



سلطنة عمان

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

الطبعة الأولى
2011

الفهرس

م	الموضوع	الصفحة
1	مقدمة	3
2	الفصل الأول: تعريفات	5-4
3	الفصل الثاني: آليات العمل في الجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية	6
4	الفصل الثالث: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني الجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية	7
5	الفصل الرابع: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بالجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية	9-8
6	الفصل الخامس: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في الشركات والمؤسسات الغذائية	10
7	الفصل السادس: الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في وسائل نقل الأغذية	11
8	الفصل السابع: المواد الغذائية المسموح، وغير المسموح بتداولها في الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية	13-12
9	الفصل الثامن: ضوابط توريد المواد الغذائية	14
10	الفصل التاسع: أدوار المعنيين بالجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية	18-15
11	الفصل العاشر: الرقابة الصحية للجمعيات التعاونية المدرسية / المقاصف المدرسية	20-19
12	ملحق (1): استمارة متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي من قبل لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة	24-22
13	ملحق (2): استمارة متابعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي من قبل لجنة الرقابة المحلية	27-25
14	ملحق (3): تقرير عن الجمعيات التعاونية/ المقاصف المدرسية في المدارس من قبل لجنة الرقابة المحلية.	30-28

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، ليحوي أهم الاشتراطات الصحية المتعلقة بالجمعية التعاونية / المقاصف المدرسية، ودوره في تقديم التغذية المدرسية المتوازنة والسليمة المقدمة للطلبة. وولّيتي هذا الدليل نتيجة جهود حثيثة وتعاون مثمر وهو نتاج عمل متكامل بين المختصين من وزارة التربية والتعليم ووزارة الصحة ووزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه وبلدية مسقط في مجال تغذية الطلبة للارتقاء بصحتهم، لأنهم يعدون محورا أساسيا في العملية التعليمية التعليمية.

ويهدف هذا الدليل إلى تفعيل أداء أفضل للجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من حيث توفير المواد الغذائية الصحية المناسبة وتنويعها 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 وبطء النمو وغيرها.
- نشر الوعي الغذائي الصحي لدى المجتمع المدرسي من خلال الإشراف والمتابعة للوجبات الغذائية المقدمة لطلبة المدارس ومن خلال البرامج التوعوية لجماعة الجمعية التعاونية المتصلة بأنماط التغذية الصحية السليمة وسلامة الغذاء ونظافته والأمراض المتصلة بسوء التغذية.

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.

▪ الإشتراطات 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 الفلفل... 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:-
1. 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.
 2. 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.
 3. إدارة الجمعية /المقصف من خلال برنامج سند يتم ذلك من خلال استئجار الجمعية التعاونية/المقصف المدرس من احد المواطنين المنتسبين لبرنامج سند ويقوم المستأجر بتوفير جميع المواد الغذائية للمدرسة حسب الاشتراطات الصحية المتبعة بالجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية بالسلطنة.
 4. إدارة الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي عن طريق شركة مؤجرة ويتم من خلالها استئجار الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من قبل شركة تقوم بتوريد المواد الغذائية للجمعية /المقصف 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:-

1. تكون مساحة المبنى في المدارس حسب المواصفات المعتمدة من قبل وزارة التربية والتعليم، مع وجود مخزن مرافق حسب الإمكانية.
2. يكون المبنى داخل سور المدرسة وبعيداً عن مصادر التلوث (دورات مياه ومجمع النفايات).
3. تكون الأرضية من البلاط فاتح اللون ومانع للانزلاق، والجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض اللون.
4. عدم وجود فتحات تسمح بدخول الحشرات و استخدام عازل من سلك ضيق النسيج على الأبواب والنوافذ ومروحة الشفط.
5. وجود جهاز تبريد صالح للاستعمال، مروحة شفط تتناسب مع المساحة، إضاءة كافية، صاعق للحشرات، وسلّة مهملات.
6. وجود مغسلة صالحة للاستعمال مع توفر الصابون سائل للأيدي والمحارم الورقية وأدوات التنظيف.
7. توفر أدوات السلامة العامة داخل مبنى الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي وصلاحيتها
8. تخصيص منافذ البيع بحيث يتناسب مع عدد الطلبة بالمدرسة (منفذ واحد لكل 50 طالب) ، ويكون ارتفاع المنافذ حسب الفئة العمرية مع وجود حواجز للدخول والخروج في نفس المنفذ .
9. وجود مظلة من الألمونيوم بنفس ارتفاع المبنى ، مع رصف الأماكن المحيطة بالمبنى بالبلاط المناسب.
10. 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:

1. أن يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول.
2. استبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو ظهور أي بثور أو قروح في جسمه
لحين إثبات خلوه من الأمراض المعدية.
3. في حالة وجود طلبة للمساعدة في البيع يجب إخضاعهم للكشف الطبي من قبل الفريق
الصحي (على أن يتم تثبيت الطلبة المشاركين لأطول فترة ممكنة مع مراعاة رغبة
الطالب).
4. 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 و الصابون قبل قيامهم بإعداد المواد الغذائية مع ارتداء أغطية
الرأس والقفازات ذات الاستخدام الواحد وعلى العاملين ارتداء أحذية مغلقة.
5. الاهتمام بالنظافة العامة داخل المقصف المدرسي وخارجه .
6. على العاملين في المقصف المدرسي عدم تعاطي التبغ بأي شكل من أشكاله في حرم
المدرسة.
7. في حال إعداد الوجبات الغذائية داخل المقصف المدرسي يجب إتباع التالي:
 - إتباع الطرق والوسائل الصحية والسليمة لإعداد وتحضير الوجبات الغذائية.
 - ضمان نظافة الأواني وصلاحيتها و الأجهزة 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:

1. أن يكون أمين الجمعية التعاونية والطلبة المشاركون خاليين من الأمراض المعدية.
2. يتم التنسيق بين إدارة المدرسة وفريق الصحة المدرسية لإجراء الفحص السنوي لأمين الجمعية التعاونية والطلاب المشاركين للتأكد من سلامتهم الصحية (على أن يتم تثبيت الطلاب المشاركين لأطول فترة مع مراعاة رغبة الطالب).
3. على المشاركين في عملية البيع إتباع الوسائل الصحية اللازمة من حيث : : تقليل الأظافر وعدم استخدام الأظافر الصناعية ، عدم ارتداء الخواتم والساعات ، قص شعر الرأس للذكور، ضرورة غسل اليدين بالماء و الصابون 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 و الصابون 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

الإشتراطات الصحية الواجب توافرها في وسائل نقل الأغذية

- تتمثل الإشرطاطات الصحية الواجب توافرها في ما يلي:-
1. أن تكون الوسيلة مرخصة من البلدية المختصة لنقل الأغذية ونظيفة وصالحة للاستعمال.
 2. أن تكون مجهزه بأجهزة تبريد مناسبة للمواد الغذائية التي تنقلها حسب نوعية المواد الغذائية.
 3. أن يكون الشخص الذي يقوم بنقل المواد الغذائية لائقا صحيا ولديه بطاقة صحية .
 4. أن يكون التبريد بدرجة حرارة (1 - 5) درجة مئوية، في حالة نقل مواد غذائية تحتاج إلى تبريد.
 5. 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 المسموح، وغير المسموح بتداولها في الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية

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

1- العصائر والمشروبات:

- مياه معدنية.
- العصائر التي بها نسبة العصير 30% 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

2- الشطائر والمعجنات:

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

3- المواد الغذائية الخفيفة:

- الفواكه الطازجة مثل "التفاح ، الموز، الكمثرى، الجوافة"، حسب الموسم.
- الفواكه المجففة مثل الزبيب، الخوخ، التين، المشمش.
- التمر بجميع أشكاله بالمكسرات والسّمسم.
- 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 كالذنجدو والباقل
- الذرة المطبوخة
- حبوب الإفطار الكاملة
- المكسرات.

ثانياً: مواد غذائية ومشروبات غير مسموح بتداولها

1- العصائر والمشروبات:

- المشروبات والعصائر التي يقل نسبة العصير فيها عن 30% .
- المشروبات الغازية بمختلف أنواعها.
- مشروبات الطاقة بمختلف أنواعها .
- الاييس كريم
- شراب التانج والفيمتو
- مشروب الشوكولاته

2- 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.
- الحبوب بجميع أنواعها مثل (حب دوار الشمس).
- العلكة

3- الشطائر والمعجنات:

- دانيش (فطيرة بف باستري محشوة بالمربي/ الجبن / العسل)
- خبز بالنارجيل
- خلية النحل.
- لقيمات و أصابع زينب والهندازي
- الكرواسون و الدونات
- شطائر (النقانق والكبده والكلوي 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 التالية :

مقترحات لتوريد شطائر (اللحم والدجاج والبيض):-

1. **معدة داخل 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

2. التعاقد بين المحافظ ة والمؤسسات أو المطاعم القريبة من المدرسة

ومحصورة فقط على مدارس الحلقة الثانية وما بع د الأساسي، و يمكن أن يتم التعاقد بين المحافظة والمؤسسات أو المطاعم القريبة من المدرسة التي تبعد عن المدرسة في حدود (500-1000 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.

3. 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 وي فضل 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).

4. مقترح محافظة الباطنة شمال :

- ويتلخص المقترح على النحو التالي:- أن 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 المهيأة وفق الشروط البنائية المطلوبة ومن ثم توزيعها على اقرب المدارس للمدرسة الأولى مع الأخذ بالشروط التالية:-
1. اخذ موافقة اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بكل محافظة على المطاعم والمقاهي التي سيتم التعاقد معها.
 2. متابعة لجنة الرقابة المحلية على مستوى المنطقة للمقاصف المدرسية التي سيتم إعداد السندوتشات بها بشكل دوري.
 3. أن لا يزيد عدد المدارس المستفيدة من هذا المقترح عن ثلاثة مدارس بشرط أن لا يزيد عدد إجمالي الطلبة عن 2000 طالب.
 4. 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.
 5. التأكيد على المستأجر الذي يقوم بإعداد السندوتشات بالمقصف المدرسي بتوفير وسيلة نقل نظيفة لنقل السندوتشات إلى المدرستين القريبتين والمشاركتين ضمن فكرة المشروع مع المدرسة التي يتم فيها إعداد السندوتشات وذلك حسب ما ورد في دليل الاشتراطات الصحية في الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية.

6. التأكيد على المستأجر توفير السندوتشات بكميات كافية و تتناسب مع عدد طلاب المدارس الثلاث.
7. 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.

الفصل الثامن **ضوابط توريد المواد الغذائية**

1. 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.

2. أن يلتزم المورد باستلام أية مسترجعات من المواد الغذائية إذا زادت عن حاجة المدرسة.
3. على الشركات الموردة لهواد 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.
4. على الشركات المتعاقد معها توريد الأصناف الراسية عليها لجميع المدارس حتى إن كانت في أماكن بعيدة.
5. على الشركات المتعاقد معها إعداد جدول تحدد فيه اليوم والساعة لتوريد الأصناف الراسية عليها بالاتفاق مع كل مدرسة.
6. على الشركات والمؤسسات الغذائية تزويد المحافظة التعليمية برسالة تفيد بالمكان المخصص لإعداد الشطائر لمتابعتها من قبل البلدية المختصة.
7. 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:

1- دور لجنة اختيار المواد الغذائية:

1. تشكّل لجنة اختيار المواد الغذائية برئاسة مدير عام / مدير إدارة التربية والتعليم بالمحافظة/المحافظة التعليمية وتتكون من أعضاء من دائرة البرامج التعليمية و دائرة الشؤون الإدارية و المالية و عدد من مديري المدارس وأمناء الجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية وأعضاء من الصحة المدرسية و التغذية من الخدمات الصحية بالمحافظة/المحافظة وعضو من البلديات المختصة، و يمكن للجنة الاستعانة بمن تراه مناسباً.
2. تختص اللجنة بما يلي:-

- أ. اختيار المواد الغذائية من ضمن قائمة المواد الغذائية المسموح توافرها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والمدرجة في الدليل مع مراعاة وضع المناطق والأماكن البعيدة.
 - ب.مراعاة الرغبات والطلبات الواردة من المدارس وفقاً للمواد الغذائية الواردة في الدليل.
 - ج. إعطاء الأولوية للمؤسسات الغذائية الجيدة التي تكون قريبة من المدارس وتطبق عليها الاشتراطات المطلوبة التي سبق ذكرها ولديها المقدرة على تنويع المواد الغذائية وفق المطلوب ، على أن تكون أقل العطاءات المقدمة في المناقصة.
 - د. إعطاء الأولوية للمنتج العُماني في حال تطابق المنتجات العُمانية مع المنتجات المستوردة.
 - هـ. دراسة التقرير السنوي للجنة الرقابة المحلية للجمعيات التعاونية/المقاصف المدرسية وكذلك الاطلاع على النشرات والتوجيهات الصادرة من الوزارة حول التغذية المدرسية.
3. تجتمع اللجنة في نهاية كل عام دراسي.

2- دور أخصائي التوعية الصحية في المحافظة/المحافظة التعليمية:

- يتمثل دور أخصائي توعية صحية في هذا المجال في الآتي:-
1. متابعة كافة الاشتراطات الصحية بالجمعية التعاونية/المقصف المدرسي الواردة في هذا الدليل.
 2. الاطلاع على استمارات متابعة الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي المنفذة من قبل اللجنة الداخلية بالمدرسة والتأكد من وجود إجراءات تصحيحية لتوصياتها.
 3. إعداد تقرير فصلي حول زيارته للمدارس ورفعها للجنة الرقابة المحلية.
 4. زيارة الجمعيات التعاونية/المقاصف المدرسية المخالفة للإطلاع على مدى الالتزام بما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.
- ### 3- دور مدير المدرسة :

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

1. استلام مناقصة توريد المواد الغذائية من المحافظة/المحافظة التعليمية و متابعة تنفيذها.
2. التنسيق مع المحافظة/المحافظة التعليمية لمعرفة المتطلبات الرئيسية لل جانب التغذوي.
3. الاتفاق والتنسيق مع الشركات الغذائية التي تم التعاقد معها من خلال المحافظة/المحافظة التعليمية وإعداد جدول لاستلام المواد الغذائية.
4. الإشراف على المواد الغذائية الموردة إلى الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من قبل هذه الشركات بالتنسيق مع أمين الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من خلال لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة.
5. في حالة رغبة المدرسة في إعداد شطائر (اللحم، البيض، الدجاج) داخل مبنى المقصف المدرسي، على مدير المدرسة الأتي:
 - 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 والاطلاع على مبنى المقصف المدرسي ومدى توافر جميع الشروط الفنية والصحية التي يمكن إعداد الشطائر بها داخل 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/المحافظة حسب ما ورد في الصفحة رقم (19) من الدليل.
6. الاحتفاظ بنسخ من البطاقات الصحية للعاملين بالمقصف المدرسي
7. مناقشة وضع الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي في اجتماعات مجلس الآباء والأمهات.
8. أية مهام أخرى ذات صلة بهذا الجانب.

4- دور أمين الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي :

هو أحد أعضاء الهيئة التدريسية والمشرف على الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي ، ويقوم بالمهام التالية بالتنسيق مع إدارة المدرسة :

1. الالتزام بلاشتراطات الصحية في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والواردة في الدليل ومتابعة تنفيذها.
2. رفض أية مواد غ ذائئة 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.
3. إبلاغ إدارة المدرسة ولجنة الرقابة الداخلية في حال وجود أي قصور أو مخالفة أو إخلال ببند العقد من قبل المورد.
4. التنسيق مع الشركات والمؤسسات الغذائية المتعاقد معها لتوفير المواد الغذائية الأساسية المسموح بتداولها في الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي وفق ما جاء في الدليل.
5. تدريب الطلبة على آليات البيع، والالتزام بلاشتراطات الصحية داخل الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي.
6. تفعيل دور جماعة الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي وفق أهداف اجتماعية واقتصادية وصحية وتوعوية.
7. توفير الوجبة الغذائية المقدمة للطلبة المستحقين من خلال المشروع المطبق لهذا الغرض في جميع مدارس المحافظات والمناطق التعليمية في حال تفعيله وذلك من خلال:
 - توزيع البطاقات الخاصة للطلبة بمساعدة مربّي الفصول قبل الفسحة .
 - توفير التغذية المتنوعة والصحية للطلبة وفقاً للدليل.
 - حصر ومراجعة المبالغ المصروفة في اليوم الواحد وتسجيلها في قاعدة البيانات الخاصة بالطلبة المستحقين.

أما بالنسبة لادوار ومهام أمين الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي الأخرى المرتبطة بالجوانب الإدارية والمالية وبجوانب برامج الأنشطة التربوية المختلفة لنشاط جماعة الجمعية التعاونية فيتم تنفيذها وفق دليل جماعة الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي والنشرات التوجيهية الصادرة من دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية.

5- دور جماعة الجمعية التعاونية/ المقصف المدرسي :

تقوم جماعة الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي بالمهام التالية:

1. المشاركة في بيع المواد الغذائية المتداولة في الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي.
2. الالتزام بلاشتراطات الصحية بالجمعية التعاونية/المقصف المدرسي.

3. الإشراف على النظافة العامة للجمعية التعاونية/المقصف المدرسي.
4. إبلاغ أمين الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي في حال اكتشاف أي قصور في الاشتراطات الصحية بالجمعية التعاونية/المقصف المدرسي.
5. نشر معلومات عن التغذية السليمة وسلامة الغذاء ودور الجمعية التعاونية/المقصف المدرسي من خلال نشاط الجماعة بوسائل متعددة مثل (مطبوعات ، الإذاعة المدرسية، تنظيم محاضرات توعوية يقدمها المختص ون في التغذية و سلامة الغذاء وغيرها).

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 :

1. عدد لا يقل عن (2) معلم يتم اختيارهم من قبل إدارة المدرسة.
 2. المعلم "المشرف الصحي".
 3. ممرض الصحة المدرسية.
 4. الطالب رئيس جماعة الصحة المدرسية.
 5. الطالب رئيس الإدارة الطلابية بالمدرسة.
- ملاحظة يستثنى مشاركة طلبة مدارس الحلقة الأولى من عضوية اللجنة.

وتقوم بالمهام التالية:

1. متابعة مدى الالتزام بما ورد في دليل الاشتراطات الصحية لل جمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية باستخدام استمارة المتابعة الواردة في الملحق (رقم 1).
2. 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.
3. الاحتفاظ باستمارات المتابعة للرجوع إليها من قبل لجنة الرقابة المحلية.
4. اتخاذ إجراءات سريعة في حالة حدوث حالات طارئة مثل أعراض تسمم لدى الطلبة أو وجود مواد غير صالحة أو إخلال ببنود اشتراطات العقد، والتواصل مع لجنة الرقابة المحلية بالمحافظة/المحافظة لاتخاذ ما يلزم.
5. 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/المحافظة:

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

1. ممثل من دائرة البرامج التعليمية.
2. ممثل من الخدمات الصحية.

3. ممثل من البلدية المختصة.

ويمكن الاستفادة من المراقبين الصحيين و فنيي 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:

1. عمل زيارات مفاجئة للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية مرة واحدة على الأقل خلال كل فصل دراسي في العام وذلك باستخدام الملحق (رقم 2).
2. الإطلاع على تقارير لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة ومتابعة ما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.
3. زيارة المقاصف المخالفة للإطلاع على مدى الالتزام بما تم تنفيذه من إجراءات تصحيحية.
4. اتخاذ القرارات المناسبة بشأن المشكلات الواردة من لجان الرقابة الداخلية بالمدارس والخاصة بالشركات الموردة بالأصناف الغذائية والمشكلات الأخرى المتعلقة بالجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية.
5. الإطلاع على تقارير أخصائيي التوعية الصحية حول زياراتهم للجمعيات التعاونية / المقاصف المدرسية وإيجاد الحلول للمشكلات والصعوبات الواردة في هذه التقارير.
6. تجتمع اللجنة بشكل دوري مرة على الأقل كل فصل دراسي.
7. ترفع اللجنة تقريرها إلى مدير عام / مدير إدارة التربية والتعليم بالمحافظة/المحافظة التعليمية ويتم عرضها في اجتماعات اللجنة المشتركة للصحة المدرسية بالمحافظة/المحافظة إذا تطلب الأمر ذلك.

الملاحق

وزارة الصحة
المديرية العامة للشئون الصحية
دائرة الصحة المدرسية
دائرة التغذية

وزارة التربية والتعليم
المديرية العامة للبرامج التعليمية
دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية

(1)

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		
		جيدة	متوسطة	ضعيفة
.1				
.2				
.3				
.4				
.5				
.6				
.7				
.8				
.9				
.10				
.11				
.12				
.13				
.14				

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

م	الصف	اسم المنتج	الكمية	الملاحظات	الإجراء المتخذ
.1					
.2					

					3.
					4.
					5.

ثالثاً: تشغيل الجمعية/المقصف والإشراف عليه:

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
1	الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي نظيفت بشكل عام			
2	تستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
3	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
4	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات المنتجة			
5	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
6	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي			
في حال إذا كانت المواد الغذائية تحضر داخل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي يستكمل التالي:				
7	يتم تحضين الأطعمة داخل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي			
8	الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي نظيفة وصالحة للاستعمال			
9	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) للقلي والطهي			
10	يتم تجديد الزيوت المستخدمة في عملية القلي يومياً			
11	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي:

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
1	يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول (شركة مؤجرة أو مشروع سند)			
2	النظافة الشخصية للعاملين جيدة (تقصير شعر الرأس، تقليم الأظافر ،...)			

			3 لا يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي الخواتم والساعات أثناء عملية الإعداد والبيع
			4 يرتدي العاملون بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي بطاقة تعريفية (إذا كانت تدار من خلال المدرسة)

إجراءات لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة وتوصياتها:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

يعتمد

التاريخ

رئيس اللجنة

(2)

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
1	المبنى داخل سور المدرسة ومستقل			
2	بعيد عن مصادر التلوث ودورات المياه			
3	الجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض			
4	الأرضية من بلاط فاتح اللون وغير القابل للانزلاق			
5	توجد إضاءة كافية وتهوية كافية			
6	لا توجد فتحات تسمح للحشرات والقوارض بالدخول			
7	عدد نوافذ البيع كافية بالنسبة لعدد الطلبة (50/لكل منفذ)			
8	توجد حواجز حديدية لتنظيم الطلبة			
9	توجد مظلة في أماكن البيع			
10	يوجد مناديل ورقية ذات الاستخدام الواحد لتجفيف الأيدي			
11	الأماكن المحيطة بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي مرصوفة			
12	توجد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة			
13	يوجد صائد للحشرات			
14	يوجد مكيف داخل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي صالح للاستعمال ويتم استخدامه			
15	توجد أدوات السلامة العامة			
16	يوجد مكان مناسب ونظيف لتخزين الأغذية			
17	توجد ثلاجات صالحة للعمل			
18	توجد مغسلة ومواد لتنظيف الأيدي			
19	توجد أوراق بلاستيكية لتغليف الشطائر			
20	توجد حاويات للنفايات ذات أكياس بلاستيكية			

ثالثاً: تشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي والإشراف عليه:

م	بنود المتابعة	نعم	لا	ملاحظات
1.	الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي نظيفة بشكل عام			
2.	تستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
3.	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
4.	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى عليها من قبل الشركات المنتجة			
5.	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
6.	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
7.	توجد سجلات خاصة لتشغيل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
8.	يتم المرور يوميا على المقصف من قبل اللجنة الداخلية			
في حال إذا كانت المواد الغذائية تحضر داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي يستكمل التالي:				
9.	يتم تحضري الأطعمة داخل الجمعية التعاونية / المقصف المدرسي			
10.	الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي نظيفة وصالحة للاستعمال			
11.	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) للقلي والطهي ويتم تجديدها يوميا			
12.	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية / المقصف المدرسي:

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

خامساً: تقارير اللجنة الداخلية :

لم يتم الاطلاع على التقارير

تم الاطلاع على التقارير

الإجراءات المتخذة بخصوص توصيات لجنة الرقابة الداخلية بالمدرسة:

.....(1)

.....(2)

.....(3)

إجراءات لجنة الرقابة المحلية وتوصياتها:

-(1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)
- (6)

يعتمد
أعضاء اللجنة

م	الاسم	الوظيفة	التاريخ	التوقيع

(3)

تقرير عن الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية في المدارس من قبل لجنة الرقابة المحلية

(استمارة تفريغية)

للعام الدراسي :

العدد الكلي للمدارس :

المحافظة :

أولاً: آلية تشغيل الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية:

الإجمالي	شركة مؤجرة	برنامج سند	الإدارة الذاتية	المدرسة	الجهة
					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
1	المبنى داخل سور المدرسة ومستقل			
2	بعيد عن مصادر التلوث ودورات المياه			
3	الجدران مغطاة بالكامل بالبلاط القيشاني الأبيض			
4	الأرضية من بلاط فاتح اللون وغير القابل للانزلاق			
5	توجد إضاءة كافية وتهوية كافية			
6	لا توجد فتحات تسمح للحشرات والقوارض بالدخول			
7	عدد نوافذ البيع كافية بالنسبة لعدد الطلبة (50/لكل منفذ)			
8	توجد حواجز حديدية لتنظيم الطلبة			
9	توجد مظلة في أماكن البيع			
10	يوجد مناديل ورقية ذات الاستخدام الواحد لتجفيف الأيدي			
11	الأماكن المحيطة بالجمعية التعاونية /لمقصف المدرسي مرصوفة			
12	توجد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة			
13	يوجد صائد للحشرات			
14	يوجد مكيف داخل بالجمعية التعاونية /لمقصف المدرسي			

			صالح للاستعمال ويتم استخدامه
			15 يوجد أدوات السلامة العامة
			16 يوجد مكان مناسب ونظيف لتخزين الأغذية
			17 توجد ثلاجات صالحة للعمل
			18 توجد مغسلة ومواد لتنظيف الأيدي
			19 توجد أوراق بلاستيك لتغليف الشطائر
			20 توجد حاويات للنفايات ذات أكياس بلاستيك
	الإجمالي		

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
1	الجمعية /المقصف نظيف بشكل عام			
2	تستخدم المطهرات المخففة في التنظيف			
3	يتم حفظ المطهرات وأدوات النظافة في مكان بعيد عن تخزين الأغذية			
4	يتم حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى عليها من قبل الشركات المنتجة			
5	جميع الأغذية الموجودة ذات صلاحية سارية المفعول			
6	يتم بيع أغذية من خارج الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي			
7	توجد سجلات خاصة لتشغيل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي			
8	يتم المرور يومياً على الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي من قبل اللجنة الداخلية			
المواد الغذائية التي تحضر داخل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي:				
9	يتم تحضري الأطعمة داخل الجمعية التعاونية /المقصف المدرسي			
10	نظافة وصلاحية الأواني والأجهزة الخاصة بالطهي			
11	استعمال الزيوت الصحية النباتية (مثل الذرة أو دوار الشمس أو الكتان) اللقلي والطهي ويتم تجديدها يومياً			
12	استخدام طرق التغليف المناسبة			

رابعاً: الحالة الصحية للعاملين بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي:

م	بنود المتابعة	عدد الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية المطابقة للاشتراطات الصحية	عدد الجمعيات التعاونية /المقاصف المدرسية المطابقة للاشتراطات الصحية	الإجمالي
1	يحمل العامل بطاقة صحية سارية المفعول (شركة مؤجرة أو مشروع سند)			
2	يتم فحص إكلينيكي سنوي للقائمين بالبيع			
3	النظافة الشخصية للعاملين جيدة (تقصير شعر الرأس، تقليم الاذافر، ...)			
4	العاملون بالجمعية التعاونية /المقصف المدرسي لا يرتدون الخواتم والساعات أثناء عملية الأعداد والبيع			
5	يؤدي العاملون بالجمعية التعاونية/المقصف المدرسي بطاقة تعريفية (إذا كانت تدار من خلال المدرسة)			

توصيات لجنة الرقابة المحلية:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

يعتمد

أعضاء اللجنة

م	الاسم	الوظيفة	التاريخ	التوقيع

الإشراف العام:-

الفاضل/ سعيد بن سيف بن سالم العامري- مدير عام المديرية العامة للبرامج التعليمية

الإشراف والمراجعة:-

الفاضل/ خميس بن سالم بن خميس الراسبي - نائب مدير عام المديرية العامة للبرامج التعليمية
الفاضل/ سعود بن سالم الحبسي- مدير دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
الفاضل/محمد بن عبدالله الهاشمي- نائب مدير دائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
الفاضل/أحمد بن إبراهيم بن مبارك الميمني- رئيس قسم الأنظمة واللوائح بذائرة تطوير الأداء المدرسي

الإعداد:-

من وزارة التربية والتعليم:-

الفاضل/ أحمد بن إسماعيل البلوشي- رئيس قسم التوعية الصحية بدائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
الفاضلة/ سامية بنت محمد البلوشية - مشرفة تغذية بدائرة الأنشطة والتوعية الطلابية
من وزارة الصحة:-

الفاضلة / د. سحر عبده حلمي- مشرفة دائرة الصحة المدرسية
الفاضل/ خالد بن سعود الوهيبي- فني تغذية بدائرة الصحة المدرسية
الفاضلة / د.سامية بن شطيح الغنامي - 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 هلال المعشري-دائرة التغذية-وزارة الصحة
من البلديات الإقليمية وموارد المياه:-

الفاضلة/ فضيلة بنت سعيد البحرية- نائبة مدير دائرة الرقابة الغذائية
الفاضل/معاذ بن سالم -رئيس قسم التفتيش وسلامة الغذاء-وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه
من بلدية مسقط:-

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