

الإشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

فريق الإعداد

الإدارة العامة للصحة المدرسية بوزارة الصحة
الإدارة العامة لخدمات الطلاب بوزارة التعليم
إدارة الشؤون الصحية المدرسية بوزارة التعليم
الإدارة العامة للتغذية بوزارة الصحة
الإدارة العامة لصحة البيئة والصحة المهنية بوزارة الصحة





الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

فريق الإعداد

الإدارة العامة للصحة المدرسية بوزارة الصحة
الإدارة العامة لخدمات الطلاب بوزارة التعليم
إدارة الشؤون الصحية المدرسية بوزارة التعليم
الإدارة العامة للتغذية بوزارة الصحة
الإدارة العامة لصحة البيئة والصحة المهنية بوزارة الصحة



الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

تم إعداد الاشتراطات الصحية
للمقاصف المدرسية
(طلاب / طالبات) وفق:

الاشتراطات الصحية
الواجب توافرها
في المقاصف
المدرسية وتداول
الأغذية بها والمعدة
من الرابعية وزارة
الصحة، وزارة
التعليم، تطوير
التعليم الشبكية
تطوير للتفكير.



المواصفة القياسية
الخليجية
الاشتراطات الصحية
الواجب توافرها في
المقاصف
المدرسية وتداول
الأغذية بها
٢٠٩/٢٥١٩٧١ .



المواصفة القياسية
الخليجية
الاشتراطات الصحية
الواجب توافرها في
المقاصف المدرسية
وتداول الأغذية بها
٢٠٥/١٩٧١ ص٥



لائحة الاشتراطات
الصحية
للمقاصف
المدرسية
والمعدة من الإدارة
العامة للصحة
المدرسية بوزارة
التربية والتعليم
٤٣٤هـ .



المصطلحات الواردة

الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية:

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

التغذية المدرسية:

وصف ضمن للاحتياجات 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 وبيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها.

متناول 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 والفظائر والمشروبات الباردة والساخنة.. وغيرها)



أولاً: الموقع والمبنى

١. يجب أن يكون الموقع المخصص للمقصف ضمن سور المدرسة، في مكان آمن يسهل الوصول إليه بحيث يكون قريباً من فناء المدرسة، وبعيداً عن دورات المياه- مياه المجاري- صرف صحي - مخبرات المدرسة) وفي منطقة غير معرضة للتلوث ، على أن يكون قريباً من صالة كبيرة ، أو مظلة في فناء ، أو ملعب المدرسة وتوفر في تصميمه وتجهيزاته جميع وسائل الأمان.
٢. أن تكون مساحة المقصف وعدد النوافذ التوزيعية متلائمة مع كثافة أعداد الطلاب، ويخصص بأثر 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 والفسيل والأماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت منطاطرة ومفاصل 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 مسنن 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 و تفرغ يوميا، 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 مفسلة ومواد تنظيف كافية للعاملين لغسل الأيدي.
 ١٠. سلامة التوصيلات الكهربائية وكفائتها للأجهزة الكهربائية في المقصف وأن تكون منفذة طبقاً للمواصفات الفنية.
 ١١. تأمين مراوح دفع للهواء تركيب أعلی الأبواب لمنع دخول الحشرات والأتربة للمقصف.



ثانياً: التجهيزات والتأثيث



١. توفر طاولات لتحضير الطعام مصنوعة من اسنانلس ستيل سهلة التنظيف.
٢. وجود ثلاجات صالحة للاستعمال، بما يفي حاجة المقصف بشرط ألا تزيد درجة الحرارة داخلها على (٤) درجة مئوية وتكون مزودة بمقياس لدرجة الحرارة لحفظ المواد المبردة كالحليب والروب والعصير.
٣. توفر دواليب وأرفف اسنانلس ستيل لحفظ الأطعمة التي لا تحتاج إلى تبريد وتكون مرتفعة عن الأرض بمسافة مناسبة ٣٠سم أو أكثر وتبعد عن الجدران ١٠سم.
٤. يجب توفير مستلزمات الأمن والسلامة مثل طفايات الحريق وخلافة.
٥. توفير أجهزة تسخين الطعام مثل أجهزة الميكروويف، والغلايات الكهربائية.
٦. توفر مستلزمات التفليف مثل البلاستيك الخفيف، والرقائق المعدنية المخصصة لذلك.
٧. يجب أن تكون جميع الأواني من (اسنانلس 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. في حالة وجود صالات تناول طعام يجب أن تكون مكيفة، وتحتوى على العدد الكافي من الطاولات والكراسي يتناسب مع عدد الطلاب ومستخدميها، وذات جودة عالية وسهلة التنظيف وتزويدها بالعدد الكافي من مفاصل 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.

١١. تكون جميع الأجهزة والأدوات التي تعود ملكيتها للمدرسة في عهد المتعهد من حيث الصيانة والتعويض في حالة الفقد.

ثالثاً: 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. يجب أن تكون المواد الغذائية المعلبة والمغلقة تحمل البطاقة الغذائية وخالية من علامات الفساد وضمن تاريخ الصلاحية.

٧. يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على البطاقة الغذائية.

٨. النظافة اليومية للموقع والأجهزة والتخلص من النفايات أولاً بأول.

رابعاً: الاشتراطات العامة

اشتراطات الأغذية والمشروبات المقدمة في المدارس: 1.1 الاشتراطات الصحية الخاصة باستلام المواد الغذائية:



- تسلم المواد الغذائية الجاهزة للأكل في مقر المدرسة.
- يجب أن تسلم الساندويتشات المغلفة آلياً بلاستيك داخل عبوات بلاستيكية محكمة الأغلاق ويطبوع عليها اسم المنتج واسم المورد وتاريخ الإنتاج والصلاحيّة.
- يكون التسليم في الوقت المحدد من قبل الجهات الحكومية المشرفة على سلامة الغذاء.
- 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.
- 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.
- تنقل المواد الغذائية بواسطة وسيلة نقل مبردة ومغلقة وأمنة 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 كابينة القيادة فيها مفصولة بشكل كلي عن الصندوق الخلفي.
- يجب على كل من يقوم بتحميل وقيادة وسيلة نقل المواد الغذائية أن يكون من العاملين التابعين للمعهد وبالتالي تطبق عليه جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بمتداولي الأغذية.
- تنقل المواد الغذائية التي تقدم ساخنة في حاويات حرارية خاصة بالمواد الغذائية الساخنة (Isotherm box) فيما تنقل المواد الغذائية الباردة (Iceboxes) على أن يتم تزويدها بقوالب الثلج عند نقل المواد الغذائية الباردة.
- تسلم المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك لمسئول/مسئولة 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.

1.1.1 الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية:

الحفظ الجاف:

- يجب عدم تخزين المواد الغذائية في مخزن المواد الجافة على الأرض.
- 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.

- 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.
- يجب استخدام نظام فعال لتدوير المخزون للتأكد أن من يخزن أولاً يستخدم أولاً.
- يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية على أن تسجل درجة الحرارة في سجل خاص.

◀ الحفظ البارد:



- يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية وتسجل درجة الحرارة في سجل خاص.
- يجب توفير العدد الكافي من الثلجات بحيث لا تزيد درجة البرودة عن 4 درجات مئوية مزودة بمؤشر حراري إلكتروني) لحفظ المواد الغذائية الباردة مثل: الساندوتشات 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.
- تغطي الأطعمة المحفوظة في المبردة بالجيلاتين الرقيق الشفاف.
- توضع الأغذية عند تخزينها في المبردة بأوعية منخفضة الحواف بحيث لا يزيد ارتفاع محتوياتها عن 5 سم.

◀ الحفظ الساخن:



- يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية التي ستقدم ساخنة مثل الساندوتشات والفطائر على أن تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية (TEMPERATURE THE CORE) في حدود 75° س كحد أدنى، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.
- تحفظ أي سجلات تخص الحفظ أو تنظيف المبردات، أو المستودعات أو عمليات التفتيش على المخزون أو أي نشاط يلزم التوثيق للرجوع إليه عند الحاجة.

١٣ اشتراطات تحضير الأطعمة لدى موردي المدارس:

- يشترط أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها (باستثناء الاستلام والتخزين فقد تتم في يوم سابق) وتقتصر على: الاستلام - التخزين - الإعداد الأولي - الطبخ - المعاملة الحرارية - الاحتفاظ بالطعام ساخناً، ثم خدمة التقديم، مع مراعاة عدم حفظ الطعام المجهز بفرص تقديمه في يوم لاحق.



- تراعى أثناء الإعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الإعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأية طريقة أخرى.
- تراعى عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ النام لحسب المادة الغذائية) وتمنع التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأية طريقة أخرى.
- 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.
- يستخدم أنواع الزيوت النباتية الخاصة بالقلبي (زيت دوار الشمس، زيت الخرة) كما يمنع استخدام الزيوت الغنية بالدهون المشبعة مثل زيت النخيل وزيت جوز الهند.
- يجب عدم وضع كميات إضافية من ملح الطعام وتقليل الكميات المستخدمة قدر المستطاع، على أن يكون من الأنواع المدعمة باليود.
- أن تكون وحدة إعداد وتحضير الساندوتشات، والفطائر متوافقة مع الاشتراطات الصحية وبنفس اليوم الذي تباع فيه.
- أن تكون شروط نقل المواد الغذائية وتخزينها وتوزيعها وفق المواصفات والاشتراطات الصحية.
- تغلف الساندوتشات والفطائر بالبلاستيك ويدون عليها (اسم المنتج - تاريخ الإنتاج - تاريخ الصلاحية - المكونات).
- حفظ المواد الأولية في التلاجة.
- أن تكون المواد الغذائية من جهة معروفة المصدر، وأمنة صحياً ومرخصة وتحت الرقابة من الجهات الحكومية المختصة.
- يجب أن تكون الأغذية والمشروبات مغلفة ومعلبة في عبوات غير زجاجية.
- يمنع بيع الأطعمة البائنة مثل (الساندوتشات والفطائر الطازجة والعصائر الطازجة الطبيعية >10) ويتم التخلص منها يومياً.
- يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفرة (الألبان، الحليب،... الخ).
- التقيد بتعليمات الحفظ والاستهلاك للمنتجات الغذائية المكتوبة عليها.

٤٤ القيمة الغذائية للمشروبات والأغذية المقدمة في المدارس (المواد الغذائية المسموح بيعها):

أولاً: المشروبات

الحليب:

- يقدم الحليب الطازج أو المعاد تكوينه (الحليب المجفف) بعبوات طويل الأجل كامل أو قليل الدسم والمدعم بفيتامين د والكالسيوم.
- يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة.



- يسمح بالأنواع التي أضيف إليها المنكهات الصناعية.
- نسبة السكر لا تزيد عن ٢٢ جم في الحليب ذو النكهات.
- لا يقل حجم العبوة عن ٢٠٠ مل.



◀ الزبادي:

- يسمح بالزبادي الخالص، والزبادي بالفواكه الطبيعية.
- لا يقل حجم عبوة الزبادي عن ١٠٠ جم.
- غير محتوي على نكهات أو ألوان صناعية.



◀ الماء:

- يشترط أن تطابق المياه المعبأة للأثمة الفنية للمواصفات القياسية الخليجية، رقم (GSOL-٢٥) مياه الشرب المعبأة.
- حجم العبوات ملائم للطلاب.
- أن تحتوي على علامة الجودة السعودية.



◀ العصائر:

- يسمح بالعصائر الطبيعية (١٠٠٪) في عبوات غير زجاجية، والخالية من المواد الملونة والحافظة.
- يسمح بالعصائر المعلبة التي لا تقل نسبة عصير الفاكهة فيها عن (٣٠٪)، على أن تكون خالية من المواد الملونة.
- حجم عبوة العصير لا تقل عن ١٥٠ مل



◀ المشروبات الساخنة:

- الحليب الساخن بشرط مطابقته لمواصفة الحليب GSO ٢٠٦/١٠ ويفضل استخدام الحليب قليل الدسم.
- الشاي بالحليب.



ثانياً: الأغذية

◀ الساندوتشات والفتائر:

- لا يقل وزن القطعة المقدمة عن ٥٠ جم، والحشو لا يقل وزنها عن ٢٥ جم.
- أنواع الخبز المستخدم خبز عربي أو صامولي أو خبز توست، يفضل الخبز الأسمر.

- توفير الساندوتشات والفتائر من الخبز الخالي من الجلوتين لمرضى حساسية القمح (السلياك) على أن يتم إعداد بيان بأسماء المصابين بهذا المرض، ويرغب شرائها من المقصف يومياً.
- نوع الجبن واللبن المستخدمان: قليل الدسم وقليل الملح.
- يسمح بإضافة الخضروات مع الساندوتشات (خيار، فلفل أخضر حلو، خس).



- عدم إضافة المايونيز أو الزبدة للساندويتشات واستبدالها بجبن قليل الدسم أو صلصة الطحينية أو خردل.
- الساندويتشات والفطائر التي تحتوي على الجبن، أو اللبنة والزعتر، أو المربي، أو العسل، أو زبدة الفول السوداني، أو الحمص، أو البيض أو البقول (أو الفول) باستثناء حالات الـ (GTPD).
- لا يمكن إضافة حشوات أخرى لم يتم ذكرها في الفقرات السابقة، إلا بعد موافقة الجهات المختصة في وزارة التعليم كتابياً.
- توفير البيانات الغذائية (البطاقة الغذائية) على ملف المنتج.

◀ الخضروات والفواكه:



- وزن الفواكه والخضروات: قطعة متوسطة لا تقل عن 100 جم).
 - الفواكه والخضروات الطازجة والموسمية مثل (موز، تفاح، برتقال، خيار، جزر، تمر.. الخ).
 - الفواكه المجففة، عدا الأنواع التي يتم غمسها وتحليلها بالسكر، أو بمواد التحلية الأخرى.
 - التمور، بعبوات مغلفة ألياً بوزن 50 جم سهلة الفتح بأحد زواياها مكان الفتح كتابة (فتح 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 ومفسولة 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:

- خلاص مكبوس لا تزيد العبوة عن (5 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- سكري مكبوس لا تزيد العبوة عن (4 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- سكري مفكك لا تزيد العبوة عن (5 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- صفري مكبوس لا تزيد العبوة عن (5 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- نينة علي مفكك لا تزيد العبوة عن (4 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- مبرومة المدينة المنورة بعبوة لا تزيد عن (5 حبات) بوزن 50 جم صافي.
- صقعي مفكك بعبوة لا تزيد عن (4 حبات) بوزن 50 جم صافي.

المنتجات الغذائية الأخرى:

- البسكويت والمعمول المصنوع من الطحين الكامل أو العادي (غير المملح) أو المحشو أو المضاف إليه التمر أو السمسم أو التين على أن تكون مغلفة ألياً، ويفضل الأنواع المدعمة بالحديد والفيتامينات والأملاح المعدنية وتستبعد الأصناف المحتوية على سكريات صناعية أو ملونات.
- البسكويت والمعمول المصنوع من الدقيق الخالي من الجلوتين لمرضى حساسية القمح (السلياك).
- يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة.

- المكسرات غير المملحة بعبوات صغيرة، ومغلقة ألياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة.
- وزن البسكويت والكيك لا يزيد عن ١٠٠ جم.
- استعمال الحليب منزوع الدسم أو قليل الدسم في مكونات البسكويت والكيك.
- المعايير الغذائية كما هو موضح على العلبة أو المغلف.

◀ الأفضلية للأصناف المطابقة للمواصفات التالية:

- أقل من ٢٠ سعرة حرارية.
- أقل من ٣٥ x من السعرات تأتي من الدهون (أو أقل من ٨ جم).
- أقل من ١٠ x من السعرات تأتي من الدهون المشبعة (أو أقل من ٢,٥ جم) لا يحتوي على دهون مهدرجة.
- أقل من ٢٠ ملغم من الملح/الصوديوم.
- يحتوي على الأقل على ١,٥ جم ألياف غذائية.

١,٤ المعايير الغذائية كما هو موضح على العلبة أو المغلف:

- أقل من ٢٠ سعرة حرارية.
- أقل من ٣٥ x من السعرات تأتي من الدهون (kcal ٧٠ : calories from fat , أو أقل من ٨ غرام).
- أقل من ١٠ x من السعرات الحرارية تأتي من الدهون المشبعة (Saturated Fat)، أو أقل من ٢,٥ غرام.
- لا يحتوي على دهون مهدرجة Hydrogenated or trans-fats
- أقل من ٣٥ x من السعرات الحرارية من السكر (Total sugars)، أو أقل من ١٧,٥ غرام.
- أقل من ٢٠ ملغم من الملح/الصوديوم.



◀ شروط أخرى:

- يمنع منعاً باتاً بيع أي منتج مغلف لا يحتوي على البطاقة الغذائية المطابقة لاشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة GSO ٢٢٢٣٣/٢٠١٢، 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).
- يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفرة (الألبان، الحليب، المكسرات، القمح وغيره مما يحتوي على جلوتين، الفول السوداني، حبوب الصويا، البيض).
- أن تكون المواد الغذائية ذات الصلاحية لأكثر من يوم ضمن النصف الأول من فترة صلاحية الاستهلاك عند توريدها للمدرسة.
- 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.



١٦ المشروبات والمواد الغذائية الممنوع توريدها في المدارس:

- المشروبات الغازية، مشروبات الطاقة، الماء المنكه، الشاي البارد، المشروبات التي تحتوي على الكافيين، العصائر التي تقل عن ٣٠٪ عصير طبيعي.
- الحليب والزبادي بالنكهات الصناعية والتي تزيد نسبة السكر فيها عن ٢٢ جم في كل ٢٤٠ مل.
- اللحوم و الدواجن و الأسماك.
- النقانق أو الهوت دوغ وغيره من اللحوم المعالجة مثل المرتديلا او اللانشون.
- الكبد.
- الطعمية (الفلافل).
- الساندوتشات أو الفطائر المحتوية على الكاسترد أو الشوكولاتة أو التوفي أو الفانيلا.
- جميع أنواع الشيبس والأغذية المقلية بحرارة عالية.
- المكسرات المملحة.
- الآيس كريم.
- الفشار (البوب كورن) المقلي.
- الحلوى المكونة من السكر والملونات: جيلي، لوليز، سنك بار، مصاص، شوكو بار.
- العلك، والسكريات اللاصقة والمكونة من الأصباغ.
- البفك وكرات وأصابع الذرة المنفوخة.
- الشوكولاتة بجميع أنواعها السادة وأي نوع مغطى بالشوكولاتة.
- المخلات.
- المايونيز.
- الأصناف الغذائية المملحة.
- الدونات بجميع أنواعها السادة والمغطاة بالشوكولاتة.
- المنتج الذي يكون المكون الرئيسي به هو السكر أو الدهون.
- المواد الغذائية التي أضيف إليها مركب غلوتومات أحادي الصوديوم.

١٧ الأغذية المسببة للحساسية:

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



- الألبان
- حليب البقر.
- المكسرات (الجوز واللوز والبندق وغيرها).

- القمح وغيره مما يحتوي على الجلوتين (الشوفان، الشعير، البرغل، السميد، الزعتر المخلوط بالجلوتين).
- الفول السوداني ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني.
- فول الصويا ومنتجاته مثل زيت الصويا، أو حليب الصويا.
- 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:

الصف 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 والعاملات في المقاصف المدرسية:



- ◀ 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.
- ◀ يحق لإدارة المدرسة طلب كشف طبي لأحد العمالة في حالة الاشتباه، أو تكون بشكل دوري (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 التيفويد والباراتيفويد.
 - ت- مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا وضمات الكوليرا.
 - ث- مسحة من الأنف والحلق (للدفتيريا).
 - ج- أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل لمشغلي المقصف في العيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح بها بذلك من قبل وزارة الصحة.



ب. التخصينات:

١. التخصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
٢. التخصين ضد التيفوئيد لجرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين).
٣. التخصين 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 تناول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدٍ 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 معدٍ أو إصابة ناقلة لأمراض الغذاء، بإيقافه عن العمل ومعالجته وإبلاغ المدرسة مع إحضار بديل عنه.

سابعاً: المظهر والسلوك



يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

١. أن يكونوا حسيبي المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم.
٢. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون مع استخدام أغطية الرأس والكمامات والقفازات ذات الاستخدام لمرة واحدة أثناء تحضير المواد الغذائية.

٣. الامتناع تماماً عن البصق أو التمثخ 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 والتمخض 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 بملايسهم أو بفضو 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 معدية.

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 المرحلة الابتدائية، وأمنة للاستعمال من طلاب المرحلة الابتدائية.
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 داخلها، المأكولات، أو المشروبات (٨-٠) 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 مبروطة 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 الماكينة 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 يؤكد من سلامة التمديدات الكهربائية بشكل دوري وأن تكون متطلبات التمديدات وفق مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.
٢٤. يجب أن تتوفر في كل ماكينة مولد كهربائي احتياطي لضمان سلامة محتويات الماكينة في حال انقطاع التيار الكهربائي، يكفي لتشغيل الماكينة لمدة لا تقل عن ثلاث ساعات.
٢٥. وضع حاويات للنفايات بجانب كل ماكينة.



المملكة العربية السعودية
وزارة الصحة
وكالة الصحة العامة
الوكالة المساعدة للرعاية الصحية الأولية
الإدارة العامة للصحة المدرسية

نموذج

إحالة للعاملين والعاملات بالمقاصف المدرسية
لإجراء الفحص والتحليل الطبية

سعادة مدير مستشفى / مركز المحترم

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته وبعد

نحيل لكم العامل / العاملة بالمقصف: لعمل الفحوص

والتحاليل اللازمة وإفادتنا بالنتيجة.

مدير المركز الصحي

..... / الاسم

..... / التوقيع



المملكة العربية السعودية
وزارة الصحة
وكالة صحة العامة
الوكالة المساعد للرعاية الصحية الأولية
إدارة العامة لصحة المدرسية



شهادة

خلو من الأمراض المعدية للعاملين والعاملات بالمقصف
المدرسي صادر من

نوع الفحص	نتيجة الفحص
تحليل البراز (الطفيليات)	سليم إيجابي غير سليم
فحص الدم لكل من التيفوئيد والبرا تيفوئيد	
مزرعة براز للسامونديا والشيجيلا وضّمات الكوليرا	
مسحة من الحلق والأنف (للطفثيريا)	
أشعة الصدر	

النتيجة والتوصيات /

() غير لائق صحياً

() لائق صحياً

مدير المستشفى

...../ الاسم

...../ التوقيع



المملكة العربية السعودية
وزارة الصحة
وكالة الصحة العامة
الوكالة المساعدة للرعاية الصحية الأولية
الإدارة العامة للصدفة المدرسية

نموذج

تعهد عامل/عاملة مقصف

أتعهد أنا العامل /العاملة بمقصف المدرسة:

الاسم :

بأن أبلغ إدارة المدرسة بأي مرض أصاب به وأن أقوم بالكشف الطبي وأخذ العلاج اللازم وأتوقف عن العمل فوراً عند الإصابة لحين الشفاء التام وأتحمل أي مسئولية نظامية في حالة الاخلال بهذا التعهد .

مدير المركز الصحي

..... / الاسم

..... / التوقيع

..... / الختم

..... / الاسم

..... / التوقيع

..... / التاريخ

المراجع

١. الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها GSO ٢٠٩/١٩٧١
٢. الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها GSO ٢١٥/١٩٧١
٣. لائحة المقاصف المدرسية بوزارة التربية والتعليم.
٤. المواصفات التكميلية:
- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها GSO ٢٠٩/١٩٧١
- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها GSO ٢١٥/١٩٧١
- GSO ٩٥٩ بطاقة المواد الغذائية المعبأة.
- GSO ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
- GSO ١٤٩ مياه الشرب غير المعبأة.
- GSO ١٠٢٥ مياه الشرب المعبأة.
- GSO ٣٢٣ اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- GSO ١٦٨ اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.
- GSO/CAD الارشادات العامة للادعاءات الغذائية.
- GSO ٨٣٩ عبوات المواد الغذائية الجزء الأول الاشتراطات العامة. -
- GSO ١٨٦٣ عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة.
- GSO ٢٠٦/١٠ الحليب المجفف.
- GSO ٢٠١٢/٢٢٣٣ اشتراطات البيانات الغذائية على البطاقة.







