح أو الصوديوم أو الدهون أو غيره، يستثنى الحليب والعصير من هذه القاعدة).

٢. يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفرة (الألبان، الحليب، المكسرات، القمح وغيره مما يحتوي على جلوتين، الفول السوداني يمنع في المرحلة الابتدائية، حبوب الصويا، البيض).
٣. أن تكون المواد الغذائية ذات الصلاحية لأكثر من يوم ضمن النصف الأول من فترة صلاحية الاستهلاك عند توريدها للمدرسة.
٤. توريد الأغذية الصحية المناسبة للحالات المرضية بالمقصف مثل مرضى (السكري وحساسية القمح..الخ) على أن يتم إعداد نموذج يسلم للطلاب والطالبات التي ترغب شراء هذه المنتجات من المقصف لكي تؤمن من المقاول، والتأكد من قبل إدارة المدرسة قبل بيعها بالمدرسة.

٢,٣ المشروبات والمواد الغذائية الممنوع توريدها في المدارس:

١. المشروبات الغازية.
٢. مشروبات الطاقة.
٣. مياه الشرب المنكهة.
٤. المشروبات الرياضية.
٥. الشاي البارد.
٦. العصائر التي تقل نسبة عصير الفاكهة فيها عن ٣٠%، أو المحتوية على المواد الملونة.
٧. شراب الفاكهة.
٨. الحليب والزيادي بالنكهات أو الألوان الصناعية، أو التي تزيد نسبة السكر فيها عن ٢٢ جم في كل ٢٤٠ مل.
٩. جميع أنواع اللحوم مثل اللحوم الحمراء و اللحوم البيضاء الدواجن والأسماك.
١٠. النقانق أو الهوت دوغ وغيره من اللحوم المعالجة مثل المرتديلا او اللانشون.
١١. الكبد.
١٢. الطعمية (الفلافل) المقلية.
١٣. الساندوتشات أو الفطائر المحتوية على الكاسترد أو الشوكولاته أو التوفي أو الفانيلا.
١٤. جميع أنواع الشيبس والأغذية المقلية بحرارة عالية.
١٥. المكسرات المملحة.
١٦. الأيس كريم.
١٧. الحلوى المكونة من السكر والملونات: جيلي، لوليز، سناك بار، مصاص، شوكو بار.

١٨. العلك، والسكريات اللاصقة والمكونة من الأصباغ.
١٩. البفك وكرات وأصابع الحبوب المنفوخة.
٢٠. الشوكولاتة بجميع أنواعها السادة وأنواع الويفر المغطاة بالشوكولاتة.
٢١. المخللات.
٢٢. المايونيز.
٢٣. الأصناف الغذائية المملحة.
٢٤. الدونات بجميع أنواعها السادة والمغطاة بالشوكولاتة.
٢٥. المنتج الذي يكون المكون الرئيسي به هو السكر أو الدهون.
٢٦. المواد الغذائية التي أضيف إليها مركب غلوتومات أحادي الصوديوم.
٢٧. الكروسان بكافة أنواعه.
٢٨. الفول السوداني للمرحلة الابتدائية.

٢,٤ الأغذية المسببة للحساسية:

يجب التعريف بالمواد الغذائية المحتوية على أحد مسببات الحساسية سواء المحضرة، أو المغلفة كما هو موضح في القائمة التالية:

١. الألبان
٢. حليب البقر.
٣. المكسرات (الجوز واللوز والبندق وغيرها).
٤. القمح وغيره مما يحتوي على الجلوتين (الشوفان، الشعير، البرغل، السميد، الزعتر المخلوط بالجلوتين).
٥. الفول السوداني ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني.
٦. فول الصويا ومنتجاته مثل زيت الصويا، أو حليب الصويا.
٧. البيض.

حيث يجب وضع لافتة تعريفية بالأصناف الغذائية المعروضة، ونوع المادة المسببة للحساسية بشكل واضح عند العرض والبيع في نقاط البيع داخل المدرسة.

على سبيل المثال:

الصنف الغذائي: فطيرة زعتر.

يحتوي هذا المنتج على السمسم، حليب البقر، القمح.

تحذير: معلومات للمصابين بالحساسية (نوع الحساسية، الأعراض المترتبة على تناول المادة المسببة للحساسية، ... الخ).

خامساً: استخراج الشهادات الصحية للعاملين والعمالات في المقاصف المدرسية:

١. يجب حصول العاملين على شهادات صحية من الجهات الصحية المختصة، تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل عن طريق الغذاء، ووضعها في مكان ظاهر في المقصف.
٢. يحق لإدارة المدرسة طلب كشف طبي لأحد العمالة في حالة الاشتباه، أو تكون بشكل دوري كل ثلاثة أشهر للتأكد من سلامة العمالة صحياً.

أ. الفحوصات الطبية:

١. الكشف السريري على العامل ((صدر - بطن - أمراض جلدية)).
 ٢. الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ- فحص البراز للطفيليات.
 - ب- فحص الدم لكل من التيفوتبند والباراتيفويد.
 - ت- مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا وضّمات الكوليرا.
 - ث- مسحة من الأنف والحلق (للدفتيريا).
 - ج- أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل لمشغلي المقصف في العيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرحة بذلك من وزارة الصحة.

ب. التحصينات:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفوئيد (جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين).
- ٣- التحصين ضد التهاب الكبد الفيروسي (أ).
- ٤- أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.

ج. صلاحية الشهادة الصحية:

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى على أن يتم إعادة الكشف السريري بعد ستة أشهر من بدء سريان الشهادة وذلك لاكتشاف أية أمراض جلدية أو سارية أخرى.

سادساً : الأمراض المعدية والإصابات:

١. الأمراض المعدية: عدم السماح بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدي أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة، أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو مصاباً بإسهال.
٢. الإصابات: إذا جرح العامل أثناء العمل بالمقصف فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الجرح بشكل تام، أو بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض، ولا يسمح له بالعودة للعمل إلا بعد الشفاء من الإصابة.
٣. قيام المورد للمقصف بكتابة تعهد في حالة إصابة أحد العمالة بأي مرض معدي أو إصابة ناقلة للأمراض الغذاء، بإيقافه عن العمل ومعالجته وإبلاغ المدرسة مع إحضار بديل عنه.

سابعاً : المظهر والسلوك الشخصي:

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

١. أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم.
٢. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون) مع استخدام أغطية الرأس والكمادات والقفازات ذات الاستخدام مرة واحدة أثناء تحضير المواد الغذائية.
٣. الامتناع تماماً عن البصق أو التمخيط في مكان العمل ولمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن.
٤. العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
٥. يمنع ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات خلال إعداد الطعام أو تناوله.
٦. غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الغذاء وبعد كل توقف وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخيط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
٧. عدم تناول المأكولات والمشروبات داخل المقصف.
٨. عدم تجفيف أيديهم بعد غسلها بملابسهم أو بفضة قماش.
٩. كتابة تعهد خطي من العامل بإبلاغ مديره المباشر إذا حدث له أي من الأعراض التالية: مثل اصفرار العينين، الإسهال، القيء، ظهور دمامل، جروح، حروق، التهاب الحلق، طفح جلدي، أي مرض معدي.

ثامناً : المواصفات الخاصة بمكائن البيع الذاتي:

١. أن يتم توفير مكائن بيع ذاتي بمقدار مكينة لكل ٨٠-١٠٠ طالب
٢. أن تكون المكائن من علامات تجارية معروفة، وجديدة لم تستخدم من قبل.

٣. حجمها مناسب لطلاب بحسب المرحلة الدراسية وأمنة للاستعمال.
٤. مناسبة لذوي الاحتياجات الخاصة.
٥. وضوح المنتجات الموجودة داخل المكائن ومعلومات المنتج (نوعه ،السعر،.....الخ).
٦. أن تكون مقاومة للعوامل الخارجية والظروف الجوية مثل الغبار والمطر وارتفاع درجة الحرارة.
٧. تحتوي على درجات حرارة مختلفة تناسب مع أنواع الأطعمة الموجودة داخليا، المأكولات، أو المشروبات (٠-٨) درجة مئوية ، الوجبة الخفيفة (٩-٢٥) درجة مئوية.
٨. تأمين الأغذية والمشروبات المسموح بيعها فقط.
٩. قابلة للتعديل من الداخل عن طريق تغيير الأدوات الداخلية.
١٠. واجهة زجاجية جذابة لعرض المنتجات على أن تكون من زجاج مقاوم للكسر.
١١. أن تكون المكائن مربوطة بشريحة GPRS لمراقبة الأعطال وحجم الاستهلاك والحاجة للتعبئة وتعطى صاحب الصلاحية بالوزارة حق الدخول على النظام واستخدامه.
١٢. تحتوي على نظام إشعارات بوجود عطل أو نفاذ المنتج.
١٣. توفير أكثر من خيار سواء عملات نقدية ، بطاقات ممغنطة وغيرها على أن يتكفل المقاول بتكلفة البطاقات الممغنطة.
١٤. أن تكون المكيينة سهلة الاستخدام وكذلك تعبئة البطاقات الممغنطة.
١٥. نظام Sure Vend أو أي نظام يضمن عدم سحب المبلغ دون الحصول على المنتج.
١٦. إمكانية تحديد نوع الأغذية المسموح بها للطالب بناء على حالته الصحية.
١٧. إمكانية تحديد مبلغ الصرف اليومي للطالب.
١٨. استخدام اللغة العربية.
١٩. تكون الأزرار مصنعة من مادة تتحمل الصدمات.
٢٠. آلات المشروبات الساخنة لمدارس المرحلة الثانوية فقط.
٢١. سهولة الصيانة والتنظيف.
٢٢. سهولة وسرعة الاستخدام والتعبئة.
٢٣. على المورد أن يتأكد من سلامة التمديدات الكهربائية بشكل دوري وأن تكون متطلبات التمديدات وفق مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.
٢٤. يجب أن تتوفر في كل مكيينة مولد كهربائي احتياطي لضمان سلامة محتويات المكيينة في حال انقطاع التيار الكهربائي، يكفى لتشغيل المكيينة لمدة لا تقل عن ثلاث ساعات.
٢٥. وضع حاويات للنفايات بجانب كل مكين

نموذج إحالة للعاملين والعاملات في تقديم خدمات التغذية المدرسية
لإجراء الفحص والتحاليل الطبية

سعادة مدير مستشفى / مركز المحترم
السلام عليكم ورحمة الله وبركاته وبعد

نحيل لكم العامل / العاملة في تقديم خدمات التغذية المدرسية: لعمل الفحوص
والتحاليل اللازمة وإفادتنا بالنتيجة.

مدير المركز الصحي

/ الاسم

/ التوقيع

شهادة خلو من الأمراض المعدية للعاملين والعاملات في تقديم خدمات التغذية المدرسية
صادر من

() غير سليم

الكشف السريري / () سليم

التحاليل المطلوبة /

نتيجة الفحص			نوع الفحص
غير سليم	إيجابي	سليم	
			تحليل البراز (الطفيليات)
			فحص الدم لكل من التيفوئيد والبارا تيفوئيد
			مزرعة براز للسالمونيلا والشيغيلا وضّمات الكوليرا
			مسحة من الحلق والأنف (للدفتيريا)
			أشعة الصدر

النتيجة والتوصيات /

() غير لائق صحياً

() لائق صحياً

مدير المستشفى

..... / الاسم

..... / التوقيع

نموذج تعهد عامل/عاملة في تقديم خدمات التغذية المدرسية

أتعهد أنا العامل /العاملة في تقديم خدمات التغذية المدرسية:

.....

الاسم :

بأن أبلغ إدارة المدرسة بأي مرض اصاب به وان اقوم بالكشف الطبي واخذ العلاج اللازم واتوقف عن العمل فوراً عند الاصابة لحين الشفاء التام واتحمل اي مسئولية نظامية في حالة الاخلال بهذا التعهد .

مدير المؤسسة / الشركة

الاسم:

الاسم :

التوقيع

التوقيع :

الختم

التاريخ :

المراجع:

١. الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها ١٩٧١/٢٠٠٩ GSO
٢. الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها ١٩٧١/٢٠١٥ GSO
٣. لائحة المقاصف المدرسية بوزارة التربية والتعليم.
٤. المواصفات التكميلية:
- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الاغذية بها ١٩٧١/٢٠٠٩ GSO.
- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها ١٩٧١/٢٠١٥ GSO
- بطاقة المواد الغذائية المعبأة. GSO٩
- ١٥٠ GSO فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
- ١٤٩ GSO مياه الشرب غير المعبأة.
- ١٠٢٥ GSO مياه الشرب المعبأة.
- ٣٢٣ GSO اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- ١٦٨ GSO اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
- GSO/CAC١ الارشادات العامة للادعاءات الغذائية.
- ٨٣٩ GSO عبوات المواد الغذائية الجزء الأول الاشتراطات العامة. -
- ١٨٦٣ GSO عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة.
- ١٠/٢٠٠٦ GSO الحليب المجفف.
- ٢٢٣٣/٢٠١٢ GSO اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة.