



سلطنة عُمان

وزارة الصحة
المديرية العامة للشؤون الصحية
دائرة الصحة المدرسية
دائرة التغذية

وزارة التربية والتعليم
المديرية العامة للبرامج التعليمية
دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية

دليل الاشتراطات الصحية للجمعيات التعاونية المدرسية «المقاصف المدرسية»

٢٠١٣م



الفهرس

م	الموضوع	الصفحة
١	مقدمة	٥
٢	الفصل الأول: تعريفات.	٨-٧
٣	الفصل الثاني: آليات العمل في الجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية.	٩
٤	الفصل الثالث: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني الجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية.	١١ - ١٠
٥	الفصل الرابع: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بالجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية.	١٣ - ١٢
٦	الفصل الخامس: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في الشركات والمؤسسات الغذائية.	١٤
٧	الفصل السادس: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في وسائل نقل الأغذية.	١٥
٨	الفصل السابع: المواد الغذائية المسموح، وغير المسموح بتداولها في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية.	١٩ - ١٦
٩	الفصل الثامن: ضوابط توريد المواد الغذائية.	٢٠
١٠	الفصل التاسع: أدوار المعنيين بالجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية.	٢٤ - ٢١
١١	الفصل العاشر: الرقابة الصحية للجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية.	٢٧ - ٢٥
الملاحق		
١٢	ملحق رقم (١): مقترحات لتوريد شطائر (اللحم والدجاج والبيض).	٣٣ - ٣٠
١٣	ملحق رقم (٢): استمارات متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي. استمارة رقم (١): استمارة متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي من قبل لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة. استمارة رقم (٢): استمارة متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي من قبل لجنة الرقابة المحلية.	٤٢ - ٣٤
١٤	ملحق رقم (٣): تقرير عن الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية في المدارس من قبل لجنة الرقابة المحلية.	٤٩ - ٤٣



المقدمة

تحظى صحة الطلبة الجسمية والنفسية من قبل وزارة التربية والتعليم ووزارة الصحة باهتمام كبير على كل المستويات من خلال تقديم التغذية الصحية السليمة المناسبة والمتنوعة، فالغذاء الصحي السليم والمتوازن يساهم في رفع المستوى التحصيلي للطلاب والمحافظة على صحته وسلامته وبذلك ينتج جيل قادر على العمل والإنتاج والبناء بأعلى المستويات .

ومن هذا المنظور جاء إعداد دليل الاشتراطات الصحية في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية، ليجري أهم الاشتراطات الصحية المتعلقة بالجمعية التعاونية/ المقاصف المدرسية، ولا شك أن هذا الدليل سيكون له دور في إرشاد وتوجيه المعنيين نحو تقديم التغذية المدرسية المتوازنة والسليمة للطلبة.

ويأتي هذا الدليل نتيجة جهود حثيثة وتعاون مثمر وعمل متكامل بين المختصين من وزارة التربية والتعليم ووزارة الصحة ووزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه وبلدية مسقط في مجال تغذية الطلبة للارتقاء بصحتهم، لأنهم يعدون محورياً أساسياً في العملية التعليمية العلمية.

ويهدف هذا الدليل إلى تفعيل أداء أفضل للجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي من حيث توفير المواد الغذائية الصحية المناسبة وتوزيعها للطلاب لنصل إلى تحقيق النتائج المتوقعة عند استخدامه وهي:

- توفير الأصناف الغذائية المناسبة وتنوعها من حيث احتوائها على القيمة الغذائية التي تتناسب مع أعمار الطلبة واحتياجاتهم الجسمية، والنفسية والذهنية.

- الاعتناء بجودة المواد الغذائية المقدمة وسلامتها لطلاب المدارس.



- الحفاظ على صحة الطلبة من الشراء وتناول الأطعمة من الباعة المتجولين أو المحلات المجاورة للمدارس حفاظا على صحتهم.
- المساهمة في الحفاظ على صحة الطلبة من أمراض سوء التغذية المختلفة، مثل: فقر الدم، ونقص الوزن و السمنة و ببطء النمو وغيرها.

الفصل الأول

تعريفات

الجمعية التعاونية المدرسية :

ملحق في المبنى المدرسي، مخصص لحفظ وبيع الأطعمة وغيرها على الطلاب والعاملين بالمدرسة، من خلال أسهم تطرحها إدارة المدرسة على الطلاب وفق أحكام الأنظمة واللوائح والقرارات الصادرة في هذا الشأن.

المقصف المدرسي :

ملحق في المبنى المدرسي، مخصص لإعداد وحفظ وبيع الأطعمة وغيرها على الطلاب والعاملين بالمدرسة، من خلال تأجيرها لأفراد أو مؤسسات وشركات وفق أحكام الأنظمة واللوائح والقرارات الصادرة في هذا الشأن.

الاشتراطات الصحية :

مجموعة القواعد والشروط الواجب تطبيقها لتوفير بيئة صحية سليمة.

القواعد الصحية للغذاء :

الإرشادات الصحية الموضوعية لتحسين تغذية وصحة الفرد عن طريق إتباع نظام غذائي متكامل.

المواد الغذائية :

المواد الغذائية المسموح بتداولها في المقصف المدرسي/الجمعية التعاونية.

الغذاء الصحي :

المواد الغذائية أو الأطعمة ذات الجودة الغذائية، والخالية من الملوثات الميكروبية والفيزيائية والكيميائية.



الشطيرة :

هي الخبز المحشو بمادة غذائية (مثل: الجبن أو الفلافل ... الخ).

الفطيرة :

هي المعجنات قد تكون سادة أو محشوة بمادة غذائية.

الرقابة الصحية :

مجموعة الإجراءات المتخذة للتحقق من الالتزام بالاشتراطات الصحية الواجب توافرها بهدف ضمان سلامة ما يتم تقديمه من منتجات أو خدمات .

البلدية المختصة :

هي البلديات التابعة لوزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه أو بلدية مسقط أو بلدية صحار أو بلدية ظفار.

لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة :

هي اللجنة التي تختص بمراقبة جميع الشروط الصحية الواجب توافرها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي بشكل يومي.

لجنة الرقابة المحلية على مستوى المحافظة :

هي اللجنة التي تختص بمراقبة جميع الشروط الصحية الواجب توافرها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي بشكل دوري.

الفصل الثاني

آليات العمل في الجمعيات التعاونية المدرسية «المقاصف المدرسية»

يوجد أربع طرق لتشغيل الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي بالمدارس وهي:

١. من قبل المدرسة حيث يتم تحديد المواد الغذائية والشركات الموردة للمدرسة من قبل المديرية في كل محافظة تعليمية وتلتزم المدرسة والشركات بعقد التوريد وذلك لمدة عام دراسي كامل.
٢. بالإدارة الذاتية من قبل المدرسة حيث تترك الحرية للمدرسة في اختيار الآلية المناسبة لتشغيل الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والتعاقد مع الشركات والمطاعم الموردة مباشرة وذلك بعد التنسيق مع المديرية.
٣. إدارة المقصد المدرسي من خلال برنامج سند يتم ذلك من خلال استئجار المقصف المدرسي من أحد المواطنين المنتسبين لبرنامج سند ويقوم المستأجر بتوفير جميع المواد الغذائية للمدرسة حسب الاشتراطات الصحية المتبعة بالجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية بالسلطنة.
٤. إدارة المقصف المدرسي عن طريق شركة مؤجرة ويتم من خلالها استئجار المقصف المدرسي من قبل شركة تقوم بتوريد المواد الغذائية للمقصف المدرسي وذلك على حسب الاشتراطات الصحية للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية بالسلطنة.

-
- يتم الإشراف والمتابعة على جميع الآليات المذكورة أعلاه من قبل مديريات التربية والتعليم بكل محافظة بالتنسيق مع الخدمات الصحية والبلدية المختصة وتخضع جميعها لكافة الضوابط والاشتراطات الصحية الواردة، ضمن هذا الدليل وفق ما هو موضح لكل منها
-

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني الجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية

تتمثل الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في ما يلي:

١. تكون مساحة المبنى في المدارس حسب المواصفات المعتمدة من قبل وزارة التربية والتعليم، مع وجود مخزن مرافق حسب الإمكانيات.
٢. يكون المبنى داخل سور المدرسة وبعيداً عن مصادر التلوث (دورات مياه ومجمع النفايات).
٣. تكون الأرضية من البلاط فاتح اللون ومانع للانزلاق، والجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض اللون.
٤. عدم وجود فتحات تسمح بدخول الحشرات واستخدام عازل من سلك ضيق النسيج على الأبواب والنوافذ ومروحة الشفط.
٥. وجود جهاز تبريد صالح للاستعمال، مروحة شفط تتناسب مع المساحة، إضاءة كافية، صاعق للحشرات، وسلّة مهملات.
٦. وجود مغلّسة صالحة للاستعمال مع توفر الصابون سائل للأيدي والمحارم الورقية وأدوات التنظيف.
٧. توفر أدوات السلامة العامة داخل مبنى الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي وصلاحياتها
٨. تخصيص منافذ البيع بحيث يتناسب مع عدد الطلبة بالمدرسة (منفذ واحد لكل ٥٠ طالب)، ويكون ارتفاع المنافذ حسب الفئة العمرية مع وجود حواجز للدخول والخروج في نفس المنفذ.

٩. وجود مظلة من الألمونيوم بنفس ارتفاع المبنى، مع رصف الأماكن المحيطة بالمبنى بالبلاط المناسب.

١٠. وجود أماكن مناسبة لتخزين المواد الغذائية داخل المبنى وتزويدها بوسائل التبريد من قبل الشركات المتعاقد معها لحفظ المواد الغذائية.

الفصل الرابع

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بالجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية

تتمثل الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في ما يلي:

أولاً: إذا كان المقصف يدار من قبل شركة أو مشروع سند:

١. أن يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول.
٢. استبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو ظهور أي بثور أو قروح في جسمه لحين إثبات خلوه من الأمراض المعدية.
٣. في حالة وجود طلبه للمساعدة في البيع يجب إخضاعهم للكشف الطبي من قبل الفريق الصحي (على أن يتم تثبيت الطلبة المشاركين لأطول فترة ممكنة مع مراعاة رغبة الطالب).
٤. إتباع العاملين للوسائل الصحية اللازمة لتداول الأغذية: تقليم الأظافر وعدم استخدام الأظافر الصناعية، عدم ارتداء الخواتم والساعات، قص شعر الرأس للذكور، ضرورة غسل اليدين بالماء والصابون قبل قيامهم بإعداد المواد الغذائية مع ارتداء أغطية الرأس والقفازات ذات الاستخدام الواحد وعلى العاملين ارتداء أحذية مغلقة.
٥. الاهتمام بالنظافة العامة داخل مبنى المقصف المدرسي وخارجه .
٦. على العاملين في الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي عدم تعاطي التبغ بأي شكل من أشكاله في حرم المدرسة.
٧. في حال إعداد الوجبات الغذائية داخل الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي يجب إتباع التالي:

- إتباع الطرق والوسائل الصحية والسليمة لإعداد وتحضير الوجبات الغذائية.
- ضمان نظافة الأواني وصلاحياتها والأجهزة الخاصة بالطهي حسب القواعد الصحية السليمة.
- استعمال الزيوت الصحية النباتية (زيت الذرة، وزيت دوار الشمس أو زيت الكتان وليس خليط الزيوت النباتية أو زيت النخيل) / وتغييرها حسب نوع المادة الغذائية / على أن يتم تجديد الزيوت يومياً.
- استخدام طرق التغليف المناسبة وذلك للإبقاء على المنتج نظيفاً وطازجاً.

ثانياً- إذا كانت الجمعية التعاونية تدار من خلال إدارة المدرسة :

١. أن يكون أخصائي الشؤون الإدارية والمالية والطلبة المشاركون خاليين من الأمراض المعدية.
٢. يتم التنسيق بين إدارة المدرسة وفريق الصحة المدرسية لإجراء الفحص السنوي لأخصائي شؤون إدارية ومالية والطلاب المشاركين للتأكد من سلامتهم الصحية (على أن يتم تثبيت الطلاب المشاركين لأطول فترة مع مراعاة رغبة الطالب).
٣. على المشاركين في عملية البيع إتباع الوسائل الصحية اللازمة من حيث: تقليم الأظافر وعدم استخدام الأظافر الصناعية، عدم ارتداء الخواتم والساعات، قص شعر الرأس للذكور، ضرورة غسل اليدين بالماء والصابون قبل قيامهم ببيع المواد الغذائية مع ارتداء أغطية الرأس والقفازات ذات الاستخدام الواحد.

الفصل الخامس

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في الشركات والمؤسسات الغذائية

يجب أن تلتزم جميع الشركات والمؤسسات الغذائية التي يتم التعاقد معها على توريد الوجبات الغذائية بالاشتراطات الصحية التالية:

- أن يكون لدى الشركة أو المؤسسة الغذائية ترخيص بلدي ساري المفعول مع أخذ موافقة البلدية المختصة على الالتزام بالشروط الصحية .
- أن يحمل جميع العاملين بالشركة أو المطعم بطاقة صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
- ضمان نظافة وصلاحية الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي حسب القواعد الصحية السليمة.
- إتباع العاملين للوسائل الصحية اللازمة لتداول الأغذية: تقليل الأظافر وعدم استخدام الأظافر الصناعية، عدم ارتداء الخواتم والساعات، قص شعر الرأس للذكور، ضرورة غسل اليدين بالماء والصابون قبل قيامهم بإعداد المواد الغذائية مع ارتداء أغطية الرأس والقفازات ذات الاستخدام الواحد وعلى العاملين ارتداء أحذية مغلقة.
- استعمال الزيوت الصحية النباتية(زيت الذرة، وزيت دوار الشمس أو زيت الكتان وليس خليط الزيوت النباتية أو زيت النخيل) للقلي أو الطهي وتغييرها حسب نوع المادة الغذائية على أن يتم تجديد الزيوت يوميا .
- استخدام طرق التغليف المناسبة وذلك للإبقاء على المنتج نظيفا وطازجا .
- استبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو ظهور أي بثور أو قروح في يديه لحين زوال هذه الأعراض.

• علماً بأن جميع الشركات والمؤسسات الغذائية المتعاقد معها ستخضع للرقابة الصحية من قبل البلديات المختصة.

الفصل السادس

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في وسائل نقل الأغذية

تتمثل الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في ما يلي:

١. أن تكون الوسيلة مرخصة من البلدية المختصة لنقل الأغذية ونظيفة وصالحة للاستعمال.
٢. أن تكون مجهزه بأجهزة تبريد مناسبة للمواد الغذائية التي تنقلها حسب نوعية المواد الغذائية.
٣. أن يكون الشخص الذي يقوم بنقل المواد الغذائية لائقا صحيا ولديه بطاقة صحية .
٤. أن يكون التبريد بدرجة حرارة (١ - ٥) درجة مئوية، في حالة نقل مواد غذائية تحتاج إلى تبريد.
٥. أن تخصص أدوات وصناديق حافظة للحرارة وسليمة لنقل المواد الغذائية مع الاهتمام بنظافتها.

• ستخضع جميع وسائل نقل الأغذية للرقابة الصحية من قبل البلديات المختصة.

الفصل السابع

المواد الغذائية المسموم وغير المسموم بتداولها في الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية

أولاً: المواد الغذائية والمشروبات المسموح بتداولها في الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية

١- العصائر والمشروبات:

- مياه معدنية.
- العصائر التي بها نسبة العصير ٣٠٪ فما فوق مثل: العصائر الطبيعية أو النكتار.
- الحليب بجميع أنواعه وبمختلف النكهات، ويفضل قليل الدسم .
- الروب (الزبادي) بالفواكه واللبن بمختلف النكهات، ويفضل قليل الدسم.
- عصير الفواكه بالحليب

٢- الشطائر والمعجنات:

- شطائر الأجبان بجميع أنواعها ويجب أن تكون ذات نوعية جيدة ويفضل أن تكون قليلة الدسم.
- شطائر المواد المحتوية على البقول والخضروات بمختلف أنواعها.
- فطائر الجبن والزعتر و السبانخ و العسل المطهية بالفرن.
- قطع البيتزا الصغيرة المحتوية على الخضروات والخالية من اللحوم.
- فطائر الفواكه مثل فطيرة الموز أو التفاح أو المشمش والتمر.

٣- المواد الغذائية الخفيفة :

- الفواكه الطازجة مثل «التفاح ، الموز، الكمثرى، الجوافة»، حسب الموسم.
- الفواكه المجففة مثل الزبيب، الخوخ، التين، المشمش.
- التمر بجميع أشكاله بالمكسرات والسهم.
- الخضراوات الطازجة مثل «الخيار و الجزر».
- البطاطا الحلوة (الفندال) المسلوق بالماء أو المطهي بالفرن .
- شرائح أو مكعبات البطاطا المشوية أو المطهية بالفرن .
- معمول بالتمر أو الفواكه أو بالمكسرات.
- الكستر والكراميل (المعبأة تجارياً فقط).
- بسكويت ويفر والبسكويت بجميع أنواعه الخالي من الكريمة .
- الكعك بجميع أنواعه (الخالي من الكريمة).
- الخبز الأبيض و الأسمر والخبز المصنوع من الحبوب المتنوعة .
- الخبز العماني بدون إضافة الزيت.
- الخبز المجفف التوست (الشابورة).
- الخبز المحمص .
- الأجبان بجميع أنواعها ويفضل أن تكون ذات نوعية جيدة وقليلة الدسم.
- البقوليات بكافة أنواعها كالدنحو والباقل .
- الذرة المطبوخة .
- حبوب الإفطار الكاملة.
- المكسرات.

ثانياً: مواد غذائية ومشروبات غير مسموح بتداولها

١- العصائر والمشروبات:

- المشروبات والعصائر التي يقل نسبة العصير فيها عن ٣٠٪ .
- المشروبات الغازية بمختلف أنواعها.
- مشروبات الطاقة بمختلف أنواعها .
- شراب التانج والفيمتو .
- مشروب الشوكولاته.

٢- المواد الغذائية الخفيفة:

- رقائق البطاطس بجميع أنواعها (الشيبس) والبطاطس المقلية.
- الذرة المنتفخة بجميع أنواعها.
- الحلويات بجميع أنواعها عدا معمول بالتمر والمكسرات، الكاسترد والكراميل (المعبأة تجارياً فقط) وبسكويت الويفر والبسكويت والكعك الخالي من الكريمة .
- الشوكولاته بجميع أنواعها.
- السمبوسة بجميع أنواعها.
- الآيس كريم.
- الحبوب بجميع أنواعها مثل (حب دوار الشمس).
- العلكة .

٣- الشطائر والمعجنات:

- دانيش (فطيرة بف باستري محشوة بالمربي/ الجبن / العسل).
- خبز بالنارجيل .

- خلية النحل.
- لقيمات و أصابع زينب والمندازي.
- الكرواسون و الدونات .
- شطائر(النقانق والكبده والكلاوي والبرجر) المعدة داخل الجمعية التعاونية (المقصف المدرسي) وخارجها.
- شطائر (اللحم والدجاج والبيض) المعدة خارج الجمعية التعاونية (المقصف المدرسي) لإمكانية تكاثر البكتيريا فيها إلا إذا كانت من ضمن المقترحات المرفقة في الملحق صفحة رقم (٢٩).

الفصل الثامن

ضوابط توريد المواد الغذائية

١. أن تكون المواد الغذائية المحفوظة والموردة للجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية صالحة للاستخدام لمدة لا تقل عن ستة أشهر، وأن يتم إعداد الشطائر صباح يوم التوريد على أن تصل للمدرسة قبل موعد الفسحة بنصف ساعة على الأقل.
٢. أن يلتزم المورد باستلام أية مسترجعات من المواد الغذائية إذا زادت عن حاجة المدرسة.
٣. على الشركات الموردة لمواد تحتاج إلى تبريد مثل: العصائر والألبان والأجبان توفير ثلاجة كهربائية لحفظ منتجاتها داخل المدرسة، وتستبدل الثلاجة في حالة تلفها مع مراعاة عدم وضع إعلانات أو ملصقات لمواد غير مسموح بها في الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي.
٤. على الشركات المتعاقد معها توريد الأصناف الراسية عليها لجميع المدارس حتى إن كانت في أماكن بعيدة.
٥. على الشركات المتعاقد معها إعداد جدول تحدد فيه اليوم والساعة لتوريد الأصناف الراسية عليها بالاتفاق مع كل مدرسة.
٦. على الشركات والمؤسسات الغذائية تزويد المحافظة التعليمية برسالة تفيد بالمكان المخصص لإعداد الشطائر لمتابعتها من قبل البلدية المختصة.
٧. لا يسمح بتوريد الأصناف غير تلك التي وردت بالقائمة التي سبق ذكرها.

الفصل التاسع

أدوار المعنيين بالجمعيات التعاونية المدرسية « المقاصف المدرسية »

تتمثل ادوار المعنيين في ما يلي:

١ - دور لجنة اختيار المواد الغذائية :

• تشكل لجنة اختيار المواد الغذائية برئاسة مدير عام/مدير إدارة التربية والتعليم بالمحافظة التعليمية وتتكون من أعضاء من دائرة البرامج التعليمية (أخصائيي توعية صحية) ودائرة الشؤون الإدارية والمالية وعدد من مديري المدارس وأخصائيي شؤون إدارية ومالية وأعضاء من الصحة المدرسية والتغذية من الخدمات الصحية بالمحافظة وعضو من البلديات المختصة، ويمكن للجنة الاستعانة بمن تراه مناسباً.

• تختص اللجنة بما يلي:

- اختيار المواد الغذائية من ضمن قائمة المواد الغذائية المسموح توافرها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والمدرجة في الدليل مع مراعاة وضع المناطق والأماكن البعيدة.
- مراعاة الرغبات والطلبات الواردة من المدارس وفقاً للمواد الغذائية الواردة في الدليل.
- إعطاء الأولوية للمؤسسات الغذائية الجيدة التي تكون قريبة من المدارس وتنطبق عليها الاشتراطات المطلوبة التي سبق ذكرها ولديها المقدرة على تنويع المواد الغذائية وفق المطلوب، على أن تكون أقل العطاءات المقدمة في المناقصة.

- إعطاء الأولوية للمنتج العُماني في حال تطابق المنتجات العُمانية مع المنتجات المستوردة.

- دراسة التقرير السنوي للجنة الرقابة المحلية للجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية وكذلك الاطلاع على النشرات والتوجيهات الصادرة من الوزارة حول التغذية المدرسية.

• تجتمع اللجنة في نهاية كل عام دراسي.

٢- دور أخصائي التوعية الصحية في المحافظة التعليمية :

يتمثل دور أخصائي توعية صحية في هذا المجال في الآتي:

- متابعة كافة الاشتراطات الصحية بالجمعية التعاونية/المقصف المدرسي الواردة في هذا الدليل.
- الاطلاع على استمارات متابعة الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي المنفذة من قبل اللجنة الداخلية بالمدرسة والتأكد من وجود إجراءات تصحيحية لتوصياتها.
- إعداد تقرير فصلي حول زيارته للمدارس ورفعها للجنة الرقابة المحلية.
- زيارة الجمعيات التعاونية/المقاصف المدرسية المخالفة للإطلاع على مدى الالتزام بما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.

٣- دور مدير المدرسة :

على مدير المدرسة الربط والتنسيق بين جميع الأطراف المسئولة عن الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي لتحقيق الهدف الرئيسي وهو توفير وجبة غذائية سليمة، لذا على مدير المدرسة القيام بالمهام التالية:

١. استلام مناقصة توريد المواد الغذائية من المحافظة التعليمية ومتابعة تنفيذها.
٢. التنسيق مع المحافظة التعليمية لمعرفة المتطلبات الرئيسية للجانب التغذوي.

٣. الاتفاق والتنسيق مع الشركات الغذائية التي تم التعاقد معها من خلال المحافظة التعليمية وإعداد جدول لاستلام المواد الغذائية.
٤. الإشراف على المواد الغذائية الموردة إلى الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من قبل هذه الشركات بالتنسيق مع أخصائي شؤون إدارية ومالية من خلال لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة.
٥. الاحتفاظ بنسخ من البطاقات الصحية للعاملين بالمقصف المدرسي
٦. مناقشة وضع الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي في اجتماعات مجلس الآباء والأمهات.
٧. أية مهام أخرى ذات صلة بهذا الجانب.

٤- دور أخصائي شؤون إدارية ومالية :

- هو أحد أعضاء الهيئة التدريسية والمشرف على الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي ، ويقوم بالمهام التالية بالتنسيق مع إدارة المدرسة :
١. الالتزام بالاشتراطات الصحية في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والواردة في الدليل ومتابعة تنفيذها.
 ٢. رفض أية مواد غذائية من الموردين وعدم استلامها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي في حالة ثبوت عدم صلاحيتها ظاهريا وفي حالة نقلها في سيارات خاصة غير مرخصة من البلدية المختصة.
 ٣. إبلاغ إدارة المدرسة ولجنة الرقابة الداخلية في حال وجود أي قصور أو مخالفة أو إخلال بينود العقد من قبل المورد.
 ٤. التنسيق مع الشركات والمؤسسات الغذائية المتعاقد معها لتوفير المواد الغذائية الأساسية المسموح بتداولها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي وفق ما جاء في الدليل.

٥. تدريب الطلبة على آليات البيع، والالتزام بالاشتراطات الصحية داخل الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي.
٦. أية مهام أخرى ذات صلة بهذا الجانب.

الفصل العاشر

الرقابة الصحية للجمعيات التعاونية المدرسية «المقاصف المدرسية»

يتم متابعة الجمعيات التعاونية/المقاصف المدرسية ومراقبتها من خلال اللجان التالية:

أولاً: لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة:

يتم تشكيل اللجنة مع بداية كل عام دراسي بقرار داخلي من مدير المدرسة وتوضع ضمن خطة المدرسة للعام الدراسي ويتم تشكيلها برئاسة مدير المدرسة أو مساعد المدير وعضوية كل من:

١. عدد لا يقل عن (٢) معلم يتم اختيارهم من قبل إدارة المدرسة.

٢. ممرض الصحة المدرسية.

٣. عدد لا يقل عن (٢) من طلبة جماعة العمل التطوعي.

• ملاحظة يستثنى مشاركة طلبة مدارس الحلقة الأولى من عضوية اللجنة.

وتقوم بالمهام التالية:

١. متابعة مدى الالتزام بما ورد في دليل الاشتراطات الصحية للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية باستخدام استمارة المتابعة الواردة في الملحق (رقم ٢)، استمارة رقم (١).

٢. متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي بشكل دوري مع تدوين الملاحظات على أن تستوفى الاستمارة أسبوعياً ويرفع تقرير إلى لجنة الرقابة المحلية في حال وجود مخالفة واضحة.

٣. الاحتفاظ باستمارات المتابعة للرجوع إليها من قبل لجنة الرقابة المحلية.

٤. اتخاذ إجراءات سريعة في حالة حدوث حالات طارئة مثل أعراض تسمم لدى الطلبة أو وجود مواد غير صالحة أو إخلال بينود اشتراطات العقد، والتواصل مع لجنة الرقابة المحلية بالمحافظة لاتخاذ ما يلزم.
٥. التنبيه الكتابي للشركة المتعاقدة أو العاملين في الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي في حالات وجود مخالفات مع إبلاغ لجنة الرقابة المحلية بالمحافظة بذلك.

ثانياً: لجنة الرقابة المحلية على مستوى المحافظة:

يقوم مدير عام / مدير إدارة التربية والتعليم بالمحافظة التعليمية بتشكيل لجنة الرقابة المحلية برئاسة مدير دائرة البرامج التعليمية وعضوية كل من:

١. ممثل من دائرة البرامج التعليمية.
٢. ممثل من الخدمات الصحية.
٣. ممثل من البلدية المختصة.

ويمكن الاستفادة من المراقبين الصحيين وفنيين التغذية التابعين للخدمات الصحية بالولايات وكذلك العاملين بأقسام الخدمات والصيانة بمديرية التربية والتعليم، كما يمكن للجنة الاستعانة بمن تراه مناسباً في تنفيذ مهامها.

تقوم اللجنة بالمهام التالية:

١. عمل زيارات مفاجئة للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية مرة واحدة على الأقل خلال كل فصل دراسي في العام وذلك باستخدام استمارة رقم (٢) في الملحق رقم (٢).
٢. الإطلاع على تقارير لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة ومتابعة ما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.
٣. زيارة الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية المخالفة للإطلاع على مدى الالتزام بما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.

٤. اتخاذ القرارات المناسبة بشأن المشكلات الواردة من لجان الرقابة الداخلية بالمدارس والخاصة بالشركات الموردة بالأصناف الغذائية والمشكلات الأخرى المتعلقة بالجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية.
٥. الاطلاع على تقارير أخصائيي التوعية الصحية حول زياراتهم للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية وإيجاد الحلول للمشكلات والصعوبات الواردة في هذه التقارير.
٦. تجتمع اللجنة بشكل دوري مرة على الأقل كل فصل دراسي.
٧. ترفع اللجنة تقريرها إلى مدير عام/ مدير إدارة التربية والتعليم بالمحافظة التعليمية ويتم عرضها في اجتماعات اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بالمحافظة إذا تطلب الأمر ذلك.





الملاحق

ملحق رقم (١)

مقترحات لتوريد شطائر (اللحم والدجاج والبيض)

١. إعداد الشطائر داخل مبنى الجمعية التعاونية (المقصف المدرسي) مع مراعاة الاشتراطات الصحية في ذلك ومحصورة فقط على مدارس الحلقة الثانية وما بعد الأساسي، وعلى مدير المدرسة اتخاذ ما يلي:

- مخاطبة مدير عام المحافظة التعليمية يوضح رغبته في إعداد شطائر (اللحم والدجاج والبيض) في المقصف المدرسي وفقا للاشتراطات الصحية.
- يقوم مدير عام المحافظة التعليمية بإحالة طلب المدرسة إلى اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بالمحافظة وذلك لزيارة المدرسة والإطلاع على مبنى المقصف المدرسي ومدى توافر جميع الشروط الفنية والصحية التي يمكن إعداد الشطائر بداخل مبنى المقصف المدرسي .
- في حالة الموافقة من قبل اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بالمحافظة تتعهد المدرسة بتطبيق جميع الاشتراطات الصحية في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية الوارد في الدليل والمتعلقة بإعداد الوجبة الغذائية في المقصف المدرسي.
- يتم إعطاء المدرسة الأولوية في المتابعة من قبل لجنة الرقابة المحلية على مستوى المحافظة

٢. التعاقد بين المحافظة والمؤسسات أو المطاعم القريبة من المدرسة ومحصورة فقط على مدارس الحلقة الثانية وما بعد الأساسي، ويمكن أن يتم التعاقد بين المحافظة والمؤسسات أو المطاعم القريبة من المدرسة التي تبعد عن المدرسة في حدود (٥٠٠-١٠٠٠ متر فقط) لتوفير شطائر (اللحم والدجاج والبيض) مع

أخذ كافة الاشتراطات الصحية والتنسيق مع المديرية العامة للخدمات الصحية والبلديات (المديرية العامة للبلديات الإقليمية وموارد المياه، بلدية مسقط، بلدية ظفار) قبل التعاقد مع هذه المؤسسات والمطاعم وذلك من خلال اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بالمحافظة.

٣. إعداد شطائر البيض المسلوق المعد داخل الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي فقط مع مراعاة الشروط الآتية:

- اخذ موافقة اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بكل محافظة للمدارس التي سيتم تنفيذ المقترح فيها.
- تهيئة المكان الذي يتم فيه إعداد الشطائر داخل المقصف المدرسي من قبل المدرسة.
- سلق البيض قبل وقت الفسحة بساعة أو ساعتين .
- ضرورة التأكد بان البيض تم سلقه جيداً.
- ضرورة عدم تخزين أو بيع الكميات المتبقية من البيض المسلوق لليوم التالي.
- يجب أن يكون البيض ذات جودة عالية ويفضل أن يكون من الأنواع العمانية.
- ضرورة توفير ثلاجة لحفظ البيض غير المسلوق مع مراعاة عدم تنزيل كميات كبيرة من البيض.
- ضرورة المتابعة المستمرة من قبل مدير المدرسة ولجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة وعلى مستوى المحافظة من قبل أخصائي التوعية الصحية ولجنة الرقابة المحلية المكونة من أعضاء من الجهات التالية (البلديات والصحة والتربية والتعليم).

٤. مقترح محافظة الباطنة شمال :

اختيار مقصف مدرسي مهياً وفق الشروط والضوابط اللازمة ليكون مركز للتوزيع لبعض المدارس المجاورة بحيث يتم التعاقد مع مجموعة من المطاعم والمقاهي بمختلف ولايات المحافظة وذلك لإعداد وتحضير الساندوتشات داخل المقصف المدرسي بشكل يومي، بحيث يقوم (المطعم/المقهى) الواحد بإعداد الوجبات داخل إحدى مقاصف المدارس المهياً وفق الشروط البنائية المطلوبة ومن ثم توزيعها على اقرب المدارس للمدرسة الأولى مع الأخذ بالشروط التالية:

١. اخذ موافقة اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بكل محافظة على المطاعم والمقاهي التي سيتم التعاقد معها.

٢. متابعة لجنة الرقابة المحلية على مستوى المنطقة للمقاصف المدرسية التي سيتم إعداد السندوتشات بها بشكل دوري.

٣. أن لا يزيد عدد المدارس المستفيدة من هذا المقترح عن ثلاثة مدارس بشرط أن لا يزيد عدد إجمالي الطلبة عن ٢٠٠٠ طالب.

٤. تشكيل لجنة من المدارس الثلاث بحيث يمثل كل مدرسة عضو وتقوم اللجنة بمتابعة جميع الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية التي يتم فيها إعداد سندوتشات (اللحم والبيض والدجاج) حسب ما ورد في دليل الاشتراطات الصحية في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية.

٥. التأكيد على المستأجر الذي يقوم بإعداد السندوتشات بالمقصف المدرسي بتوفير وسيلة نقل نظيفة لنقل السندوتشات إلى المدرستين القريبتين والمتركتين ضمن فكرة المشروع مع المدرسة التي يتم فيها إعداد السندوتشات

وذلك حسب ما ورد في دليل الاشتراطات الصحية في الجمعيات التعاونية/
المقاصف المدرسية.

٦. التأكيد على المستأجر توفير السندوتشات بكميات كافية و تتناسب مع عدد طلاب
المدارس الثلاث.

٧. أن تقوم الوزارة بتهيئة مبنى المقصف المدرسي حسب الشروط البنائية المطلوبة
أو يقوم المستأجر بذلك مقابل إعطائه عقد لمدة سنتين قابل لتمديد إذا التزم
بالشروط.

ملحق رقم (٢)

استمارات متابعة الجمعية التعاونية «المقاصف المدرسية»

وزارة الصحة
المديرية العامة للشؤون الصحية
دائرة الصحة المدرسية
دائرة التغذية

وزارة التربية والتعليم
المديرية العامة للبرامج التعليمية
دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية

استمارة رقم (١)

استمارة متابعة الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي
من قبل لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة

أولاً : المواد الغذائية المتوفرة في الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي :

م	الصف	المواد الغذائية المسموح بتداولها ودرجة الإقبال عليها			مواد غذائية غير مسموح بتداولها
		جيدة	متوسطة	ضعيفة	
١					
٢					
٣					
٤					
٥					
٦					
٧					
٨					

مواد غذائية غير مسموح بتداولها	المواد الغذائية المسموح بتداولها ودرجة الإقبال عليها			الصف	م
	ضعيفة	متوسطة	جيدة		
					١
					٢
					٣
					٤
					٥
					٦
					٧

ثانياً: المواد الغذائية غير صالحة للاستهلاك أو منتهية الصلاحية أن
وجدت:

م	الصف	اسم المنتج	الكمية	الملاحظات	الإجراء المتخذ
١					
٢					
٣					
٤					
٥					

ثالثاً: تشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي والإشراف عليه :

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
١	الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي نظيفة بشكل عام			
٢	تُستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
٣	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
٤	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات المنتجة			
٥	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
٦	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
في حال إذا كانت المواد الغذائية تحضر داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي يستكمل التالي:				
٧	يتم تحضير الأطعمة داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
٨	الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي نظيفة وصالحة للاستعمال			
٩	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) للقلي والطهي			
١٠	يتم تجديد الزيوت المستخدمة في عملية القلي يومياً			
١١	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي:

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
١	يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول (شركة مؤجرة أو مشروع سند)			
٢	النظافة الشخصية للعاملين جيدة (تقصير شعر الرأس، تقليم الأظافر، ...)			
٣	لا يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي الخواتم والساعات أثناء عملية الإعداد والبيع			
٤	يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي بطاقة تعريفية (إذا كانت تدار من خلال المدرسة)			

إجراءات لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة وتوصياتها:

- ١)
- ٢)
- ٣)
- ٤)
- ٥)
- ٦)

التاريخ

رئيس اللجنة

يعتمد

وزارة الصحة
المديرية العامة للشؤون الصحية
دائرة الصحة المدرسية
دائرة التغذية

وزارة التربية والتعليم
المديرية العامة للبرامج التعليمية
دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية

استمارة رقم (٢)
استمارة متابعة الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي
من قبل لجنة الرقابة المحلية

المحافظة:	الولاية:
اسم المدرسة:	اسم مدير المدرسة:

أولاً: آلية تشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي :

من قبل المدرسة الإدارة الذاتية برنامج سند شركة مؤجرة

ثانياً: مبنى الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي :

م	بنود المتابعة	مطابق	غير مطابق	ملاحظات
١	المبنى داخل سور المدرسة ومستقل			
٢	بعيد عن مصادر التلوث ودورات المياه			
٣	الجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض			
٤	الأرضية من بلاط فاتح اللون وغير القابل للانزلاق			
٥	توجد إضاءة كافية وتهوية كافية			

م	بنود المتابعة	مطابق	غير مطابق	ملاحظات
٦	لا توجد فتحات تسمح للحشرات والقوارض بالدخول			
٧	عدد نوافذ البيع كافية بالنسبة لعدد الطلبة (٥٠/ لكل منفذ)			
٨	توجد حواجز حديدية لتنظيم الطلبة			
٩	توجد مظلة في أماكن البيع			
١٠	يوجد مناديل ورقية ذات الاستخدام الواحد لتجفيف الأيدي			
١١	الأماكن المحيطة بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي مرصوفة			
١٢	توجد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة			
١٣	يوجد صائد للحشرات			
١٤	يوجد مكيف داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي صالح للاستعمال ويتم استخدامه			
١٥	توجد أدوات السلامة العامة			
١٦	يوجد مكان مناسب ونظيف لتخزين الأغذية			
١٧	توجد ثلاجات صالحة للعمل			
١٨	توجد مغسلة ومواد لتنظيف الأيدي			
١٩	توجد أوراق بلاستيكية لتغليف الشطائر			
٢٠	توجد حاويات للنفايات ذات أكياس بلاستيكية			

ثالثاً: تشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي والإشراف عليه :

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
١	الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي نظيفة بشكل عام			
٢	تُستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
٣	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
٤	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى عليها من قبل الشركات المنتجة			
٥	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
٦	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
٧	توجد سجلات خاصة لتشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
٨	يتم المرور يومياً على المقصف من قبل اللجنة الداخلية			
في حال إذا كانت المواد الغذائية تحضر داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي يستكمل التالي:				
٩	يتم تحضير الأطعمة داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
١٠	الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي نظيفة وصالحة للاستعمال			
١١	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) للقلي والطهي ويتم تجديدها يومياً			
١٢	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي:

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
١	يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول (شركة مؤجرة أو مشروع سند)			
٢	يتم فحص إكلينيكي سنوي للقائمين بالبيع			
٣	النظافة الشخصية للعاملين جيدة (تقصير شعر الرأس، تقليم الأظافر، ...)			
٤	العاملين بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي لا يرتدون الخواتم والساعات أثناء عملية الأعداد والبيع			
٥	يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي بطاقة تعريفية (إذا كانت تدار من خلال المدرسة)			

خامساً: تقارير لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة:

تم الاطلاع على التقارير

لم يتم الاطلاع على التقارير

الإجراءات المتخذة بخصوص توصيات لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة:

..... (١)

..... (٢)

..... (٣)

إجراءات لجنة الرقابة المحلية وتوصياتها:

- (١)
- (٢)
- (٣)
- (٤)
- (٥)
- (٦)

أعضاء اللجنة

يعتمد

م	الاسم	الوظيفة	التاريخ	التوقيع
١				
٢				
٣				

ملحق رقم (٣)

تقرير عن الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية في المدارس من قبل لجنة الرقابة المحلية (استمارة تفريغية)

للعام الدراسي :

المحافظة	العدد الكلي للمدارس:
----------	----------------------

أولاً: آلية تشغيل الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية :

الجهة	المدرسة	الإدارة الناقية	برنامج سند	شركة مؤجرة	الإجمالي
عدد المدارس					

ثانياً: مبنى الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي :

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية (المقاصف المدرسية) المطابق للاشتراطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية (المقاصف المدرسية) غير المطابق للاشتراطات الصحية	الإجمالي
١	المبنى داخل سور المدرسة ومستقل			
٢	بعيد عن مصادر التلوث ودورات المياه			
٣	الجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض			
٤	الأرضية من بلاط فاتح اللون وغير القابل للانزلاق			
٥	توجد إضاءة كافية وتهوية كافية			
٦	لا توجد فتحات تسمح للحشرات والقوارض بالدخول			
٧	عدد نوافذ البيع كافية بالنسبة لعدد الطلبة (٥٠/ لكل منفذ)			
٨	توجد حواجز حديدية لتنظيم الطلبة			
٩	توجد مظلة في أماكن البيع			
١٠	يوجد مناديل ورقية ذات الاستخدام الواحد لتجفيف الأيدي			

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية (المقاصف المدرسية) المطابق للاشتراطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية (المقاصف المدرسية) غير المطابق للاشتراطات الصحية	الإجمالي
١١	الأماكن المحيطة بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي مرصوفة			
١٢	توجد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة			
١٣	يوجد صائد للحشرات			
١٤	يوجد مكيف داخل بالجمعية التعاونية / لمقصف المدرسي صالح للاستعمال ويتم استخدامه			
١٥	يوجد أدوات السلامة العامة			
١٦	يوجد مكان مناسب ونظيف لتخزين الأغذية			
١٧	توجد ثلاجات صالحة للعمل			
١٨	توجد مغسلة ومواد لتنظيف الأيدي			
١٩	توجد أوراق بلاستيك لتغليف الشطائر			
٢٠	توجد حاويات للنفايات ذات أكياس بلاستيك			

ثالثاً: تشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي والإشراف عليه :

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية المطابقة للاشتراطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية غير المطابقة للاشتراطات الصحية	الإجمالي
١	الجمعية / المقصف نظيفة بشكل عام			
٢	تُستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
٣	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
٤	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى عليها من قبل الشركات المنتجة			
٥	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
٦	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
٧	توجد سجلات خاصة لتشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
٨	يتم المرور يومياً على الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي من قبل لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة			

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية المطابقة للاشترطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية غير المطابقة للاشترطات الصحية	الإجمالي
المواد الغذائية التي تحضر داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي:				
٩	يتم تحضير الأطعمة داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
١٠	نظافة وصلاحية الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي			
١١	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) للقلي والطهي ويتم تجديدها يوميا			
١٢	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي:

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية المطابقة للاشترطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية غير المطابقة للاشترطات الصحية	الإجمالي
١	يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول (شركة مؤجرة أو مشروع سند)			
٢	يتم فحص إكلينيكي سنوي للقائمين بالبيع			
٣	النظافة الشخصية للعاملين جيدة (تقصير شعر الرأس، تقليم الأظافر، ...)			
٤	العاملون بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي لا يرتدون الخواتم والساعات أثناء عملية الأعداد والبيع			
٥	يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي بطاقة تعريفية (إذا كانت تدار من خلال المدرسة)			

توصيات لجنة الرقابة المحلية:

- (١)
- (٢)
- (٣)
- (٤)
- (٥)
- (٦)

أعضاء اللجنة

يعتمد

م	الاسم	الوظيفة	التاريخ	التوقيع
١				
٢				
٣				

الإشراف العام

د. محمد بن خلفان الشبيدي
مدير عام المديرية العامة للبرامج
التعليمية — وزارة التربية والتعليم

فريق الإعداد والإشراف

من وزارة التربية والتعليم

الفاضل / محمد بن عبدالله الهاشمي
نائب مدير دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية لشؤون التوعية الطلابية
الفاضل / أحمد بن إبراهيم بن مبارك الميمني
رئيس قسم الأنظمة واللوائح بدائرة تطوير الأداء المدرسي
الفاضل / أحمد بن إسماعيل البلوشي
رئيس قسم التوعية الصحية بدائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
الفاضلة / سهام بنت ناصر بن خميس الشعيبي
أخصائية توعية صحية بدائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
الفاضلة / أمل بنت عيسى بن زاهر الهميمية
أخصائية توعية صحية بدائرة الأنشطة والتوعية الطلابية

من وزارة الصحة

الفاضلة / د. سحر عبده حلمي
مشرفة دائرة الصحة المدرسية (سابقاً)
الفاضل/ خالد بن سعود الوهبي
فني تغذية بدائرة الصحة المدرسية
الفاضلة / د.سامية بنت شطيظ الغنامية
اختصاصية تغذية بدائرة التغذية
الفاضلة / هنادي بنت جمعة آل رجب
رئيسة قسم التغذية العلاجية بدائرة التغذية
الفاضلة / ابتسام بنت خلفان الغمارية
فنية تغذية بدائرة التغذية
الفاضلة/د.هدى بنت هلال المعشري
دائرة التغذية-وزارة الصحة

من البلديات الإقليمية وموارد المياه

الفاضلة/ فضيلة بنت سعيد البحرية
نأبة مدير دائرة الرقابة الغذائية
الفاضل/ معاذ بن سالم الهنائي
رئيس قسم التفتيش وسلامة الغذاء-وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه

من بلدية مسقط:

الفاضل/ هود بن محمد بن إبراهيم الشيباني
رئيس قسم الدراسات والبحوث



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ