



المملكة العربية السعودية

وزارة التربية والتعليم

وكالة الوزارة للتعليم

الوكالة المساعدة لشؤون الطلاب

الإدارة العامة للصحة المدرسية

الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

الإدارة العامة للصحة المدرسية

الطبعة الثالثة

١٤٢٥ هـ



المملكة العربية السعودية
وزارة التربية والتعليم
وكالة الوزارة للتعليم
الوكالة المساعدة لشؤون الطلاب
الإدارة العامة للصحة المدرسية

الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

الإدارة العامة للصحة المدرسية

ح) وزارة التربية والتعليم ، الصحة المدرسية، ١٤٢٥هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة التربية والتعليم

الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية. / وزارة التربية والتعليم

- الرياض ، ١٤٢٥هـ

٤٠ ص ؛ ١٧×٢٤ سم

ردمك : ٣-٩٨٧-٠٩-٩٩٦٠

١- المقاصف المدرسية - السعودية

أ- العنوان
١٤٢٥/٧٣٣٥

٣٧١,٧١٦ ديوي

رقم الإيداع : ١٤٢٥/٧٣٣٥

ردمك : ٣-٩٨٧-٠٩-٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المحتويات

الصفحة	الموضوع
٧	تقديم
٩	مقدمة
١١	تعليمات عامة
١٣	أولاً : تعليمات خاصة بتجهيز المقاصف
١٤	ثانياً : تعليمات خاصة بتشغيل المقصف
١٥	ثالثاً : الأغذية الممنوعة
١٧	تصنيف المقاصف:
١٩	أولاً : المقصف من فئة (أ)
٢٠	ثانياً : المقصف من فئة (ب)
٢٠	ثالثاً : المقصف من فئة (ج)
٢١	شروط المأكولات والمشروبات المقدمة
٢٣	أولاً : المقصف من فئة (ج)
٢٤	ثانياً : المقصف من فئة (ب)
٢٤	ثالثاً : المقصف من فئة (أ)
٢٥	شروط العاملين :
٢٧	المراقبة الصحية :
٢٩	أولاً: لجنة المراقبة الداخلية
٢٩	ثانياً : لجنة مراقبة المقاصف في إدارة التعليم

٣٠ثالثاً : عمل أطباء الوحدات الصحية.
٣٠رابعاً : دور الإشراف التربوي
٣١استمارات التقارير.....
٣٣تقرير عن مقصف.....
٣٧الاستمارة التجميعية لتقارير المقاصف.....

تقديم

تعد البيئة المدرسية من أقوى المؤثرات في حياة الناشئة ، فهم يقضون فيها مدة من أهم سني عمرهم وأشد حاجة لمن يتعهد بها بالرعاية الشاملة والتوجيه اليقظ والإشراف الدقيق بهدف إكسابهم الاتجاهات والمهارات والعادات التي تمكنهم من التكيف السليم في المناخ المدرسي ، وتساعدهم على النمو الجسماني المتوازن ، وقد أُنيت نتائج البحوث والدراسات التربوية المتخصصة بأن ثمة علاقة وطيدة بين صحة الطلاب ومستوياتهم الدراسية وأوضاعهم النفسية وسلوكهم الاجتماعي.

إن الطلاب يمضون جل أعمارهم في أحضان المؤسسات التربوية منذ تبشير الصباح ، ويحضر بعضهم إلى المدرسة دون أن يتناول وجبة الإفطار في منزله ، وهي التي تعد أهم الوجبات الغذائية ، فعليها تتوقف درجة النشاط الذهني ومستوى الجهد المستدني للطالب طيلة يومه الدراسي ، وتولي وزارة التربية والتعليم جل عنايتها لصحة الطلاب وسلامتهم ، ويشترك في هذه المهمة الرئيسية أعضاء المنظومة التربوية كافة : من القيادات التربوية والمشرفين التربويين وأطباء الصحة المدرسية ومديري المدارس والمعلمين وغيرهم ممن يعينهم أمر الناشئة .

وتحفل المقررات الدراسية بالعديد من الموضوعات والتوجهات التي تحض الطلاب على العناية بالغذاء ومعرفة أهميته في الحياة الإنسانية إلى جانب تبصيرهم بالآداب الغذائية التي تُمد جسم الإنسان بالطاقة والحيوية وتجعله يشعر بالبهجة والانشراح.

ومن هنا كان وجود (المقصف المدرسي) ضرورة لا مناص منها لتقديم الوجبات الصحية المتوازنة التي يحتاجها الطلاب في هذه المرحلة البنائية من مراحل نموهم الرئيسية.

ويجيء إعداد هذه اللاتحة الوقائية والتوعوية في آن واحد من أجل تقديم غط متميز من الوجبات الغذائية مقرونة بالضوابط والاشتراطات الصحية التي ترمي إلى الحفاظ على صحة الطلاب وسلامتهم وزيادة درجة وعيهم الغذائي . ومدير المدرسة هو القيم المؤتمن على تنفيذ بنود هذه اللاتحة مستعيناً بإخلاص وجهود زملائه المعلمين . وإني لعلى ثقة كبيرة من أن صحة الطلاب وسلامتهم هما محط اهتمام ورعاية الجميع في مدارسنا.

وبالله التوفيق -

وزير التربية والتعليم

محمد بن أحمد الرشيد

مقدمة

إن التغذية والصحة صنوان متلازمان ؛ فالغذاء ضروري للصحة الجيدة ، في حين إن كثيراً من المشكلات الصحية تعود إلى ما يتناوله الإنسان من المأكولات والمشروبات . وتؤثر التغذية السليمة مباشرة في نمو الطالب ومقدرته على الاستيعاب والتحصيل العلمي . وتعد السن المدرسية مرحلة عملية مهمة بشأن تغذية الفرد ، ففيها يبني جسمه ، ويتشكل فيها سلوكه الغذائي ، وهذا مما يؤثر إيجاباً أو سلباً في صحته مدة مراحل حياته كلها لذا فإن (المقاصف المدرسية) تقوم بدور مهم في تغذية الطالب الذي يمضي وقتاً لا يستهان به في المدرسة . ومن هذا المنطلق فإن الإشراف على المقاصف المدرسية ومتابعتها مسؤولية مشتركة بين أعضاء الأسرة التربوية (المشرف التربوي ، ومدير المدرسة ، ووكيل المدرسة ، والمرشد الطلابي ، والمعلم ، ورائد النشاط) ، والأسرة الصحية .

وبعد مرور زمن على تنفيذ (الاشتراطات الصحية للمقاصف) والصادرة بالتعميم الوزاري ذي الرقم ٣٢/٤٩٢ وتاريخ ١٥/٦/١٤١٧هـ ، وتجربته ميدانياً ، كان لا بد من تقويم وتعديل هذه الاشتراطات في ضوء التجربة الميدانية ، وفي ضوء مرئيات الجهات ذات العلاقة والجهات التي شاركت سابقاً في إعدادها من داخل وزارة المعارف وخارجها .

والاشتراطات الواردة في هذه اللائحة الجديدة واضحة وميسرة ولا يستدعي تنفيذها مهارات طبية متخصصة ؛ فإنه يمكن أن يتم من خلال إدارة المدرسة والأسرة التربوية . ويسأني دور الصحة المدرسية بالقيام بزيارة لعينات من المقاصف ، ومساعدة إدارة المدرسة بتقديم التوجيهات الصحية والغذائية اللازمة . إن الهدف الرئيس من هذه اللائحة هو إعطاء صحة الطلاب ووعيهم وسلوكهم الغذائي الاهتمام والأولوية القصوى ، وتذليل العقبات في هذا الصدد ليتكامل الدوران التعليمي والصحي في المجتمع المدرسي .

وإيماناً بالدور القيادي لمدير المدرسة في العملية التربوية ، وبأهمية متابعته المستمرة - بالتعاون مع بقية أعضاء الأسرة التربوية في المدرسة - فإنه يعول عليه كثيراً في تنفيذ الاشتراطات وتحمل المسؤولية كاملة تجاه صحة أبنائنا الطلاب . وسيكون من السهل تنفيذ هذه المواصفات إذا ما دعمت بالتوعية الصحية والتوعية المستمرة للطلاب ؛ فليس الهدف هو حرمان الطلاب بل هو المحافظة على سلامتهم ، ورعاية السلوك الغذائي السليم لديهم .

نأمل أن نوفق جميعاً في تنفيذ هذه الاشتراطات من أجل تحقيق صحة أبنائنا الطلاب وسلامتهم .

مع تحيات

الإدارة العامة للصحة المدرسية

تعلیمات عامه

تعليمات عامة

هذه التعليمات العامة أساسية في المقاصف كلها بمختلف فئاتها ، وهي تمثل الحد الأدنى من المواصفات الصحية لظروف تداول الأغذية في المدارس .

أولاً : تعليمات خاصة بتجهيز المقصف :

(أ) يجب أن يكون المقصف داخل سور المدرسة ، وفي مكان بعيد عن مصادر التلوث البيئي ودورات المياه ومجاري التصريف ، أو محرقة النفايات . ويفضل أن يكون داخل ساحة المدرسة أو قريباً من صالة كبيرة أو قريباً من مظلة في فناء أو ملعب المدرسة . ولا بد أن يكون مبنياً بطريقة تمنع دخول الغبار وتسرب المياه ودخول الحشرات . ويجب أن يكون عدد نوافذ البيع كافياً ، وبمعدل نافذة لكل (١٠٠) طالب .

(ب) وجود دواليب محكمة لحفظ الأواني والأدوات المستخدمة وتكون الأرفف سهلة التنظيف ، وغير قابلة للصدأ . ويفضل أن تكون جميع الأواني من الحديد غير القابل للصدأ (استانليس ستيل) . مع وجود استخدام الملاعق والشوك والسكاكين (البلاستيكية) ذات الاستعمال الواحد للطلاب ، وتجنب الملاعق المعدنية .

(ج) يجب أن يكون المقصف ذا تهوية وإضاءة كافيتين . ويجب إعداد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار ، ومكيفات لتعديل الجو ، بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (٢٥) درجة مئوية . ويجب أيضاً وضع جهاز صائد للحشرات ، ومطافئ للحريق .

- (د) يجب وجود برادات ومجمدات (فريزرات) بما يكفي حاجة المقصف .
- (هـ) يجب إحضار مياه صحية للشرب بكمية كافية .
- (و) يجب إيجاد مغسلة ومواد تنظيف للعاملين لغسل الأيدي .
- (ز) وجود حاويات للنفايات تفرغ يومياً ، وتوضع في أماكن متعددة لسهولة التنظيف ، مع ضرورة وجود أكياس (بلاستيك) لدنة كبيرة داخل الحاويات ليسهل جمعها .
- (ح) يكون مكان تخزين الأغذية بارد وجاف ونظيف ، وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض قدر (٣٠) سم أو أكثر .
- (ط) إعداد ورق نشاف أو لدن (بلاستيك) لاستعماله في تغليف الشطائر (الساندويتشات) .

ثانياً : تعليمات خاصة بتشغيل المقصف :

- (أ) يجب تنظيف المقصف يومياً وكلما دعت الحاجة ، بجميع محتوياته القابلة للتنظيف وبعد انتهاء الوجبات مباشرة . ويجب أيضاً استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة في تحفيف اليدين .
- (ب) يجب استعمال المطهرات المختلفة للقضاء على الجراثيم (البكتيريا) على الأسطح التي تلامس الأغذية الطازجة ، وغسل الخضروات والفواكه قبل استخدامها بماء نظيف . ويفضل تعقيمها باستخدام مركبات التعقيم المخصصة لذلك .
- (ج) لا يجوز استخدام مياه السخان في تحضير المشروبات الساخنة والطعام وتستخدم - لتحضير المشروبات الساخنة - مياه الشبكة مباشرة ، ويجب وضع مرشح للمياه بسعة كافية على حنفية الشبكة .
- (د) لا يجوز استعمال زيت القلي أكثر من ثلاث مرات ، ويستبدل بعد ذلك .

- (هـ) يجب أن تكون الأغذية المعلبة خالية من علامات الفساد (مثل انتفاخ العلب ، أو وجود تسرب ، أو ارتشاح الزيت على الغلاف ، أو ظهور رائحة فساد ، أو تغير الطعم) .
- (و) يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على العينات الغذائية .
- (ز) يجب أن تكون جميع الأغذية ذات صلاحية سارية المفعول .
- (ح) يجب أن توضع المبيدات الحشرية والمطهرات والمنظفات مع أدوات النظافة بعيداً عن مكان تخزين الأغذية .

ثالثاً : الأغذية الممنوعة :

يمنع منعاً باتاً بيع وتداول الأغذية الآتية :

- (أ) بيع الأطعمة " البائتة " . ويتم التخلص منها يومياً .
- (ب) المشروبات الغازية بأنواعها . ويمنع الطلاب أيضاً من إحضارها إلى المدرسة .
- (ت) المشروبات الحاوية على السكر والملونات فقط .
- (ث) المشروبات أو العصائر التي تقل نسبة عصير الفاكهة الموجود فيها عن ٣٠% .
- (ج) الحلوى و (الشكولاته) والعلك والمصبرات والمسليات الحاوية ذات القيمة الغذائية المنخفضة بجميع أنواعها .
- (ح) الأغذية والمشروبات المعلبة في عبوات زجاجية (خوفاً من الإصابة بالعبوات الفارغة) .
- (خ) اللحوم والكبدية بجميع أنواعها .

تصنيف المقاصف

تصنيف المقاصف

تصنف المقاصف وفق أحوال المدارس والإمكانات المتاحة والخاصة بكل مدرسة إلى ثلاث فئات (أ ، ب ، ج) وتلتزم كل فئة بشروط ومواصفات وفق ما يأتي :

أولاً: المقصف من فئة (أ) :

يتكون هذا المقصف من غرفة لإعداد الطعام ، وغرفة لتوزيع الطعام ، وصالة لتناول الطعام ، ومستودع .

أ - غرفة إعداد الطعام وغرفة توزيع الطعام غرفتان منفصلتان تتحقق في كل منهما الشروط الآتية :

١- أن تكون المساحة من (٢٠-٤٠) متراً مربعاً دون صالة تناول الطعام ، وغرفة المستودع.

٢- يفضل أن تكون غرفة الإعداد معزولة عن مكان التوزيع .

٣- يجب تغطية الجدران بارتفاع مترين على الأقل بالبلاط السهل التنظيف (القيشاني) ، مع دهن باقي الجدار بالدهان الزيتي الفاتح .

٤- استعمال طاولات مصنوعة من مواد سهلة التنظيف لإعداد الطعام لا تتآكل بالاستعمال ، ولا تحتوي على مواد ضارة . ويفضل أن تكون مصنوعة من مادة الحديد الذي لا يصدأ (الاستانلس ستيل) .

٥- وجود أحواض غسيل تتناسب مع حجم العمل ، تكون موصولة بالمخاري العامة ، مع وجود مياه نظيفة للغسيل . ويفضل أن تكون الأحواض من الحديد الذي لا يصدأ (الاستانلس ستيل) .

٦- أن تكون الأرض مغطاة بالبلاط وذلك لسهولة التنظيف ، وتجنب البلاط الذي يسبب الانزلاق . ويجب أن يكون البلاط من الخرف

(السيراميك) الحشن أو الفيسفاساني (المزايكو) . ويجب أن تكون للأرض مصارف للمياه .

ب - صالة لتناول الطعام :

يجب أن تحوي الصالة عدداً مناسباً من المقاعد يكفي حاجة الطلاب ، ومغاسل لغسل الأيدي ، وحاوليات لوضع القمامة ، ومصائد للحشرات وتكون الصالة مكيفة .

ثالثاً : المقصف من فئة (ب) :

هو غرفة واحدة داخل ساحة المدرسة أو قرية من صالة كبيرة أو مظلة في فناء أو ملعب المدرسة ، مساحتها من (١٦ - ٢٠) متراً مربعاً . وتغطي الجدران بالبلاط القيشاني أو الخزف (السيراميك) على ارتفاع مترين على الأقل ، ويكون الباقي مدهوناً بالدهان الزيتي الفاتح ، وتراعى فيها الشروط العامة السابقة الذكر .

ثالثاً : المقصف من فئة (ج) :

في حالة عدم وجود الشروط الخاصة بالمقاصف من فئة (أ) او فئة (ب) تخصص غرفة مناسبة للمقصف وفق الإمكانيات المتاحة ، تسمح بالتعامل مع الأغذية الجافة المغلفة ، وذلك بإيجاد أرفف لحفظ الأغذية على ارتفاع (٣٠) سم عن سطح الأرض ، وبرادة (تلاجة) لحفظ المشروبات على أن تكون الغرفة مكيفة وتراعى فيها الشروط الصحية .

يجب أن تكون الغرفة في أي مقصف ذات نوافذ كافية للتهوية والإضاءة ويجب أن تجهز النوافذ بأسلاك شبكية تحول دول دخول العشرات .

شروط المأكولات

والمشروبات المقدمه

شروط المأكولات

والمشروبات المقدمة

أعدت هذه الشروط لضمان الاقتصار على المأكولات المناسبة لأحوال المقاصف حسب فئات المقاصف واشتراطها الصحية .

أولاً : المقصف من فئة (ج) :

أ- المأكولات المسموح بها في المقصف من فئة (ج) :

١- (البسكويت) بجميع أنواعه العادي والمحشو ، والكعك المغلف آلياً ، وتفضل الأنواع المدعمة بالفيتامينات والأملاح المعدنية .

٢- أكياس بطاطا مغلقة آلياً ، وتمنع الأصناف المصنوعة من غير البطاطا الطبيعية .

٣- الفطائر المغلفة آلياً .

٤- المكسرات المغلفة آلياً .

٥- عبوات حبوب الإفطار (رقائق الذرة) المعبأة آلياً .

٦- توفير التمرور المغلفة آلياً في المقاصف بانتظام ويفضل أن تكون بالموصفات

التالية : " تمرور منزوعة القمع والنواة ، ولا تحتوي على قشور ، مغسولة ومنظفة

وفق الشروط الصحية ، مغلف آلياً بأحدث الطرق ، لا يحتوي على مواد حافظة ،

أو معدلة وراثياً ، تحفظ في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨ درجة مئوية " .

ملاحظة : يسمح بيع الشطائر (السندوتشات) في المقاصف من فئة (ج) بشرط أن

تكون مركز توزيع فقط ، وأن تحضر الشطائر خارج المدرسة (في مكان تتم

زيارته من قبل الصحة المدرسية للتأكد من مطابقته للشروط المذكورة في

العليمات العامة) . وأن يتم النقل والتداول وفق الشروط الصحية ، بحيث

تنقل مبردة (في درجة حرارة تتراوح بين درجتين و ٥ درجات مئوية) . على

أن تصل إلى المدرسة وتستهلك خلال ساعتين من تحضيرها .

ب- المشروبات المسموح بها في هذه الفئة :

- ١- يجب توفير عبوات الحليب السائل المعبأ آلياً من الحليب الطويل الأجل العادي أو ذي النكهات ، كامل الدسم أو قليل الدسم . ويقدم الحليب بمواصفاته في فئات المقاصف جميعاً لأهمية الحليب لصحة أبنائنا الطلاب .
- ٢- العصائر المعلبة آلياً ، على أن تكون مطابقة لما ورد في التعليمات العامة .
- ٣- المياه المعبأة .
- ٤- المشروبات الساخنة (الحليب الساخن والشاي ، وتقدم القهوة لغير الطلاب) .

ثانياً : المقصف من فئة (ب) :

الماكولات والمشروبات المسموح بها في هذه الفئة :

- إضافة إلى ما ورد من المأكولات والمشروبات المسموح بها في المقاصف من الفئة (ج) ، يمكن تقديم ما يأتي :
- شطائر (ساندويتشات) البيض المسلوق ، المربي ، العسل ، الجبن ، اللبنة ، زبدة الفول السوداني ، على أن تكون كميات الحشوة داخل الشطائر كافية لإعطاء القيمة الغذائية المطلوبة .

ثالثاً : المقصف من فئة (أ) :

أ- المأكولات والمشروبات المسموح بها :

- إضافة إلى ما ورد من المأكولات والمشروبات المسموح بها في المقاصف من فئة (ج) وفئة (ب) ، يمكن تقديم ما يأتي :
- ١- الشطائر المذكورة في المقصف من فئة (ب) ، ويسمح بإعداد شطائر الفول والطعمية .
 - ٢- البطاطا المقلية .
 - ٣- الفواكه الطازجة المغلفة بأغلفة شفافة نظيفة .
 - ٤- العصائر الطازجة بالخلاط أو العصارة ، ويمكن تخزينها مبردة بعد إعدادها مباشرة على أن تستهلك في اليوم نفسه فقط .

شروط العاملين

يجب توفر الشروط التالية لجميع العاملين بالمقصف :

(أ) يكون العامل في المقصف ممن يتمتعون بصحة جيدة . وعليه أن يحمل شهادة صحية سارية المفعول ، وتوضع الشهادة الصحية في مكان ظاهر ، ويمنع العاملون الذين لا يحملون شهادات صحية سارية المفعول من العمل في المقصف .

(ب) يستبعد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر على يديه أي بثور أو قروح لحين زوال الأعراض المرضية .

(ج) الشهادات الصحية : يجب في بداية كل عام دراسي استخراج الشهادة الصحية للعاملين في المقصف وفق المتبع مع عاملي الأغذية في الشؤون الصحية والبلديات .

(د) الطلاب والمعلمون المشرفون على تشغيل المقصف المدرسي عليهم المراجعة سنوياً للوحدة الصحية أو لأقرب مركز صحي او مستشفى للكشف الطبي عليهم وعمل التحاليل المخبرية ، واستخدام شهادة صحية تثبت خلوهم من الأمراض وصلاحياتهم للعمل في المقصف . وعملهم يقتصر فقط - عند الحاجة - على توزيع الوجبات والمأكولات والمشروبات السابقة الإعداد (التحضير) .

(هـ) يجب أخذ التطعيم ضد الالتهاب الكبدي الوبائي الألفي .

(و) يمنع لبس الخواتم والساعات في أثناء العمل .

(ز) يجب استخدام أغطية الرأس والكمادات والقفازات .

(ح) يجب تقصير شعر الرأس وتقليم الأظافر .

المراقبة الصحية

المراقبة الصحية

أولاً : لجنة المراقبة الداخلية :

تشكل في كل مدرسة لجنة مراقبة داخلية تشرف على المقصف يومياً برئاسة مدير المدرسة أو من ينيبه ، وعضوية المرشد الطلابي وأحد المعلمين ، ويفضل المتخصصون في علوم الأغذية أو الأحياء أو العلوم الطبيعية ورائد النشاط .

تقوم هذه اللجنة بمراقبة النظافة العامة للمقصف والنظافة الشخصية للعاملين والالتزام بنظافة الملابس واستخدام أغطية الرأس والكمادات والقفازات ، والشروط والمواصفات المذكورة آنفاً ، وفي حالة ظهور أي مشكلة تدرس في مجلس إدارة المدرسة ، ويتم التنبيه على المتعهد لتلافيها ، ويجب إبلاغ الصحة المدرسية بأي مخالفة صحية لدراستها ووضع الحلول اللازمة لها بالتعاون مع لجنة المراقبة الداخلية .

يقوم مدير المدرسة أو من ينيبه بتعبئة النموذج المصمم لهذا الغرض (ونسخته مشفوعة باللائحة) . وترسل النماذج بعد أسبوعين من بدء الدراسة إلى الصحة المدرسية ، حيث يتم تجميعها وتفريغها في الاستمارة التجميعية المشفوعة .

ثانياً : لجنة مراقبة المقاصف في إدارة التعليم :

بعد تفريغ الاستمارات من قبل الصحة المدرسية ، تعرض النتائج على لجنة أعلى تشكل لهذا الغرض في إدارة التعليم برئاسة مدير التعليم أو من ينيبه . ويكون مدير شؤون الطلاب ومدير الصحة المدرسية عضوين فيها ويضاف إليهم آخرون يتم ترشيحهم من قبل مدير التعليم مثل رئيس قسم النشاط أو اختصاصي في قسم التغذية . تتابع هذه اللجنة تنفيذ الاشتراطات الصحية ويمكن أن يشارك أحد أعضائها فيكون طرفاً ثالثاً عند توقيع العقود مع المتعهدين لتشغيل المقاصف .

يعد بيان بأسماء المدارس التي لوحظ فيها قصور في تنفيذ الاشتراطات الصحية، ويقوم أطباء الصحة المدرسية بزيارة هذه المدارس للتأكد من معالجة القصور.

وتعرض جميع المخالفات الخاصة بالمقاصف على اللجنة المشار إليها ، وبحق لهذه اللجنة اقتراح وتنفيذ الجزاءات التي تراها مناسبة بشأن المخالفين والتي قد تصل إلى إغلاق المقاصف . وهذا الإجراء من صلاحية اللجنة مع إبلاغ مدير التعليم بذلك .

يطلع مدير التعليم على نتائج وتقارير اللجنة والنماذج ، وتزود الإدارة العامة للصحة المدرسية بصورة من النماذج التجميعية لجميع المدارس ، مع تقرير فصلي يبين عدد ونسبة المدارس المخالفة وما تم بشأنها.

ثالثاً : عمل أطباء الوحدات الصحية :

يقوم أطباء الوحدات الصحية دون التزام بترتيب معن بزيارة مالا يقل عن (٢٥%) من مجموع مدارس إدارة التعليم ، على أن تمثل العينة المختارة المدارس القريبة والبعيدة للتأكد من استيفاء تنفيذ هذه التعليمات والتحري الدقيق لتصنيف المقاصف واشتراطها ، مع مراجعة الاستمارات الواردة من هذه المدارس .

رابعاً: دور الإشراف التربوي :

حرصاً على تكثيف المراقبة يشارك في المراقبة جميع المشرفين التربويين العاملين في أقسام الإدارة ، فيقوم المشرف التربوي الزائر بالاطلاع على نموذج استمارة المقيس التي تمت تعبئتها ، ثم يتأكد من تنفيذ الاشتراطات ، ويبين ذلك في تقريره . وعند ملاحظة أي نقصير يقوم المشرف بإبلاغ شؤون الطلاب بما يراه لمتابعة المخالفات وعرض ما لم يعالج منها على لجنة إدارة التعليم لإجراء ما يستدعيه الموقف.

والله ولي التوفيق ،،،

مع تحيات

الإدارة العامة للصحة المدرسية

هاتف / فاكس : ٤٠٣٤٨٣٨ - ٤٠٣٦٣١٤

وزارة التربية والتعليم

الرياض - الرمز البريدي ١١١٤٨

استمارات التقارير

بسم الله الرحمن الرحيم

المملكة العربية السعودية
وزارة التربية والتعليم
وكالة الوزارة للتعليم
الوكالة المساعدة لشؤون الطلاب
الإدارة العامة للصحة المدرسية

تقرير عن مقصف

المكرم مدير المدرسة : نأمل التفضل بتعبئة هذه الاستمارة بهدف تقويم سير العمل وفق
لائحة المقاصف المدرسية

إدارة التعليم في: مدرسة: من شهر: عام ١٤٢١هـ

يهدف هذا التقرير إلى ضبط العمل في المقاصف المدرسية ، نأمل التقيد بالدقة عند تعبئته .

● أولاً: فئاح المقاصف :

فئة (أ): فئة (ب): فئة (ج) :

غير مصنف : السبب :

● ثانياً: التشغيل :

شركة : مؤسسة : متعهد : جمعية تعاونية :

إدارة المدرسة :

أخرى : حدد :

● ثالثاً: الأضرار (طرح العامة) :

م	الموضوع	مطبق	غير مطبق	م	الموضوع	مطبق	غير مطبق
١	الموقع داخل المدرسة			٨	الأوانسي		
٢	بعده عن دورات المياه			٩	السوافذ مزودة بسلك شبكي		
٣	المساحة مطابقة للفئة			١٠	التهوية والإضاءة		
٤	تغطية الجدران بالبلاط والدهان الزيتي			١١	وجود مراوح سحب (شفط)		
٥	طاولات إعداد الطعام			١٢	وجود مطافئ حريق		
٦	أحواض الغسيل			١٣	البرادات		
٧	الأرضيات مغطاة بالبلاط			١٤	وجود أغلفة للشطائر (ورق نشاف بلاستيك)		

م	الموضوع	مطلق	غير مطلق	م	الموضوع	مطلق	غير مطلق
١٥	وجود حاويات وأكياس للقمامة			٢٣	دواليب حفظ الأواني		
١٦	سائفة بيع لكل ١٠٠ طالب			٢٤	موقع مكان حفظ أدوات النظافة والمطهرات والمبيدات		
١٧	وجود مغسلة			٢٥	وجود سخانات للمياه		
١٨	وجود مستاديل ورقية			٢٦	طريقة حفظ المواد الغذائية		
١٩	وجود مواد تنظيف			٢٧	ارتفاع الأرفف عن سطح الأرض		
٢٠	وجود مرشح للمياه على حنفية الشبكة			٢٨	أخرى		
٢١	مصارف للمياه في الأرض			٢٩	أخرى		
٢٢	وجود جهاز صالدة للحشرات			٣٠	أخرى		

• رابعاً: (المحور الرابع) العوامل:

م	الموضوع	مطلق	غير مطلق	م	الموضوع	مطلق	غير مطلق
١	الشهادة الصحية السنوية لقول			٦	نقص شعر الرأس		
٢	النظافة الشخصية			٧	تقليم الأظفار		
٣	الملابس			٨	وضع الشهادة في مكان ظاهر		
٤	استعمال القفازات وأغطية الرأس والكمائنات			٩	أخرى		
٥	عدد العمال بالنسبة للطلاب			١٠	أخرى		

• خامساً: (الإضاءة والتهوية):

م	الموضوع	نعم	لا	درجة الإقبال		
				ضعيفة	متوسطة	جيدة
١	حليب سائل عادي (عالم)					
٢	حليب سائل بالكسحات					
٣	الأطعمة تحضر في يوم التقديم نفسه					
٤	توجد مياه صالحة للشرب					
٥	الأغذية معبأة آلياً					

م	الموضوع	نعم	لا	درجة الإقبال		
				ضعيفة	متوسطة	جيدة
٦	(بسكويت) عادي					
٧	(بسكويت) بالحشوات					
٨	كعك مغلف آلياً					
٩	أكياس بطاطا طبيعية مغلفة آلياً					
١٠	فطائر مغلفة آلياً					
١١	مكسرات مغلفة آلياً					
١٢	تمور مغلفة آلياً					
١٣	بيض مسلولوق					
١٤	مربى					
١٥	عسل					
١٦	جبن					
١٧	لبنة					
١٨	زبدة الفول السوداني					
١٩	بيض مسسقلي					
٢٠	فول					
٢١	حمص					
٢٢	طعمية					
٢٣	بطاطا مقلية					
٢٤	فواكه طازجة					
٢٥	مياه معبأة					
٢٦	عصيرات معلبة (نسبة العصير الطبيعي ٣٠% أو أكثر)					
٢٧	مشروبات ساخنة (حليب ساخن ، شاي ، قهوة)					
٢٨	عصيرات طازجة بالخلاط أو العصاره					
٢٩	وجبة كاملة متوازنة في طبق مغلف					
٣٠	أخرى					
٣١	أخرى					

• سائلاً: المنزهات:

م	الموضوع	نعم	لا
١	وجود المشروبات الغازية		
٢	وجود شراب نسبة العصيرات الطبيعية فيه أقل من ٣٠%		
٣	وجود المشروبات والمسيجات والعلوك		
٤	وجود مشروبات تحوي على صبغات ومواد ملونة		
٥	تخصير الأطفعة خارج المدرسة في مكان لا يحمل شهادة صحية وغير مؤلفة		
٦	أخرى		
٧	أخرى		

• سائلاً: حوائط التفتيل:

- ١-
- ٢-
- ٣-
- ٤-
- ٥-
- ٦-

• قائماً: المنزهات للتحسين والإصلاح في المنص:

- ١-
- ٢-
- ٣-
- ٤-
- ٥-
- ٦-

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المملكة العربية السعودية
وزارة التربية والتعليم
وكالة الوزارة للتعليم
الوكالة المساعدة لشؤون الطلاب
الإدارة العامة للصحة المدرسية

الاستمارة التجميعية لتقارير المقاصف

نأمل تفريغ جميع بيانات الاستمارة الواردة من المدارس بهدف تقويم سير العمل وفق لائحة

المقاصف المدرسية لرفع للإدارة العامة للصحة المدرسية

مطقة/ محافظة: العدد الكلي للمدارس: للعام الدراسي ١٤٠٠-١٤٠١هـ

• أولاً: قس المقاصف:

فئة المقصف	أ	ب	ج	غير مصنف
عدد المدارس				

• ثانياً: التشغيل:

الجهة	شركة	مؤسسة	متعهد	جمعية تعاونية	إدارة المدرسة	أخرى
عدد المدارس						

• ثالثاً: الاستعراضات العامة:

م	الموضوع	مطبّق	غير مطبّق	م	الموضوع	مطبّق	غير مطبّق
١	الموقع داخل المدرسة			٨	الأواني		
٢	بعده عن دورات المياه			٩	النوافذ مزودة بسلك شبكي		
٣	المساحة مطابقة للفئة			١٠	التهوية والإضاءة		
٤	تغطية الجدران بالبلاط والدهان الزيتي			١١	وجود مراوح سحب (شفط)		
٥	طاولات إعداد الطعام			١٢	وجود مطافئ حريق		
٦	أحواض الغسيل			١٣	البرادات		
٧	الأرضيات مغطاة بالبلاط			١٤	وجود أغلفة للشطائر (ورق نشاف بلاستيك)		

٦	الموضوع	متعلق	غير متعلق	٦	الموضوع	متعلق	غير متعلق
١٥	وجود حاويات وأكياس للسمادة			٢٣	دواب حفظ الأواني		
١٦	سائفة بيع لكل ١٠٠ طالب			٢٤	موقع مكان حفظ أدوات النظافة والمظهيرات والمبيدات		
١٧	وجود مفسدة			٢٥	وجود سخانات للمياه		
١٨	وجود مستاديل ورقية			٢٦	طريقة حفظ المواد الغذائية		
١٩	وجود مواد تنظيف			٢٧	ارتفاع الأرفف عن سطح الأرض		
٢٠	وجود مرشح للمياه على حنفية الشبكة			٢٨	أخرى		
٢١	مصارف للمياه في الأرض			٢٩	أخرى		
٢٢	وجود جهاز صائد للحشرات			٣٠	أخرى		

• رابعاً: (سورال العالمين):

٦	الموضوع	متعلق	غير متعلق	٦	الموضوع	متعلق	غير متعلق
١	شهادة صحة لمرحلة الفصول			٦	تقصير شعر الرأس		
٢	النظافة الشخصية			٧	تقليم الأظفار		
٣	الملابس			٨	وضع الشهادة في مكان ظاهر		
٤	استعمال المقابض وأغطية الرأس والكمامات			٩	أخرى		
٥	عدد العمال بالنسبة للطلاب			١٠	أخرى		

• خامساً: (الأطعمة والمشروبات):

٦	الموضوع	نعم	لا	درجة الإقبال		
				ضعيفة	متوسطة	جيدة
١	حليب سائل عادي (خالص)					
٢	حليب سائل بالكافيات					
٣	الأطعمة تحضر في يوم التقديم نفسه					
٤	توجد مياه صالحة للشرب					
٥	الأغذية معبأة آلياً					

٢	الموضوع	نعم	لا	درجة الإقبال		
				ضعيفة	متوسطة	جيدة
٦	(بسكويت) عادي					
٧	(بسكويت) بالحشوات					
٨	كعك مغلف آلياً					
٩	أكياس بطاطا طبيعية مغلفة آلياً					
١٠	فطائر مغلفة آلياً					
١١	مكسرات مغلفة آلياً					
١٢	تمور مغلفة آلياً					
١٣	بيض مسلولوق					
١٤	مربى					
١٥	عسل					
١٦	جبن					
١٧	لبنة					
١٨	زبدة الفول السوداني					
١٩	بيض مقلي					
٢٠	فول					
٢١	حمص					
٢٢	طعمية					
٢٣	بطاطا مقلية					
٢٤	فواكه طازجة					
٢٥	مياه معبأة					
٢٦	عصيرات معلبة (نسبة العصير الطبيعي ٣٠% أو أكثر)					
٢٧	مشروبات ساخنة (حليب ساخن ، شاي ، قهوة)					
٢٨	عصيرات طازجة بالخلاط أو العصارة					
٢٩	وجبة كاملة متوازنة في طبق مغلف					
٣٠	أخرى					
٣١	أخرى					

• سابقاً : (الفرع ١) :

٧	نعم	الموضوع	٦
		وجود المشروبات الغازية	١
		وجود شراب نسبة العصيرات الطبيعية فيه أقل من ٣٠%	٢
		وجود المشروبات والمسابقات والعلوك	٣
		وجود مشروبات تحسوي على صبغات ومواد ملونة	٤
		تخضير الأظعمة خارج المدرسة في مكان لا يحمل شهادة صحية وغير موثقة	٥
		أخرى	٦
		أخرى	٧

• سابقاً : (الفرع ٢) :

- ١-
- ٢-
- ٣-
- ٤-
- ٥-
- ٦-

• تانياً : (الفرع ٣) :

- ١-
- ٢-
- ٣-
- ٤-
- ٥-
- ٦-