

Abu Dhabi Guideline

دليل أبوظبي الإرشادي

ADG

Abu Dhabi Guideline

ADG 5/2015

Second Edition

د.أ.ر 5 / 2015

الإصدار الثاني

Canteen standards Guide in Public and Private Schools, Institute of Applied Technology and Abu Dhabi Vocational Education and Training Institute

دليل معايير المقاصف في المدارس الحكومية والخاصة ومعهد التكنولوجيا التطبيقية ومعهد أبوظبي للتعليم والتدريب المهني في إمارة أبوظبي

مشتقات الحليب

الفواكه

الحبوب الكاملة

الخضراوات

البروتينات

Stay active

حالة التعديلات

يعتبر هذا الدليل بديلاً للدليل الصادر عام 2013م ويحل محله اعتباراً من تاريخ اعتماده.

يهدف التحقق من احتواء كل نسخة من هذا الدليل الإرشادي (دليل أبوظبي الإرشادي) على سجل كامل من التعديلات، يتم تحديث صفحة التعديلات وإصدارها مع كل مجموعة من الوثائق المراجعة/ الجديدة.

تعتبر هذه الوثيقة قابلة للتحديث والتعديل متى لزم ذلك، ويقوم مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة بإجراء ما يلزم لجعلها متاحة للجميع وأن يقوم بجمع جميع الملاحظات حال ورودها والإعداد لعقد اجتماع لمجموعة عمل المقاصف المدرسية لمناقشة الملاحظات الواردة على الوثيقة لغايات التحديث والتعديل.

التعديل	الرقم التاريخ	* الأقسام التي تغيرت	الملغى الصفحة (الصفحات)	رقم الإصدار	الجديد الصفحة (الصفحات)	رقم الإصدار
1	3/3/2015	-	-	الأول	48	الثاني

جدول المحتويات

1	مقدمة
3	شكر وتقدير
1.4	تمهيد
1.1.4	مقدمة
1.2.4	الغرض
1.3.5	المجال
1.4.5	التعاريف
1.5.6	واجبات الإدارة المدرسية ومهامها
1.6.6	التزامات مسؤول المنشأة المورد
2.7	الشروط والممارسات الصحية
2.1.7	مقدمة
2.2.7	الشروط الصحية الواجب توفرها في المقصف المدرسي / المنشآت الغذائية
3.14	معايير التغذية
3.1.14	دور الهيئة في دعم التغذية الصحية المدرسية
3.2.15	التغذية المدرسية
3.3.15	الصحن الغذائي والمجموعات الغذائية
4.20	الشروط الواجب توافرها في الموردين
5.21	التراخيص و التصاريح
21	أولاً : التراخيص
5.1.21	رخصة مقصف مدرسي للمدارس التابعة لمجلس أبوظبي للتعليم (المدارس الحكومية)
5.2.22	رخصة مقصف مدرسي للمدارس التابعة للمعاهد
5.3.23	ترخيص المدارس الخاصة التي يتم إدارتها من قبل الموردين
5.4.23	ترخيص المدارس الخاصة لإدارة المقصف ذاتياً
24	ثانياً : تصاريح التوريد
5.5.24	تصريح المواد الغذائية لتوريدها للمدارس والمعاهد
6.26	الملاحق
7.48	المراجع

نبذة عن مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة

تأسس مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة بموجب القانون رقم 3 لعام 2009 ، الصادر من صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان، رئيس دولة الإمارات العربية المتحدة.

يتحمل مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة مسؤولية تطوير جودة البنية التحتية للإمارة من خلال تمكين قطاع الصناعة والجهات التنظيمية من التحقق من إجراء عمليات الاختبار للمنتجات والنُظْم والمهن واعتمادها وفقاً لمواصفات الدولة وللمواصفات الدولية على حد سواء.

يتم تخصيص علامة أبوظبي للثقة للمنتجات التي يعتمدها مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، والتي تفيد بأن منتجاً أو نظاماً معيناً يطابق كافة معايير السلامة والأداء التي تحددها الجهات التنظيمية في أبوظبي.

مقدمة

تأسست مجموعة العمل الخاصة بدليل المقاصف المدرسية في مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة في شهر يونيو 2014 م وذلك بطلب من مجلس أبوظبي للتعليم لتحديث دليل معايير المقاصف المدرسية في الإمارة، حيث تم تشكيل مجموعة عمل ممثلة من الجهات ذات العلاقة في الإمارة وذلك برئاسة مجلس أبوظبي للتعليم، حيث تم العمل على مراجعة الدليل وتحديثه حسب متطلبات الجهات ذات العلاقة وحسب التشريعات الصادرة بهذا الخصوص. يهدف هذا الدليل إلى تحديد المتطلبات والاشتراطات الواجب إتباعها من قبل المنشآت الغذائية التي تقوم بالتوريد وإدارة وتشغيل المنشأة الغذائية لمدارس الإمارة وذلك حفاظاً على السلامة العامة.

يتضمن هذا الدليل فيما يتضمنه اشتراطات الجهات المختلفة المتعلقة بالمقاصف المدرسية، وحيث أن مجلس أبوظبي للتعليم هو الجهة المسؤولة عن قطاع التعليم في الإمارة فقد يقوم من حين لآخر بإصدار سياسات و أحكام تزيد على أو تعدل ماورد في الدليل من اشتراطات أو إجراءات تخص مجلس أبوظبي للتعليم).

مجموعة العمل التي شاركت في إعداد هذا الدليل تكونت من الجهات المعنية التالية في إمارة أبوظبي:

مجلس أبوظبي للتعليم

جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية

هيئة الصحة

دائرة التنمية الاقتصادية

معهد التكنولوجيا التطبيقية

معهد أبوظبي للتعليم والتدريب المهني

شكر وتقدير

يود مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة أن يعرب عن خالص شكره لمجموعة العمل الواردة أدناه والمبينة عضويتها كما يلي:

الاسم	الجهة
1 نبيل الحاج / رئيس مجموعة العمل	مجلس أبوظبي للتعليم
2 عادل المرزوقي	مجلس أبوظبي للتعليم
3 فوزية الحامدي	مجلس أبوظبي للتعليم
4 د. جورج نادر	مجلس أبوظبي للتعليم
5 طلال البريكي	جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية
6 ليلي الساعدي	جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية
7 مريم الجابري	جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية
8 أمينة الحمادي	جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية
9 مريم المنصوري	هيئة الصحة أبوظبي
10 عبدالله الحوسني	دائرة التنمية الاقتصادية
11 د. ربيع كاملة	شركة أغذية
12 رضوان عمايري	شركة أغذية
13 يمنى المنصوري	معهد التكنولوجيا التطبيقية
14 سرى صبري	معهد التكنولوجيا التطبيقية
15 صوفيا الزعابي	معهد التكنولوجيا التطبيقية
15 محمود العلوي	معهد أبوظبي للتعليم والتدريب المهني
16 م. ساميه عبد اللطيف	مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة/ المختبرات المركزية
17 د.وائل العمري / منسق المجموعة	مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة

1. تمهيد

1.1 مقدمة /

في إطار السعي نحو تحقيق الرؤية الإستراتيجية الخاصة بالإمارة وتحقيق بعض أهداف أجندة السياسة العامة والرؤية الإقتصادية (2030) لحكومة أبوظبي التي تتمثل بضرورة التعاون بين الهيئات الحكومية بهدف الوفاء بتوقعات المجتمع ومنها توفير غذاء آمن لهم في الإمارة لضمان نمط حياة صحي، وذلك عبر تزويد المستهلكين بمعلومات كافية عن المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الآدمي لتمكينهم من اختيار الأفضل لذا، انطلاقاً من أهمية الالتزام بتقديم أفضل الخدمات والممارسات الرامية إلى تحقيق الرؤية الطموحة لمستقبل أبوظبي يقوم الشركاء الاستراتيجيون، مجلس أبوظبي للتعليم، والجهاز ، والهيئة ، ومجلس أبوظبي للجودة والمطابقة ، ودائرة التنمية الاقتصادية والمعاهد، بالعمل سوياً نحو تعزيز صحة أبنائنا طلاب المدارس في أكثر مراحل العمر أهمية.

تعتبر وثيقة معايير المقاصف المدرسية الصادرة سنة 2015 في الإمارة إحدى ثمرات هذا التعاون حيث تحتوي على الاشتراطات والممارسات الصحية للمقاصف المدرسية الواجب

اتباعها لضمان سلامة الغذاء في مختلف مراحل تداوله وكذلك اشتراطات ومعايير أنواع الأغذية المسموح تداولها في بيئة المدرسة وطرق التغذية السليمة لطلاب المدارس في المراحل العمرية المختلفة.

توضح الوثيقة الآلية التي تستطيع من خلالها المنشآت الغذائية التي تقوم بالتوريد لمدارس الإمارة أو الجهات العاملة فيها اتباع السبل العلمية والصحية في التعامل مع الأغذية التي يتم بيعها أو تداولها داخل المدرسة.

1.2 الغرض /

تهدف هذه الوثيقة إلى تحديد المتطلبات والاشتراطات الواجب إتباعها من قبل المنشآت الغذائية التي تقوم بالتوريد لمدارس الإمارة أو الجهات العاملة فيها، وذلك لتحقيق الآتي:

(أ) توضيح الإجراءات للمقاصف المدرسية / المنشآت الغذائية التي تقوم بالتوريد لمدارس الإمارة أو الجهات العاملة فيها والخطوات الواجب اتباعها للحصول على الموافقات اللازمة من الجهات المختصة.

(ب) توفير غذاء سليم وآمن تتوافر فيه الشروط والإجراءات الواجب اتخاذها خلال إنتاج وتجهيز وتخزين أو توزيع الغذاء للتأكد من سلامته أو صلاحيته للاستهلاك.

(ج) توفير مواد غذائية صحية داخل المدرسة للحد من نسبة الإصابة بالأمراض المزمنة.

(د) توجيه الإدارات المسؤولة في جميع المدارس نحو ضرورة إتباع السبل العلمية والصحية في التعامل مع الأغذية التي يتم بيعها أو تداولها داخل المدرسة.

(هـ) توصيل المعلومة الصحيحة المفيدة حول الغذاء الأمن والصحي في البيئة المدرسية، حيث تعتبر هذه الوثيقة أحد الأدوات المهمة لتدريب مشرفي وأخصائيي التغذية والممرضين ومشرفي المقاصف المدرسية / المنشآت الغذائية على كيفية التعامل مع الغذاء.

وعلاوة على ما سبق نؤكد على أهمية الدور الذي يلعبه النشاط البدني في المساهمة للحد من الأمراض المزمنة، وذلك نظراً لوجود علاقة وطيدة بين النظام الغذائي والأنشطة البدنية والأمراض المزمنة.

1.3 المجال

إن هذه الوثيقة مخصصة للاستخدام من قبل مدارس الإمارة الحكومية والخاصة والمعاهد والمنشآت الغذائية التي تقوم بالتوريد لمدارس الإمارة أو الجهات العاملة في المقاصف المدرسية وكذلك الجهات الرسمية المختصة، حيث توفر هذه الوثيقة القواعد والإشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية / المنشآت الغذائية إضافة إلى الإرشادات حول الممارسات الصحية الواجب اتباعها في مراحل بيع الأغذية وطهيها ومناولتها وتداولها، والتخلص منها.

كما تتناول المعايير الخاصة بأنواع الأغذية المسموح بتداولها داخل المدرسة وطرق التغذية السليمة لتساعد المتخصصين في مجال الصحة والتغذية والعاملين في الإدارات المدرسية في تقديم العون والإرشاد للطلبة من أجل توفير أنماط غذائية صحية.

1.4 التعاريف

لغايات استخدام هذه الوثيقة تستخدم التعاريف التالية ما لم تدل القرينة على غير ذلك:

الدولة	دولة الإمارات العربية المتحدة.
الإمارة	إمارة أبوظبي.
الجهاز	جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية.
الهيئة	هيئة الصحة - أبوظبي.
المجلس	مجلس أبوظبي للتعليم / أو مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة حسب ماهو موضح في النص.
المعاهد	معهد التكنولوجيا التطبيقية و معهد أبوظبي للتعليم والتدريب المهني.
المقصف المدرسي	المكان المجهز لتوزيع وبيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها.
المنشأة الغذائية	أية مؤسسة أو مصنع أو مرفق ثابت أو متحرك يتم تداول المادة الغذائية فيه في أي من مراحل السلسلة الغذائية.
الغذاء	أي مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي بطريق الأكل أو الشرب، سواء كانت خاماً أو مصنعة أو شبه مصنعة بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب وأي مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة المادة الغذائية، ويستثنى من ذلك الأدوية البيطرية والتبغ ومواد التجميل الطبية.
برامج التدريب الخاصة بسلامة الغذاء	برامج التدريب والتصريح الخاصة بسلامة الغذاء و الصادرة رسمياً عن الجهاز.
الوثيقة	دليل معايير المقاصف في المدارس الحكومية والخاصة والمعاهد في إمارة أبوظبي الصادر سنة 2015.
الماء الصالح للشرب	الماء الصافي والصحي عند مرحلة استخدامه لغايات الشرب والمطابق للمتطلبات الفنية والأنظمة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس ومكتب التنظيم والرقابة بالإمارة.
التلوث التبادلي	انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة المُمرضة إلى الغذاء عن طريق اليدين، والأسطح الملامسة للغذاء، والمعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.
الآفات	الحشرات، والطيور، والقوارض والحيوانات الأخرى القادرة على التسبب بتلوث الغذاء سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.
عدم التحمل الغذائي	هو رد فعل مناعي متأخر يحدث عندما تدخل مواد غذائية ذات جزيئات كبيرة إلى الدم (غير مهضومة بالكامل لأسباب عديدة، والتي تؤدي إلى تشكل أضداد لها في الدم. وتظهر أعراض عدم التحمل الغذائي بالدرجة الأولى باضطرابات في جهاز الهضم . من الأمثلة لعدم التحمل الغذائي: عدم تحمل اللاكتوز وعدم تحمل الجلوتين.
الغذاء الخام	الغذاء الذي لم تجر عليه أي عملية من عمليات التصنيع أو الطبخ.

هو الشخص المرخص له أو المفوض قانونياً من المرخص له والمسؤول عن الالتزام بتنفيذ أحكام القانون والأنظمة والقرارات الصادرة بموجبه في المنشأة الغذائية التي تقع تحت مسؤوليته.

كل شخص لديه رخصة سارية المفعول لممارسة أي نشاط يتعلق بتداول المادة الغذائية.

مسؤول المقصف المدرسي / المنشأة الغذائية المرخص له

1.5 واجبات الإدارة المدرسية ومهامها

يجب تطبيق سياسة المقاصف المدرسية والغذاء الصحي للمدارس الحكومية والخاصة الصادرة عن مجلس أبوظبي للتعليم بهذا الخصوص.

1.6 التزامات مسؤول المنشأة المورد

يعتبر المقصف المدرسي ضمن التصنيف السابق كأى منشأة غذائية تقوم بتداول الغذاء، وعليه يتوجب على هذه المنشأة الغذائية المقصف المدرسي الالتزام بالآتي:

بعض التزامات مسؤول المنشأة الغذائية المورد:

- يلتزم المورد بتوفير العدد المحدد من آلات بيع المياه والعصائر، على أن تتوافق مع اشتراطات مجلس ابوظبي للتعليم والجهات المختصة.
- يلتزم المورد بتقديم نموذج تقييم الوجبات و الخدمة بصفة دورية "فصلية" إلى مجلس أبوظبي للتعليم و متمثلا بالجهة المشرفة (مجلس أبوظبي للتعليم بعد اعتمادها من الجهة المستفيدة (المدرسة).
- يلتزم المورد بتأمين أماكن أخرى في المدرسة وذلك للحفاظ على المواد الغذائية وذلك في حال وجود أي عوائق تمنع تشغيل المقصف المدرسي المنشأة الغذائية.
- يلتزم المورد بتوريد وجبات خالية من أي مواد حافظة أو ألوان أو محليات أو نكهات مصنعة من مواد كيميائية أو أي مواد قد تضر بالصحة العامة للطلاب.
- يلتزم المورد بالمحافظة على النظافة العامة في المناطق المسؤول عنها (حسب شروط التعاقد).
- يلتزم المورد بتقديم المواد الجافة في عبوات بلاستيكية أو ورقية وتخصيص كل عبوة لطالب واحد.
- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية في المدرسة بتطبيق متطلبات الترخيص.
- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية في المدرسة بتطبيق النظام الخاص بتتبع واسترداد الأغذية خطوة واحدة إلى الأمام خطوة واحدة إلى الوراء وذلك عند سحب الغذاء غير الآمن من الأسواق واسترداده).

• يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بضمان تدريب متداولي الغذاء وبيان المعارف والمهارات الضرورية اللازمة لهم في مجال سلامة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة كل بحسب المهام الموكلة إليه.

• يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية فيما يتعلق باللياقة الصحية لمتداولي الغذاء بالآتي:
ضمان أن يكون متداولي الغذاء لائقين طبياً للعمل مع احتفاظة بسجلات غياب خاصة بالعاملين المصابين أو الحاملين لأية أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء.
ضمان توجيه متداولي الغذاء بأن يقوموا بالتبليغ الفوري عن أية أعراض قد تنشأ نتيجة إصابتهم أو حملهم لأية أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء، كما يلتزم بمنعهم من استئناف عملهم ما لم يتم إجراء فحص طبي يؤكد تماثلهم للشفاء بعد (48) ساعة من تاريخ توقف الأمراض.

ضمان خلو متداولي الغذاء من الإصابة بأحد الأمراض المعوية المعدية، السل، الالتهابات الجلدية، التقرحات، أو الجروح في الأجزاء المكشوفة من الجسم، ومن أية إفرازات من العيون، الأذن، الأنف أو الفم ومن أي تقرح حاد في الحلق ناتج عن المكورات السبحية، بما في ذلك أعراض اليرقان والإسهال والقيء والحمى.

2. الشروط والممارسات الصحية

2.1 مقدمة /

بناءً على المتطلبات القانونية ذات الصلة بالمنشآت الغذائية في الإمارة، فإنه يتوجب على كافة مسؤولي المنشآت الغذائية والمتعاملين بالأغذية في الإمارة الالتزام بضمان سلامة منتجاتهم الغذائية وأن تتوافق جميع أنشطة التداول وعمليات التجهيز مع القانون رقم (2) لسنة 2008 بشأن الغذاء في الإمارة والأنظمة الصادرة عنها، وعلى وجه الخصوص تسري أحكام النظام رقم (6) لسنة 2010 بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية والصادر عن الجهاز أينما كان ذلك قابلاً للتطبيق، مع الأخذ في الاعتبار المهل الزمنية الممنوحة لتنفيذ بعض أحكام هذا النظام بموجب قرار مدير عام الجهاز رقم (11) لعام 2011.

2.2 الشروط الصحية الواجب توافرها في المقصف المدرسي المنشأة الغذائية

2.2.1 الموقع والتصميم والبنية

- (أ) يجب أن يكون موقع المنشأة الغذائية مناسباً ، وأن يتم المحافظة على المنشأة نظيفة وفي حالة جيدة.
- (ب) يجب أن لا يقع في أي مكان قد يشكل تهديداً واضحاً على سلامة الغذاء وصلاحيته، بعد الأخذ في الاعتبار التدابير والإجراءات الوقائية.

(ج) يجب أن يحقق حجم المقصف المدرسي / المنشأة الغذائية وتخطيطها وتصميمها وبنائها الآتي:

- السماح بالقيام بالعمليات المناسبة للصيانة والتنظيف و/أو التطهير.
- تقليل التلوث الناتج عن الهواء، وتوفير مساحة كافية للعمل وحرية الحركة ومنع التكدس، على أن يؤخذ في الاعتبار أهمية أن يكون المسار التدفقي للعمل ملائماً بحيث يسمح بأداء العمليات بشكل صحي.
- الحماية من تراكم الأوساخ، التكتف، ملامسة المواد السامة، تكسر وتناثر الجزيئات في الغذاء وتشكل العفن غير المرغوب فيه على الأسطح والتي قد تتسبب بخطر التلوث المباشر للغذاء.
- أن تكون البنية الداخلية للمنشأة الغذائية مكونة من مواد صلبة وقوية يسهل صيانتها وتنظيفها وتطهيرها عند الضرورة.
- السماح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما في ذلك الحماية من التلوث التبادلي ودخول الحشرات أو تفشيها.
- الفصل بين العمليات التي قد تتسبب في التلوث التبادلي عن طريق وضع الفواصل الأبعاد المناسبة للمسافة، الموقع أو غيرها من الوسائل الفعالة.
- توفير ظروف تحكم ملائمة لدرجة الحرارة والرطوبة ذات قدرة كافية عند الضرورة.
- في حال وجودها، يجب أن تكون مواقع وطرق تشييد وبناء الأدراج، والمصاعد والهيكل المساعدة (مثل المنصات والسلالم والمزالق)، بشكل يحول دون تلوث الغذاء، وأن تزود المزالق والأفنية بفتحات للتنظيف.
- يجب صيانة المباني لمنع دخول الآفات وإزالة المواقع المعرضة لتكاثر الآفات. ويجب الإغلاق المحكم للثقوب، ومصارف المياه وأية مداخل أخرى قد تشكل مصدراً محتملاً لوجود تلك الآفات.

(د) يجب أن يراعى في وسائل التهوية الشروط الآتية:

- أن يتم توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية سواء طبيعية أو ميكانيكية مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
- أن تكون فتحات التهوية مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوع من مواد غير قابلة للتآكل، مع الأخذ في الاعتبار سهولة الوصول إلى الفلاتر والأجزاء التي تتطلب التنظيف.
- أن تكون التهوية كافية للحد من تلوث الغذاء الناتج عن الهواء والتحكم بدرجة الحرارة المحيطة والروائح والرطوبة.

(هـ) يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية:

- توفير إضاءة كافية سواء طبيعية أو اصطناعية للتمكن من العمل بشكل صحي، على أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل.
- أن تكون معدات الإضاءة والأسلاك الكهربائية محمية بشكل يسمح بسهولة التنظيف والوقاية من التلوث التبادلي.

2.2.2 المعدات و الأدوات

(أ) يجب أن يراعى في كافة المعدات والأدوات، باستثناء تلك المصممة للاستخدام لمرة واحدة، وفي مواد التغليف الملامسة بشكل مباشر للغذاء، يراعى الشروط الآتية:

- أن تكون مصنعة من مواد لا تتسبب بنقل المواد السامة، أو الروائح، أو الطعم إلى الغذاء. كما يجب أن تكون غير ماصة ومقاومة لعوامل التآكل، وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكرر.
- أن تكون قابلة للتنظيف بالشكل الفعّال، وعند الضرورة أن تكون قابلة للتطهير بعد التنظيف، باستثناء مواد التعبئة والتغليف غير المرتجعة، على أن يتم إجراء عمليات التنظيف والتطهير بتكرارية تكفل تجنب مخاطر التلوث.
- أن تكون في حالة جيدة وسهلة الإصلاح والصيانة للحد من مخاطر التلوث.
- أن يتم تركيبها بشكل يسمح بتنظيف المعدات والمناطق المحيطة بها بشكل كاف.
- أن تكون متينة وقابلة للتحريك أو التفكيك بشكل يسمح بالقيام بأعمال الصيانة، والتنظيف، والتطهير، ورصد الآفات كما يجب عند الضرورة أن يكون غسل وتنظيف المعدات كبيرة الحجم في مرافق منفصلة.
- أن تكون المعدات والأدوات المستخدمة لغايات طبخ الغذاء، أو معاملته حرارياً، أو تبريده، أو تخزينه، أو تجميده مصممة بشكل يسمح بالوصول إلى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة ويسمح بالحفاظ عليها بفعالية.

(ب) يجب في حال استخدام المضافات الكيميائية التي تمنع تآكل المعدات والحاويات، أن يكون استخدامها وفقاً للغاية المقصودة منها وبحسب تعليمات الشركة المصنعة، وبشكل لا يسمح بحدوث أي تلوث في الغذاء أو يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي.

(ج) يجب أن تراعى الشروط التالية في مواد التنظيف والمطهرات وأية مواد أو أدوات من شأنها أن تلامس الغذاء أو تتسبب في نقل مكوناتها إليه:

- أن تكون مصنفة كمادة مسموح بها لغايات الاستخدام الغذائي.
- أن تكون مُعرّفة ومخزنة في مناطق مفصولة عن مناطق تداول الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء أو مواد تغليف الغذاء وذلك بشكل يمنع حدوث أي تلوث للغذاء.

2.2.3 مناطق تداول الغذاء

- يجب أن يكون الغذاء مَحْمِيًّا خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية ضد أي تلوث من شأنه أن يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي.
- يجب أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد منيعة، ومضادة للماء، وغير ماصة، وغير قابلة للانزلاق، وقابلة للغسل وغير سامة، وبما يسمح بإجراء أعمال التنظيف والصرف السطحي بشكل ملائم، كما يجب أن يكون مستوى انحدار (ميلان) الأرضيات كافياً لتصريف السوائل إلى مخارج (مصارف) محكمة حيثما كان ذلك ملائماً.
- يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد منيعة، ومقاومة للماء، وغير ماصة، ومحكمة الإغلاق، وغير سامة، وقابلة للغسل وذات ألوان فاتحة، كما يجب أن تكون الجدران ملساء ومصقولة كلما أمكن، وذات أسطح تصل إلى ارتفاع مناسب وتكون سهلة التنظيف والتطهير.
- يجب أن تكون الأسقف أو الجزء الداخلي من السطح في حال عدم وجود سقف) والتجهيزات العلوية سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة، ومبينة ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكثف أو نمو الأعفان غير المرغوب بها أو تساقط الجسيمات.
- يجب أن تكون النوافذ وأية فتحات أخرى مبنية بشكل يمنع تراكم الأوساخ مع تثبيتها أو إبقائها مغلقة في المواقع التي قد يؤدي فتحها فيها إلى إحداث تلوث.
- يجب تزويد النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية بمرشحات سهلة الفك، وقابلة للتنظيف وممانعة لدخول الحشرات حيثما كان ذلك مناسباً.
- يجب أن تكون عتبات النوافذ الداخلية . في حال وجودها . بشكل مائل لمنع استخدامها كأرفف.
- يجب أن تكون الزوايا سواء بين الجدران نفسها أو بين الجدران والأرضيات أو بين الجدران والسقوف محكمة الإغلاق ومغطاة لتسهيل عمليات التنظيف.
- يجب أن تكون أسطح الأبواب مصنوعة من مواد مصقولة، وغير ماصة وسهلة التنظيف، والتطهير عند الضرورة، وذاتية الإغلاق.
- يجب أن تكون أسطح العمل الملامسة للغذاء بما في ذلك أسطح المعدات مصنوعة من مواد قابلة للغسل، مقاومة للصدأ وغير سامة، ويجب الحفاظ عليها بحالة سليمة ومبينة، كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.
- يمنع استخدام الأسطح الخشبية وألواح التقطيع المصنوعة من الخشب.
- يجب أن يتم تثبيت جميع الهياكل والتجهيزات العامة بطريقة تمنع تلوث الغذاء سواء بشكل مباشر أو غير مباشر (عن طريق التكثف والتنقيط)، كما يجب أن لا تشكل عائقاً أمام عمليات التنظيف.

- يجب اتخاذ التدابير والإجراءات الفعالة لمنع التلوث التبادلي عبر ضمان الفصل بين الغذاء الخام والغذاء في مرحلة التصنيع، والغذاء الجاهز للتقديم، بما في ذلك الأواني والمعدات وألواح التقطيع.
- يجب توفير مرافق لغسل الأيدي بحيث تكون مفصولة عن المرافق المخصصة لغسل المواد الغذائية، وأن تكون مزودة بماء جارٍ صالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة ، ويفضل أن تكون من النوع الذي لا يتم تشغيله باليد.
- يجب توفير مرافق ملائمة عند الضرورة لتنظيف وتطهير وتخزين أدوات ومعدات العمل وبحيث تكون هذه المرافق سهلة التنظيف، ومصنوعة من مواد مقاومة للصدأ، وحيثما كان ملائماً تكون مزودة بشكل كافٍ بالماء البارد والساخن.
- يجب فصل مناطق غسل الغذاء عن المناطق المخصصة لغسل الأواني أو المعدات، والمحافظة على نظافة كافة المناطق، وحيثما كان مناسباً تطهيرها بعد التنظيف.
- يجب تزويد كل من مناطق غسل الغذاء و مناطق غسيل الأيدي ومناطق غسل الأواني أو المعدات بالمياه الساخنة والباردة الصالحة للشرب.
- يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات اللازمة لحماية الغذاء من احتمالية تلوثه أثناء العرض، وتوفير أدوات خدمة منفصلة لكل نوع من الغذاء أو أي من الوسائل التي من شأنها أن تقلل من احتمالية تلوث الغذاء.

2.2.4 الصحة و النظافة الشخصية لمتداولي الغذاء

- لا يسمح لمتداولي الغذاء الذين يعانون من مرض أو يحملون مرضاً قد ينتقل عبر الغذاء، بتداول الغذاء أو التواجد في مناطق تداوله متى كان من المحتمل أن يتسببوا بالتلوث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.
- يجب أن تتم تغطية جروح المصابين والذين يسمح لهم بالعمل في مناطق تداول الغذاء بأغطية ملائمة ومقاومة للمياه.
- على متداولي الغذاء الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية وارتداء الملابس النظيفة والملائمة، والواقية عند تداول الغذاء بما في ذلك أغطية الرأس، القفازات وأغطية اللحي.
- يجب على متداولي الغذاء غسل وتطهير اليدين باستمرار في المناطق المخصصة لذلك قبل بدء العمل بأنشطة تداول الغذاء، ومباشرة بعد أي استخدام للمرافق الصحية، وبعد تداول أي غذاء شاملاً الخام أو أية مادة ملوثة.
- يجب على متداولي الغذاء الامتناع عن أية تصرفات من شأنها أن تساهم في تلوث الغذاء كارتداء الحلي، أو التدخين، أو البصق، أو المضغ، أو الأكل، أو العطس، السعال على الغذاء المكشوف أو أي سلوك مماثل.

2.2.5 المنتجات الأولية

يجب أن تتوفر في المنشأة الغذائية المرافق الملائمة والاجراءات اللازمة لضمان فعالية عمليات التنظيف وضمان المحافظة على المستوى الملائم من النظافة الشخصية. يجب على مسؤول المنشأة الغذائية الآتي : التأكد من أن كافة المنتجات الأولية وكافة عمليات التصنيع اللاحقة للمنتجات الأولية محمية من التلوث. تجنب استخدام المناطق التي تشكل البيئة فيها خطراً على سلامة الغذاء. تطبيق الممارسات والتدابير اللازمة لضمان إنتاج الغذاء تحت ظروف صحية ملائمة. يجب المحافظة على نظافة كافة المرافق، المعدات، الحاويات، و وسائل النقل المستخدمة بعملية الإنتاج الأولي وما يرتبط بها من عمليات بما فيها تلك المستخدمة لتداول وتخزين الغذاء وأن يتم تطهيرها بطريقة مناسبة بعد التنظيف عند الضرورة.

2.2.6 التحكم بدرجات الحرارة

- يجب المحافظة على الغذاء الذي من شأنه تشجيع تكاثر الأحياء الدقيقة أو تكوين السموم، ضمن سلسلة تبريد متصلة وعلى درجات حرارة ملائمة للحد من أية مخاطر صحية.
- يجب المحافظة على الغذاء ضمن درجات الحرارة الآتية:
 - الغذاء المبرد - على درجة حرارة أقل من (5) درجات مئوية.
 - الغذاء المجمد - على درجة حرارة (-18) درجة مئوية أو أقل.
- بقية الأغذية - بما فيها الغذاء طويل الأمد - على درجات حرارة مناسبة تمنع التسبب بأية مخاطر على صحة الإنسان، وبحسب درجة الحرارة الملائمة لكل مادة غذائية.
- يجب أن تكون درجة حرارة الطبخ والمدد الزمنية المرتبطة بها كافية لضمان وصول الحرارة إلى وسط الغذاء والقضاء على أية أحياء دقيقة مُمرضة، حيث يجب أن تصل درجة الحرارة في حدها الأدنى في وسط الغذاء إلى (70) درجة مئوية لمدة دقيقتين أو ما يعادلها.
- يجب توفير الظروف الملائمة لضبط درجات الحرارة خلال عمليات تداول وتخزين الغذاء على أن تكون ذات قدرة كافية على حفظ الغذاء في درجات الحرارة المناسبة وأن تكون مصممة بشكل يسمح عند الضرورة بمراقبة وتسجيل قراءات درجات الحرارة مع ضمان حماية الغذاء من التعرض المباشر لأشعة الشمس.
- يجب أن تتم عمليات إذابة الغذاء بشكل يقلل من مخاطر نمو الأحياء الدقيقة المُمرضة أو تكوين السموم في الغذاء وذلك بتعريضه لدرجات حرارة لا تتسبب في إحداث مخاطر صحية.

- يجب أن يتم حفظ أو تقديم الغذاء المطبوخ والقابل للتلف إما مبرداً على درجة حرارة أقل من (5) درجات مئوية، أو ساخناً على درجة حرارة (63) درجة مئوية أو أعلى ولمدة لا تزيد عن ساعتين.
- يجب التأكد من أدوات قياس درجات الحرارة على فترات منتظمة، والتأكد من دقتها والحدود المقبولة لتغييرات درجة الحرارة والمدد الزمنية المرتبطة بها.
- يجب مراقبة درجات الحرارة والتدقيق عليها خلال مراحل السلسلة الغذائية وذلك لضمان سلامة الغذاء وضمان حفظه في درجات الحرارة الصحيحة.
- في حال تعرض الغذاء القابل للتلف والجاهز للتقديم إلى درجات حرارة بين (5) و (63) درجة مئوية يجب إتخاذ الإجراءات الآتية:
تبريد الغذاء أو إعادة تسخينه بهدف الاستهلاك المباشر في حال كانت المدة الزمنية تقل عن ساعتين.
التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت المدة الزمنية ساعتين أو أكثر.
- في حال عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المُبرَّد، يجب اتخاذ الإجراءات الآتية:
إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى أقل من (5) درجات مئوية في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (5) درجات مئوية وأقل من (8) درجات مئوية.
التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (8) درجات مئوية ما لم يتم تزويد الجهاز بالدليل المبرر والمبني على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.
- في حال عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المجمد، يجب اتخاذ الإجراءات الآتية:
إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى (-18) درجة مئوية أو أقل في حال كانت درجة حرارة الغذاء ما بين (-15) و (-18) درجة مئوية.
إجراء عمليات الكشف الظاهري والفحص المخبري في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (-15) وأقل من (-10) درجات مئوية.
استهلاك الغذاء مباشرة في حال كانت درجة حرارة الغذاء (-10) درجات مئوية.
التخلص من الغذاء وإتلافه في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (-10) درجات مئوية أو تبين وجود مؤشرات على إذابة الغذاء ما لم يتم تزويد الجهاز بالدليل المبرر والمبني على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.
- يجب تزويد كافة أجهزة التبريد بمعدات قياس درجات الحرارة بدقة (+/- 1) درجة مئوية.
- يجب على مسؤول المنشأة الغذائية / إدارة المقصف المدرسي الاحتفاظ بسجلات قراءات درجات حرارة الغذاء وعلى وثائق معايرة وصيانة أجهزة قياس الحرارة لمدة ثلاث سنوات.

2.2.7 عرض وتعبئة الأغذية

- يجب فصل الغذاء الخام والمعروض في المبردات والمجمدات بشكل ملائم عن الغذاء الجاهز للتقديم وذلك لمنع التلوث.
- يجب أن تكون المياه و/أو الثلج الذي من شأنه ملامسة الغذاء بشكل مباشر من مصدر مياه صالحة للشرب، وأن يكون من مصدر ماء نظيف في حال التبريد الكامل للمنتجات السميكية على أن يتم تداولها وتخزينها تحت ظروف تحميها من التلوث.
- يجب المحافظة في جميع الأوقات على درجات حرارة المبردات والثلاجات واتخاذ الاحتياطات الفعالة في حال حدوث انقطاع في التيار الكهربائي.
- يجب عند عرض الغذاء غير المغلف والغذاء الجاهز للتقديم الالتزام بالآتي:
 - أن يتم العرض خلف حواجز حماية وضمن درجات حرارة مناسبة وذلك لمنع احتمالية تلوث الغذاء.
 - توفير أدوات الخدمة الخاصة بكل غذاء بشكل منفصل أو أي من الوسائل التي من شأنها أن تقلل من احتمالية تلوث الغذاء.
- يجب أن تكون كافة المعدات والأدوات المستخدمة على أسطح عرض الغذاء مصنفة كمواد مسموح بها لغايات الاستخدام الغذائي، وخاملة كيميائياً، ويسهل تنظيفها وتعقيمها قبل استخدامها.
- يجب إزالة الغذاء من العرض وذلك عند تجاوزه التبريد المعلن لفترة "تاريخ إنتهاء الصلاحية" أو "يفضل استخدامه قبل" أو "يستخدم مع نهاية"، وأن يتم التخلص منه حيثما كان ذلك مناسباً.
- يجب على مسؤول المنشأة الغذائية عند إزالة الأغذية من عبواتها الأصلية لغاية العرض، ضمان توضيح فترة الصلاحية الخاصة بالغذاء، وغيرها من المعلومات الخاصة بسلامة الغذاء عند نقطة البيع.
- يجب مراقبة درجات الحرارة في خزائن العرض وأركان تقديم الخدمة مع الاحتفاظ بالسجلات وفقاً للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة الواردة في النظام رقم (6) لسنة 2010.
- في حال استخدام الثلج لغايات التبريد، يجب استخدام كميات كافية منه للحفاظ على درجة الحرارة الملائمة.
- يجب أن لا تكون المواد المستخدمة في التغليف والتعبئة ذات مصدر للخطر أو التلوث.
- يجب أن يتم تخزين مواد التغليف بشكل لا يعرضها لمخاطر التلوث.

- يجب أن يكون التصميم والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف كفيلة بتوفير الحماية الملائمة للغذاء للحد من التلوث ومنع الضرر، وتسمح بوضع المعلومات اللازمة على البطاقة الغذائية.
- يجب أن تتم عمليات التغليف والتعبئة تحت ظروف تسمح بالسيطرة على درجات الحرارة لتجنب تلوث الغذاء، كما يجب ضمان سلامة العبوة ونظافتها وخصوصاً في حال استخدام العبوات المعدنية والزجاجية.
- يجب أن تكون مواد التغليف والتعبئة التي تمت الموافقة على إعادة استخدامها للغذاء، سهلة التنظيف وعند الضرورة التطهير.

2.2.8 نقل وتخزين الأغذية

- يجب أن يتم نقل المواد الغذائية على درجات حرارة ملائمة وبطريقة تمنع تلوثها وتحافظ على سلامتها.
- يجب المحافظة على نظافة وسائل نقل الغذاء بما في ذلك الحاويات التي يعاد استخدامها، والتأكد من صيانتها لحماية الغذاء من التلوث، كما يجب أن يكون الجزء الداخلي من هذه الوسائل معزولاً ببطانة ذات سطح مصقول، أملس، قابل للتنظيف ومضاد للماء.
- يجب فصل الغذاء عن المواد غير الغذائية أثناء عملية النقل.
- يجب فصل الغذاء الجاهز للتقديم عن الغذاء الخام لمنع التلوث التبادلي وذلك في حال نقلهما في وسيلة النقل ذاتها.
- يجب وضع الغذاء بطريقة تسمح بترك مساحة كافية بعيداً عن الجدران و فوق الأرضيات وذلك لتفادي أي انتشار للآفات، وبما يسمح بالتنظيف بسهولة وبالتهوية بطريقة مناسبة.
- يجب أن تكون وسائل نقل الغذاء المبرد والغذاء المجمد ملائمة للغاية، على أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مطابقة للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة الواردة في النظام رقم (6) لسنة 2010.
- يجب الغسل والتنظيف والكشف على المواد الخام إلى الحد اللازم لإزالة الأتربة أو غيرها من الملوثات، كما يجب أن تكون المياه المستخدمة في عمليات الغسل أو نقل الغذاء مياه صالحة للشرب.
- يجب أن تكون ظروف تخزين المواد الخام وجميع مكونات الغذاء في المنشأة الغذائية ملائمة وكفيلة للحماية من التلوث ومنع التحلل الضار على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض وبعيداً عن الجدران.
- يجب توفير خزائن تبريد و/أو تجميد بحجم كاف لتخزين المواد الخام والغذاء ضمن درجات الحرارة المنصوص عليها في النظام رقم (6) لسنة 2010.

- يجب عدم تخزين المواد الخام، أو مكونات الغذاء، أو المنتجات الوسيطة أو النهائية والتي من المحتمل أن تساهم في تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المُمرضة أو المُكوّنة للسموم ضمن درجات حرارة من شأنها أن تؤدي إلى حدوث مخاطر صحية.
- يجب أن تكون المواد ذات مصادر الخطر المحتمل و / أو المواد التي لا تؤكل مُعرّفة يُمْلَصق ، ومُخزّنة في حاويات منفصلة، ومحكمة الإغلاق.

2.2.9 مخلفات الغذاء

- يجب فصل وإزالة مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات من أماكن تواجد الغذاء في أسرع وقت ممكن لتجنب تراكمها ولتجنب إحداث أية مخاطر ناجمة عن التلوث التبادلي.
 - يجب تخزين مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات في حاويات قابلة للإغلاق، مع التخلص منها بشكل ملائم، على أن تكون هذه الحاويات مصنوعة من مواد مناسبة، ومضادة للتسرب، وعازلة للماء وقابلة للتنظيف أو الإتلاف بسهولة.
 - يجب تيويب وتعريف العبوات المستخدمة لغايات حفظ المواد الخطرة، وإقفالها عند الحاجة لمنع تلوث الغذاء سواء بشكل مقصود أو عرضي.
 - يجب وضع وتنفيذ إجراءات عمل ملائمة للتخزين والتخلص من مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات.
 - يجب تصميم وإدارة مخازن النفايات بشكل يضمن المحافظة على المنشأة نظيفة وخالية من الحيوانات والحشرات.
 - يجب أن تكون مناطق النفايات مزودة بوسائل غسيل ذات كفاءة مناسبة، وأن تكون المواقع مبردة حيثما كان ذلك ضروريا.
 - يجب التخلص من النفايات والمخلفات بطريقة صحية وصديقة للبيئة حسب ما تحدده الجهة المختصة (مركز أبوظبي الإدارة النفايات - تدوير) بهذا الخصوص.
- ملاحظة: (يحدد الملحق رقم 4 المسار التدفقي لإجراءات الإبلاغ عن شكاوي غذائية لدى الجهاز).

2.2.10 اشتراطات البطاقة الغذائية للمنتجات المعبأة

في حالة المنتجات الغذائية المعبأة، يجب أن توضح البيانات التالية على البطاقة الغذائية - على سبيل المثال لا الحصر - وحسب المواصفات القياسية/اللوائح الفنية الإماراتية الصادرة بهذا الخصوص:

- اسم المنتج

- المكونات
- تاريخ الإنتاج والانتها.

3. معايير التغذية

3.1 دور الهيئة في دعم التغذية الصحية المدرسية

تعمل الهيئة من أجل تحقيق المستوى الأمثل في مجال الرعاية الصحية لخدمة المجتمع. ويشمل اختصاص الهيئة دون حصر، تطبيق أفضل الممارسات والمعايير العالمية من أجل تحسين الصحة العامة في إمارة أبو ظبي، وذلك من خلال إطلاق البرامج الصحية المجتمعية وزيادة الوعي بين الأفراد لتبني ممارسات صحية والتعاون مع الشركاء المحليين والعالميين من القطاعين العام والخاص لتحقيق هذه الغاية.

وعليه، يمكن تلخيص مهام الهيئة في وضع الخطط والسياسات وبرامج الصحة العامة الخدمية والوقائية وبرامج التثقيف الصحي الرامية لتحسين الصحة العامة في إمارة أبو ظبي. وتضع الهيئة الأطفال على رأس قائمة أولويات تدخلات التغذية لما لذلك من أثر ومردود في تنشئتهم تنشئة سليمة وصحية، فالأطفال هم اللبنة الأساسية لجيل المستقبل، كما يؤثر في أسرهم وقرنائهم، ومن ثم فإنه في مقدورهم أن يصبحوا قناة للوصول الى مشاركة أوسع من قبل المجتمع.

وتنظر الهيئة إلى المدرسة باعتبارها مكاناً مثالياً لتعليم الأطفال وإكسابهم المهارات الأساسية وتنمية السلوكيات في مجالات الغذاء والتغذية والصحة، حيث تكون العادات الغذائية والصحية لدى الأطفال في سن الالتحاق بالمدرسة طور التشكّل.

ويمكن لتشجيع التغذية من خلال المدارس أن يخلق منافع تمتد لتشمل تحسين التحصيل الدراسي والأداء العام للطلاب في الأنشطة الصفية واللاصفية وإضفاء المتعة على الحياة المدرسية كذلك، كما يؤدي كذلك إلى تحسين صحة الأفراد والمجتمع ويساهم في خفض مؤشرات الوفاة والإصابة بالعديد من الأمراض المزمنة.

3.2 التغذية المدرسية

إن تقديم الوجبات والأغذية الصحية في المدارس يحسّن من صحة وعافية التلاميذ، مما يمكنهم من النمو بصورة سليمة والتعلم والاستيعاب على نحو جيد، كما تساهم أصناف وكميات الأغذية المقدمة في المقاصف المدرسية / المنشأة الغذائية في ترسيخ عادات غذائية ومهارات ضرورية لتمكين الأطفال من الحصول على الطاقة التي تحتاجها أجسادهم من مصادر تغذوية صحية وآمنة وذكية.

ولذلك تقدم الهيئة التوصيات الداعمة للمدارس من أجل ضمان كمال جميع الأغذية التي يتم تقديمها في مدارس الإمارة من الناحية التغذوية بما يتلاءم واحتياجات الأطفال في المراحل الدراسية المختلفة، وبالإضافة إلى ذلك، تدعم الهيئة تقديم المعرفة والتدريب اللازمين لمقدمي وعاملي الأغذية المدرسية وذلك بالتعاون مع شركائها.

من جانب آخر، تحرص الهيئة على أن تتوافق التدخلات التحسينية على الأغذية التي تقدمها المقاصف المدرسية بتربية تغذوية تشجع الطلاب على تغيير عاداتهم الغذائية وترسيخ ثقافة الاستمتاع بالأطعمة الصحية، والذي سيؤدي بدوره إلى تحسين صحة التلاميذ وتغذيتهم بصورة مباشرة، جنباً إلى جنب مع مساعدتهم في تطوير عادات الأكل السليمة وممارسة سلوكا صحيا في اختيار غذائهم.

3.3 الصحن الغذائي والمجموعات الغذائية

3.3.1 الصحن الغذائي

هي أداة مرئية تعبر عن المجموعات الغذائية الرئيسية وتتصف بالخصائص التالية:

نوعية الغذاء:

يحث الصحن الغذائي على التنوع في تناول الغذاء بحيث يشمل جميع المجموعات الغذائية الضروري تناولها بشكل يومي ويرمز للمجموعات الغذائية بالألوان المختلفة الموجودة في الصحن.

كمية الغذاء:

يمثل هذا الجانب اختلاف كمية الأطعمة من المجموعات الغذائية الموصى بتناولها في الصحن.

3.3.2 المجموعات الغذائية

مجموعة الحبوب

- يرمز لها باللون البرتقالي
- تشمل هذه المجموعة الخبز والحبوب والأرز والمعكرونة مع التوصية بتناول نصف الكمية من الحبوب الكاملة غير منزوعة القشر، حيث أن القشر يحتوي على العديد من الفيتامينات والمعادن والألياف. (وتعتبر الحبوب من المجموعات الأساسية التي يعتمد الجسم عليها للحفاظ على أعمال الجسم المتعددة التي تمدنا بالطاقة والحيوية).

مجموعة الخضروات

- يرمز لها باللون الأخضر
- ينصح بتناول جميع أنواع الخضروات لا سيما ذات الألوان البارزة مثل الأخضر الغامق، البرتقالي، الأصفر، والأحمر.

مجموعة الفاكهة

- يرمز لها باللون الأحمر

- ينصح بتناول الفاكهة المتنوعة

مجموعة الحليب ومشتقاته

- يرمز لها باللون الأزرق
- ينصح بتناول الحليب يومياً أو مشتقات الحليب الخالية أو قليلة الدسم. وبالنسبة للأفراد الذين يعانون من عدم تحمل اللاكتوز، ينصح بتوفير مصدر آخر خالي من اللاكتوز

مجموعة اللحوم وبدائلها

- يرمز لها باللون الأرجواني
- تشمل الدجاج والأسماك والبيض والبقوليات مثل الفول والعدس والحمص، واللحوم الحمراء والتي ينصح بتناول المنزوعة الدهون منها.

3.3.3 الاحتياجات الغذائية

تُعرف الاحتياجات الغذائية بأنها الكمية الأدنى من العناصر الغذائية والطاقة التي يحتاج إليها جسم الإنسان للنمو والحياة بصحة جيدة.

توفير الاحتياجات الغذائية عند طلبة المدارس ضروري لعدة أسباب منها:

- تعتبر التغذية السليمة في المدارس جزءاً أساسياً لنمو الطلبة والحفاظ على صحتهم.
- لها دور هام في الوقاية من الأمراض الناجمة عن نقص عنصر أو أكثر من العناصر الغذائية الضرورية في الغذاء المتناول.
- تؤثر التغذية على الاستيعاب والتحصيل العلمي لدى الطلبة، و تلعب التغذية السليمة واختيار الأطعمة التي تعمل على المحافظة على صحة الأسنان دوراً مهماً في الوقاية من تسوس الأسنان.
- يلعب الغذاء دوراً هاماً لتمكين جسم الإنسان من أداء وظائفه.

لعدم احتواء أية مادة غذائية واحدة على كل العناصر التي يحتاجها الجسم، كان لابد من تنويع الوجبة الغذائية لكي نضمن توفر هذه العناصر عن طريق الغذاء المتوازن الذي يحتوي على كميات كافية من جميع العناصر الغذائية (من المجموعات الغذائية المختلفة). وتختلف الاحتياجات الغذائية باختلاف أطوار نمو الجسم، كما أنها تختلف من شخص إلى آخر حسب جنسه ونشاطه والتغيرات الفيزيولوجية التي تحدث له. أما في حالة السندوتشات والوجبات الغذائية والسلطات التي يتم تجهيزها في المقصف / المنشأة الغذائية أو توريدها إليه، فيجب توفير جميع البيانات الضرورية للتأكد من استيفاء هذه الأغذية للمتطلبات وللشروط الصحية المذكورة في دليل المقاصف المدرسية.

3.3.4 احتياجات الطلبة للعناصر الغذائية الأساسية حسب الفئة العمرية

احتياجات الطالب للعناصر الغذائية الأساسية لوجبة الإفطار والغداء المدرسي وفقا للمرحلة العمرية الدراسية

المكونات الغذائية	الافطار			الغداء		
	المدارس الابتدائية	المدارس الاعدادية	المدارس الثانوية	المدارس الابتدائية	المدارس الاعدادية	المدارس الثانوية
السعرات الحرارية	500-350	550-400	600-450	600-550	700-600	850-750
الدهون (%) من	35-25	35-25	35-25	35-25	35-25	35-25
مجموع السعرات الحرارية)	35-25	35-25	35-25	35-25	35-25	35-25
الدهون المشبعة	10>	10>	10>	10>	10>	10>
(% من مجموع السعرات الحرارية)	10.2	21.6	21.8	15.2	32.2	32.5
بروتين (غ)	223	296	323	332	440	481
كالسيوم (مغ)	2.3	3.5	4	3.4	5.2	5.9
الحديد (مغ)	16	20	26	24	30	39
فيتامين ج (مغ)	129	162	186	192	241	277
فيتامين أ (وحدة دولية)						

3.3.5 المعايير القياسية الغذائية:

- تشجيع توفير وتنوع الفواكه على الأقل ثلاثة أصناف (إما كاملة أو مقطعة) في وجبة الإفطار والغداء.
- توفير على الأقل نوع واحد من سلطة الخضار.
- أن تكون الخضروات متوفرة يوميا على الغداء مع التنوع بالإضافة إلى توفير على الأقل نوع واحد من الخضار المسلوقة أو المخبوزة أو المشوية.
- عند تحضير الغداء يجب استعمال الدجاج المنزوع الجلد واللحم الخالي من الشحم.
- أن يستخدم دقيق القمح في الخبز الأسمر ولا تقل درجة استخلاصه عن 96%.
- أن تكون السندويشات من الإنتاج اليومي صباحا قبيل التقديم ولا يسمح تقديم السندويشات المعدة قبل ذلك.
- يلتزم المورد في إعداد وتحضير الوجبات وتقديمها بكافة الاشتراطات الصحية.
- يجب أن تكون جميع المواد الغذائية الموردة وجميع الأصناف المكونة للوجبات الغذائية الموردة وجميع الاصناف الغذائية المكونة للوجبات المحضرة خالية من مواد مخالفة للشريعة الإسلامية.

- أن يكون الغذاء ذا طعم مستساغ ومقبول للطلبة ويقدم بطريقة جذابة.
- يجب أن يحتوي المنتج المورد على بطاقة البيانات التغذوية.

3.3.6 قائمة المواد الغذائية الغير المسموح بتقديمها بالمقصف المدرسي

أغذية يمنع بيعها وتوريدها في المقصف المدرسي:

المكسرات	المنتجات المسماة منتجات الطاقة
الأجبان كاملة الدسم فقط	بما فيها مشروبات الطاقة
المواد الغذائية التي أضيفت إليها مركب جلوتامات أحادي الصوديوم	الشاي المثلج
الكعك والدونات والكرواسون	المشروبات التي تحتوي على كافيين
جميع أنواع الأطعمة المقلية	المشروبات التي تحتوي على المحلي الصناعي
المواد الغذائية التي تحتوي على الدهون المهدرجة	مشروبات الألبان كاملة الدسم فقط
يمنع استخدام المواد الحارة مثل الشطة السائلة والمجففة	المياه المنكهة
يجب أن لا يحتوي الغذاء على أية مواد حافظة أو ألوان أو نكهات مصنعة من مواد كيميائية	المشروبات الرياضية
يمنع بيع أغذية تحتوي على مشتقات لحم الخنزير أو مضاف له الكحول (الإيثانول) أو أحد منتجاته في المقاصف المدرسية	الماء المحلى
اللحوم المصنعة كالفنقانق، السجق، المرديلا، سوسيج وغيرها)	شراب الفاكهة بأنواعها
المواد الغذائية التي تحتوي أو تحضر من حليب جوز الهند والزبدة والسمن والشحم وكريم جوز الهند	الحليب الروب (الزبادي) بالنكهات الصناعية
المشروبات الغازية بأنواعها	جميع أنواع العلك (اللبان) والمصاص
	البفك
	الحلوى المكونة من السكر والملونات
	الشوكولاتة الخالصة
	الاييس كريم
	الجيلي

- يجب أن يكون الغذاء مطابقا للتشريعات والمواصفات المحلية والاتحادية النافذة في الدولة.

ملاحظة: عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على مكونات من الدهون يجب استبدالها ببدائل قليلة الدسم (كالحليب قليل الدسم، روب قليل الدسم، جبن قليل الدسم، مايونيز قليل الدسم).

أغذية يسمح ببيعها وتوريدها داخل المقصف المدرسي فقط إذا طبقت الشروط

المادة الغذائية	الشروط
الفوشار (البوب كورن)	يجب أن يكون خالياً من الدهون المشبعة وأن يكون طازجاً.
عصائر ونكتار الفاكهة	على أن لا تقل نسبة العصير عن النسب المشار إليها في المواصفات المعتمدة بهذا الخصوص.
المناقيش والفطائر	على أن تكون مخبوزة من طحين القمح الكامل
	أن لا تزيد كمية الزيت عن ملعقة طعام واحدة في المادة الغذائية.

3.3.7 الأغذية التي تسبب الحساسية وعدم التحمل الغذائي

- التحسس الغذائي عبارة عن استجابات غير طبيعية من النظام المناعي لجسم الإنسان لأنواع معينة من المواد الغذائية أو أحد مكوناتها حيث يتأثر بعض الأشخاص عند تناولهم بعض الأغذية وتسبب لهم الحساسية وعدم التحمل. كما يمكن أن تكون بعض الأغذية قاتلة بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية لها.
- تتراوح نسبة الأشخاص الذين يعانون من الحساسية الغذائية ما بين 2% إلى 2.5%، لذا التوعية في هذا الجانب ضرورية لمنع الضرر. كما ينصح الشخص الذي يعاني من الحساسية الغذائية باستشارة أخصائي التغذية الذي سيقدم له الإرشادات بهذا الخصوص.
- على إدارة المقصف المدرسي توفير الدعم المناسب لهذه الفئات بتهيئتهم صحياً و بصورة مستمرة، كما يجب أن تشمل العلامات الغذائية المطبوعة على المادة الغذائية على تحذيرات في حالة احتواءها على هذه المواد. يتوجب على إدارة المدرسة عمل قائمة بأسماء الطلبة الذين لديهم حساسية من بعض الأغذية، وأن يحتفظ المقصف المدرسي بنسخة من هذه القائمة.
- أهم الأعراض المرضية الناجمة عن الأغذية التي تسبب الحساسية وعدم التحمل:
 - طفح جلدي
 - تورم في الجلد
 - احتقان في الأنف
 - الغثيان
 - الإسهال
 - الصدمة الناتجة من فرط الحساسية (Anaphylactic Shock).
- من أكثر المواد الغذائية التي تسبب الحساسية هي:
 - المكسرات
 - الفول السوداني

- البندق البرازيلي، البندق
- اللوز والجوز
- جوز الهند
- الأسماك ومنتجاتها
- القشريات ومنتجاتها
- المحار
- سرطان البحر
- جراد البحر
- الروبيان
- البيض ومنتجاته
- فول الصويا ومنتجاته
- الحنطة والقمح
- مواد كيميائية
- الحليب قد يسبب عدم التحمل الغذائي
- أملاح الكبريتيت

4. الشروط الواجب توافرها في الموردين

- في حال الرغبة في تحضير أو تجهيز الوجبات الغذائية بداخل المقصف المدرسي/ المنشأة الغذائية من قبل المورد المعتمد أو إدارة المدرسة فإنه يجب إبلاغ الجهاز رسمياً واستخراج التصريح قبل البدء بممارسة النشاط الغذائي في المقصف المدرسي/ المنشأة الغذائية.
- يلتزم المورد المعتمد أو المتعهد بتحضير الوجبات الغذائية باستيفاء كافة المتطلبات الصحية، والتي تعتبر جزءاً لا يتجزأ من هذه الوثيقة، وذلك وفقاً لأحكام النظام رقم (6) لسنة 2010 بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية الصادر عن الجهاز، وكذلك بكافة المتطلبات الواردة في هذه الوثيقة.
- يجب أن يكون لدى المورد أو المتعهد بتحضير الوجبات الغذائية، رخصة تجارية سارية مخصصة لذلك، مع ضرورة أن يلتزم بالنشاط المذكور في الرخصة الممنوحة.
- أن تشمل الرخصة التجارية نشاط تموين أو أي نشاط غذائي آخر يتم تحديده من قبل مجلس أبوظبي للتعليم.
- تكون الأولوية للموردين الحاصلين على شهادة تدريب لجميع العاملين وفق برامج التدريب الخاصة بسلامة الغذاء في كيفية التعامل مع الأغذية بطريقة صحية وسليمة.
- يلتزم المتعهد بتحضير الوجبات الغذائية أو المورد المعتمد بتوريد وتحضير الأغذية المنصوص عليها في العقد المبرم مع مجلس أبوظبي للتعليم وكذلك المواد الغذائية المنصوص عليها في تصريح توريد أو بيع مواد غذائية للمدارس الصادر عن الجهاز.
- لا يسمح بتوريد الأغذية للمقاصف المدرسية إلا للموردين المعتمدين، وبواسطة وسائل نقل معتمدة من الجهاز.

- لا يسمح التوريد بالباطن، أما في حالة استئجار المقصف/المنشأة الغذائية أو الموقع بالكامل، يجب الالتزام بنقل المواد الغذائية من المورد الأساسي من موقع التحضير إلى المدرسة.
- يسمح للمورد المعتمد إضافة مواد غذائية إلى التصريح وفق الشروط التالية:
 - خطاب من الجهة التي يرغب بالتوريد لها (مجلس أبوظبي للتعليم، إدارة المدرسة الخاصة، إدارة المعاهد)
 - إجراء تحليل مخبري للمواد الغذائية المطلوب إضافتها.
 - أن تكون المادة المضافة مطابقة للنشاط الفعلي في الرخصة التجارية.
- في حال إخلال المورد بشروط التوريد فللجهات المعنية الحق في اتخاذ الإجراءات اللازمة.
- يجب توفير جميع الوثائق والسجلات في الموقع / المقصف / المنشأة الغذائية على سبيل المثال لا الحصر تصريح توريد للمدارس، عقد مكافحة الحشرات
 • في حال التوريد لمدينة أبوظبي ومدينة العين معاً، يجب إصدار تصريح منفصل لكل منطقة مع الاكتفاء بنتائج مختبر واحدة.
- تسليم المواد الغذائية في مقر المدرسة والالتزام بتسليم المادة الغذائية للشخص المسؤول عن المقصف/المنشأة الغذائية من قبل المدرسة.
- أما في حالة السندوتشات والوجبات الغذائية والسلطات التي يتم تجهيزها في المقصف المدرسي/المنشأة الغذائية، فيجب توفير جميع البيانات الضرورية للموظف المختص للتأكد من استيفاء هذه الأغذية للمتطلبات وللشروط الصحية المذكورة في هذه الوثيقة.
- يجب أن تكون الساندوتشات والسلطات مغلقة آلياً بالعبوات المناسبة من الدرجة الغذائية المحكمة الإغلاق، ويوضع عليها اسم المنتج الغذائي واسم المورد وتاريخ الإنتاج، وأي بيانات أخرى ملزمة.

5. التراخيص و التصاريح

أولاً : التراخيص

مقدمة /

إجراءات التراخيص والتصاريح تتم سنويا بما في ذلك إعادة فحص جميع المنتجات المعبأة وغير المعبأة الموردة للمدارس والمعاهد قبل بداية كل عام دراسي جديد ويتم مراقبة أداء الموردين على مدار العام بواسطة كافة الجهات الرقابية ذات العلاقة.

5.1 رخصة مقصف مدرسي للمدارس التابعة لمجلس أبوظبي للتعليم (المدارس الحكومية)

5.1.1 الأنشطة التجارية

1. نشاط المقاصف كاتنين (ويشمل المنشآت التعليمية التي تقوم بإعداد أماكن داخل المدارس العامة أو الخاصة سواء تم ذلك عن طريق التأجير من المدارس أو قيام المدارس بإدارة تلك الأماكن لعرض وبيع المواد الغذائية).
2. في حالة إعداد الغذاء داخل المدرسة فسيتم وضع النشاط للرخصة الرئيسية.
3. الأنشطة المسموح بها لفتح فرع للمقاصف المدرسية على سبيل المثال لا الحصر (مطعم، تحضير الفطائر والمعجنات، تعهدات تزويد بالوجبات الجاهزة، إعداد وجبات).

ملاحظة: في حالة كان لدى العميل نشاط تحضير الفطائر والمعجنات ويرغب في إعداد وجبات أخرى غير الفطائر والمعجنات فعليه إضافة نشاط المقاصف كاتنين ويتم التعاقد مع موردين معتمدين من مجلس أبوظبي للتعليم لتزويدهم بالوجبات.

5.1.2 مجلس أبوظبي للتعليم

بعد التأكد من الأوراق المطلوبة تتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية من قبل مجلس أبوظبي للتعليم برسالة توضح الشركات المعتمدة وتوزيعها على المدارس الحكومية على أن يتم توضيح اسم الرخصة ورقم الرخصة وعنوانها كاملاً والفترة الإيجارية مع توضيح نوع النشاط المطلوب ترخيصه بالمدرسة (مقاصف كاتنين) أو (النشاط الرئيسي للرخصة في حالة إعداد الأطعمة داخل المدرسة).

ملاحظة: في حال تم سحب مورد من مدرسة سوف يقوم مجلس أبوظبي للتعليم بوضع ملاحظة (تعليق الترخيص) في برنامج الرخص التجارية التابع لدائرة التنمية الاقتصادية بعدم تجديد الترخيص.

5.1.3 دائرة التنمية الاقتصادية

الإجراءات المتبعة للترخيص:

1. يتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية برسالة رسمية موضحة فيها اسم الشركة التي تم التعاقد معها وتعتبر هذه الشهادة بمثابة عقد إيجار بين المدرسة موضحة بها عنوان المدرسة بالكامل.
2. حجز الاسم التجاري وتكون فرع للرخصة الرئيسية.
3. إرفاق صورة الجواز و خلاصة القيد وبطاقة الهوية والرخصة الرئيسية.

4. نموذج اللوحة معتمد من الخطاط وتكون مقاسات اللوحة صغيرة توضع عند باب المقصف/المنشأة الغذائية.
5. تحول المعاملة الى الجهاز وذلك عن طريق الربط الإلكتروني وقسم تفتيش دائرة التنمية الاقتصادية لكي يتم الاعتماد من كلا الجهتين للترخيص وبعد الاعتماد من الجهتين يتم إصدار الترخيص.

5.2 رخصة مقصف مدرسي للمدارس التابعة للمعاهد.

5.2.1 الأنشطة التجارية

1. نشاط المقاصف كانتين (ويشمل المنشآت التعليمية التي تقوم بإعداد أماكن داخل المدارس العامة أو الخاصة سواء تم ذلك عن طريق التأجير من المدارس أو قيام المدارس بإدارة تلك الأماكن لعرض وبيع المواد الغذائية).
2. في حال إعداد الغذاء داخل المدرسة فسيتم بوضع النشاط للرخصة الرئيسية.
3. الأنشطة المسموح بها لفتح فرع للمقاصف المدرسية على سبيل المثال لا الحصر (مطعم، تحضير الفطائر والمعجنات، تعهدات تزويد بالوجبات الجاهزة، إعداد وجبات).

ملاحظة: في حالة كان لدى العميل نشاط تحضير الفطائر والمعجنات ويرغب في إعداد وجبات اخرى غير الفطائر والمعجنات فعليه إضافة نشاط المقاصف كانتين ويتم التعاقد مع موردين معتمدين من المعاهد لتزويدهم بالوجبات.

5.2.2 المعاهد

بعد التأكد من الأوراق المطلوبة تتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية من قبل المعاهد برسالة توضح الشركات المعتمدة وتوزيعها على المدارس على أن يتم توضيح اسم الرخصة ورقم الرخصة وعنوانها كاملا والفترة الإيجارية مع توضيح نوع النشاط المطلوب ترخيصه بالمدرسة (مقاصف كانتين) أو (النشاط الرئيسي للرخصة في حالة إعداد الأتعمة داخل المدرسة).

ملاحظة: في حال تم سحب مورد من مدرسة سوف تقوم المعاهد بوضع ملاحظة (تعليق الترخيص) في برنامج الرخص التجارية التابع لدائرة التنمية الاقتصادية بعدم تجديد الترخيص.

5.2.3 دائرة التنمية الاقتصادية

الإجراءات المتبعة للترخيص:

1. يتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية برسالة رسمية موضحة فيها اسم الشركة التي تم التعاقد معها وتعتبر هذه الشهادة بمثابة عقد إيجار بين المدرسة موضحة بها عنوان المدرسة بالكامل.

2. حجز الاسم التجاري وتكون فرع للرخصة الرئيسية.
 3. إرفاق صورة الجواز وخلاصة القيد وبطاقة الهوية والرخصة الرئيسية.
 4. نموذج اللوحة معتمد من الخطاط وتكون مقاسات اللوحة صغيره توضع عند باب المقصف/المنشأة الغذائية.
 5. تحول المعاملة إلى الجهاز وذلك عن طريق الربط الإلكتروني وقسم تفتيش دائرة التنمية الاقتصادية لكي يتم الاعتماد من كلا الجهتين للترخيص وبعد الاعتماد من الجهتين يتم إصدار الترخيص.
- (يوضح الملحق رقم 1 خطوات إصدار تراخيص إدارة المقاصف).

5.3 ترخيص المدارس الخاصة التي يتم إدارتها من قبل الموردين

5.3.1 المدارس الخاصة

بعد التأكد من الأوراق المطلوبة تتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية من قبل المدرسة الخاصة برسالة رسمية موضحة بها اسم الشركة التي تم التعاقد معها وعنوان المدرسة وتعتبر هذه الشهادة بمثابة عقد إيجار ويجب كتابة ملاحظة (عام دراسي كامل) مع توضيح نوع النشاط المطلوب إصداره (مقاصف كانتين) أو (النشاط الرئيسي للرخصة في حالة إعداد الأتعمة داخل المدرسة).

5.3.2 دائرة التنمية الاقتصادية

الاجراءات المتبعه للترخيص:

1. رسالة موجهة من المدرسة بإضافة النشاط.
2. حجز الاسم التجاري وتكون فرع للرخصة الرئيسية.
3. إرفاق صورة الجواز وخلاصة القيد وبطاقة الهوية والرخصة الرئيسية.
4. نموذج اللوحة معتمد من الخطاط وتكون مقاسات اللوحة صغيره توضع عند باب المقصف/المنشأة الغذائية.
5. تحول المعاملة إلى الجهاز وذلك عن طريق الربط الإلكتروني وقسم تفتيش دائرة التنمية الاقتصادية لكي يتم الاعتماد من كلا الجهتين للترخيص وبعد الاعتماد من الجهتين يتم إصدار الترخيص.

5.4 ترخيص المدارس الخاصة لإدارة المقصف ذاتياً

إجراءات حصول المدارس الخاصة على شهادة رقابة الأغذية من الجهاز للمقاصف التي تُدار من قبلها:

5.4.1 المدارس الخاصة

يتم مخاطبة دائرة التنمية الاقتصادية من قبل المدرسة الخاصة بإضافة نشاط على الرخصة التجارية للمدرسة موضحة فيها إما أن يكون (مقاصف كائتين) أو (مطعم).

5.4.2 دائرة التنمية الاقتصادية

1. رسالة موجهة من المدرسة بإضافة النشاط.
2. احضار صورة الرخصة التجارية للمورد.
3. تحديد عدد المقاصف / المنشآت الغذائية داخل المدرسة إذا كانت هنالك مقاصف / منشآت غذائية مشتركة (بنين وبنات).
4. في حالة وجود مقصفيين منفصلين بمدرسة واحده يتم كتابة ملاحظة بعدد المقاصف الموجوده في المدرسة (بنين و بنات).
5. تحول المعاملة إلى الجهاز عن طريق الربط الالكتروني حتى يتم اعتمادها وتحول إلى قسم تفتيش التنمية الاقتصادية وبعد الحصول على جميع الموافقات يتم إصدار الترخيص.

ثانيا : تصاريح التوريد

5.5 تصريح المواد الغذائية لتوريدها للمدارس والمعاهد

5.5.1 إجراءات الحصول على تصريح توريد للمدارس التابعة لمجلس

أبوظبي للتعليم (المدارس الحكومية) والمعاهد

أ - المورد

إرفاق كتاب إلى مجلس أبوظبي للتعليم أو المعاهد بالمواد الغذائية المطلوب ترخيصها من قبل الشركة مع تقديم صورة من الرخصة التجارية سارية المفعول، وتتعهد الشركة بالالتزام بمعايير الأغذية المسموح بها (الأوزان، الأسعار، النوع، ... الخ) مع إرفاق ما يُثبت حق توزيع المنتج (وكالة).

ب- مجلس أبوظبي للتعليم والمعاهد

- يتم مراجعة الأصناف والتأكد من مطابقتها لدليل المقاصف المدرسية والتأكد من وجود جميع الأوراق المطلوبة.

- إرسال طلب فحص العينات المعبأة إلى مختبرات مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة.

ت - لجنة المقاصف المدرسية بمجلس أبوظبي للتعليم

• في حال المواد الغذائية المعبأة

- يتم عرض نتائج الفحص الصادرة عن مختبرات الفحص المركزي على لجنة المقاصف

المدرسية بمجلس أبوظبي للتعليم لدراستها ووضع التوصيات النهائية بشأن تسجيل المنتجات الغذائية.

- يتم توجيه رسالة من قبل لجنة المقاصف المدرسية إلى جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية تتضمن توصيات نهائية بالأصناف الغذائية موضحا بها فيما إذا كانت للمدارس الحكومية أو الخاصة أو المعاهد بحيث يصدر تصريح التوريد من قبل الجهاز موجهاً باسم الجهة الطالبة.

• في حال المواد الغذائية غير المعبأة

يتم توجيه رسالة للجهاز من قبل مجلس أبوظبي للتعليم أو إدارة المدرسة الخاصة أو المعاهد بالأصناف الغذائية المعتمدة.

5.5.2 إجراءات الحصول على تصريح توريد للمدارس الخاصة

أ- المورد

إرفاق كتاب من إدارة المدرسة بالمواد الغذائية المطلوب ترخيصها من قبل الشركة مع تقديم صورة من الرخصة التجارية سارية المفعول، وتتعهد الشركة بالالتزام بمعايير الأغذية المسموح بها (الأوزان، الأسعار، النوع، ... الخ) مع إرفاق ما يُثبت حق توزيع المنتج (وكالة) إلى الجهاز في حال المواد الغذائية غير المعبأة.

ب - لجنة المقاصف المدرسية بمجلس أبوظبي للتعليم

• في حال المواد الغذائية المعبأة

- يتم عرض نتائج الفحص الصادرة عن مختبرات الفحص المركزي على لجنة المقاصف المدرسية بمجلس أبوظبي للتعليم لدراستها ووضع التوصيات النهائية بشأن تسجيل المنتجات الغذائية.

- يتم توجيه رسالة من قبل لجنة المقاصف المدرسية إلى جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية تتضمن توصيات نهائية بالأصناف الغذائية موضحا بها فيما إذا كانت للمدارس الحكومية أو الخاصة أو المعاهد بحيث يصدر تصريح التوريد من قبل الجهاز موجهاً باسم الجهة الطالبة.

5.5.3 رقابة الأغذية

تطبق الشروط أدناه كجزء من إجراءات الحصول على تصريح توريد للمدارس الحكومية والخاصة والمعاهد.

يقوم المورد بالتوجه إلى الجهاز مع توفير التالي:

1. رسالة من قبل لجنة المقاصف المدرسية تتضمن توصيات نهائية بشأن الأصناف الغذائية المعتمدة.
2. إرفاق نسخة عن شهادة عدم ممانعة و الرخصة التجارية.

3. إرفاق نسخة عن تصاريح المركبات التي ستقوم بنقل المواد الغذائية للمقصف.
4. اعتماد توقيع من صاحب العلاقة للمندوب أو المسؤول للشركة.
5. إصدار تصريح توريد أغذية للمدارس من قبل الجهاز.
6. اعتماد تصريح توريد أغذية للمدارس الصادر من الجهاز من قبل مجلس أبوظبي للتعليم أو المعاهد.
7. أما الخطوات الواجب اتباعها للحصول على تصريح توريد أغذية إلى المدارس أو تحضير وجبات غذائية داخل المقصف المدرسي / المنشآت الغذائية ، فقد تم توضيحها بالتفصيل بالملحق رقم (2).

5.5.4 إجراءات فحص عينات الأغذية الموردة للمقاصف المدرسية / المنشآت الغذائية بمختبرات الفحص المركزية بمجلس الجودة والمطابقة :

يتوجب أن يتم فحص عينات الأغذية المراد توريدها للمقاصف المدرسية / المنشآت الغذائية بمختبرات الفحص المركزية بمجلس أبوظبي للجودة والمطابقة وفقا للإجراء التالي المبين في الملحق رقم (3):

1. يقوم مورد الغذاء المشار اليه باسم العميل صاحب العلاقة بتوجيه رسالة إلى مجلس أبوظبي للتعليم / المعاهد بشأن المواد الغذائية التي يرغب في توريدها لمدارس أبوظبي والمعاهد. ويستثنى من هذا الإجراء العميل صاحب العلاقة الذي يورد للمدارس الخاصة والذي يقوم بمخاطبة مختبرات الفحص المركزية بمجلس أبوظبي للجودة والمطابقة مدعما طلبه برسالة رسمية من إدارة المدرسة لطلب كافة الخدمات (أ؛ ب؛ ت؛ ث) المتضمنة بالبند (2) أدناه وذلك تنفيذا للسياسات الصادرة عن مجلس أبوظبي للتعليم.
2. عند استلام رسالة العميل صاحب العلاقة يقوم مجلس أبوظبي للتعليم (قطاع المدارس الحكومية) أو المعاهد بتزويد العميل صاحب العلاقة برسالة رسمية موجهة لمختبرات الفحص المركزية بمجلس أبوظبي للجودة والمطابقة تتضمن طلب القيام بالخدمات التالية:
 - أ- تحديد متغيرات التحليل.
 - ب- إجراء الفحوصات وفقا لدليل أغذية المدارس المعتمد من الجهات الرسمية ذات العلاقة ومتطلبات المواصفات القياسية
 - ت- تقييم نتائج فحص المنتج البطاقة.
 - ث- تسليم نتائج الفحص والتقييم للعميل وتسليم نسخة من نتائج الفحص والتقييم للجهات طالبة الخدمة ونسخة للجنة المقاصف.
3. يقوم العميل صاحب العلاقة بتقديم طلب للحصول على الخدمات المشار إليها أعلاه من مختبرات الفحص المركزية بمجلس أبوظبي للجودة والمطابقة مدعما بالوثائق وفقا لمقتضيات الحال وكذلك تسليم عينة من كل صنف يرغب في توريده للمدارس أو المعاهد بغرض تحديد متغيرات التحاليل المطلوبة والسعر الكلي لكل عينة، بالإضافة

لتزويد المختبر بكمية العينة (عدد العبوات) التي تكفي لإجراء الفحص وتقييم البطاقة الغذائية.

4. يقوم العميل صاحب العلاقة بدفع رسوم خدمات التحليل والتقييم مقدما للعينات التي يرغب بإخضاعها للتحليل والتقييم.

5. يتم إصدار نتائج الفحص وتسليمها للعميل مع نسخة للجهات طالبة الخدمة ونسخة للجنة المقاصف المدرسية.

6. الملاحق

الملحق رقم (1) : خطوات إصدار تراخيص إدارة المقاصف

1- خطوات إصدار تراخيص إدارة المقاصف لمدارس مجلس أبوظبي للتعليم.

مجلس أبوظبي للتعليم:

- تقديم طلب إلى دائرة التنمية الاقتصادية مع إرفاق المستندات المطلوبة.

دائرة التنمية الاقتصادية:

- التأكد من الأوراق المطلوبة.
- إذا كانت المستندات غير كاملة، يتم إبلاغ مقدم الطلب لاستكمال المستندات، وقد تتطلب إجراء تعديلات.
- إذا كانت المستندات كاملة، يتم تحويل المعاملة إلى الجهاز عن طريق الربط الإلكتروني.

الجهاز:

- إجراء التفتيش للتأكد من مطابقة معايير المقاصف المدرسية.
- إذا كان المقصف غير مطابق للمعايير، يتم إرجاع الطلب.
- إذا كان المقصف مطابق للمعايير، يتم اعتماد المعاملة.

دائرة التنمية الاقتصادية:

- بعد اعتماد المعاملة من الجهاز، يتم إصدار الترخيص.

2- خطوات إصدار تراخيص إدارة المقاصف للمدارس الخاصة والمعاهد

المدارس الخاصة والمعاهد:

- تقديم طلب إلى دائرة التنمية الاقتصادية مع إرفاق المستندات المطلوبة.

دائرة التنمية الاقتصادية:

- التأكد من الأوراق المطلوبة.
- إذا كانت المستندات غير كاملة، يتم إبلاغ مقدم الطلب لاستكمال المستندات، وقد تتطلب إجراء تعديلات.
- إذا كانت المستندات كاملة، يتم تحويل المعاملة إلى الجهاز عن طريق الربط الإلكتروني.

الجهاز:

- إجراء التفتيش للتأكد من مطابقة معايير المقاصف المدرسية.
- إذا كان المقصف غير مطابق للمعايير، يتم إرجاع الطلب.
- إذا كان المقصف مطابق للمعايير، يتم اعتماد المعاملة.

دائرة التنمية الاقتصادية:

- بعد اعتماد المعاملة من الجهاز، يتم إصدار الترخيص.

الملحق رقم (2): إجراءات التصريح

1. الوثائق المطلوبة

الأوراق المطلوبة للتوريد

- رخصة تجارية سارية المفعول.
- اعتماد توقيع للشخص المخول للتواصل مع الجهات المعنية.
- رسالة طلب توريد للجهة المعنية.
- قائمة الأصناف الخاصة بالمؤسسة على أن تكون مطابقة للمواصفات والمعايير المعتمدة.
- رسالة تعهد بالالتزام بالمعايير والأسعار المعتمدة.
- شهادة الرقابة الغذائية الخاصة بالمنشأة شاملة تصريح المركبات.

2. إجراءات تصريح توريد وجبات غذائية للمدارس الخاصة والمعاهد.

المورد:

- تقديم طلب للجهات الطالبة لتصريح الأصناف المقدمة.

الجهة المعنية:

- مراجعة قائمة الأصناف ومطابقتها لدليل معايير الأغذية.
- اعتماد لائحة الطعام المطابقة.
- اعتماد تصريح التوريد بالختم والاحتفاظ بنسخة من التصريح.

المورد:

- بعد الحصول على التصريح، يبدأ التوريد للجهات المعنية.

الجهاز:

- إصدار تصريح توريد أغذية مدارس.

3. إجراءات تصريح توريد مواد غذائية معبأة للمدارس الخاصة والحكومية والمعاهد

المورد:

- تقديم طلب مع إرفاق الأوراق المطلوبة إلى الجهة المستفيدة.

الجهة المستفيدة:

- مراجعة قائمة الأصناف ومطابقتها لدليل معايير الاغذية.
- اعتماد لائحة الطعام المطابقة.
- التأكد من الأوراق المطلوبة.
- إصدار كتاب موجه لمجلس أبوظبي للجودة والمطابقة لفحص العينات.

مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة:

- فحص العينات والتأكد من مطابقتها لمعايير المقاصف المدرسية.
- تسليم نتائج تقييم فحص نسخة للمورد ونسخة للجهات الطالبة.

الجهاز:

- إصدار تصريح توريد أغذية مدارس.

الجهة المستفيدة:

- اعتماد تصريح التوريد بالختم والاحتفاظ بنسخة من التصريح.

المورد:

- تقديم التصريح للجهات المستفيدة والبدء بالتوريد.

الملحق رقم (3) : إجراءات فحص عينات الاغذية المعبأة المؤرّدة للمقاصف المدرسية - المعاهد

العميل - مورد الغذاء:

- يتعهد مورد الغذاء للمدارس الخاصة لدى إدارة المدرسة بتطبيق السياسات التغذوية الصادرة عن المجلس.
- يوجه رسالة إلى مجلس أبوظبي للتعليم والمعاهد بشأن المواد الغذائية التي يرغب في توريدها لمدارس أبوظبي الحكومية والمعاهد. (هذا الإجراء خاص بالموردين للمدارس الحكومية والمعاهد).
- يقدم طلب الخدمات الفنية من مختبرات الفحص مدعماً بالوثائق ووفقاً لنطاق الخدمة الوارد بالبند 5.5.4.

مختبرات الفحص المركزية / مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة:

- تستقبل الطلب وتجري الفحوصات.
- تقدم نتائج الفحص والتقييم للعميل مع نسخة للجهة المعنية وللجنة المقاصف المدرسية.

لجنة المقاصف المدرسية:

- تستلم النتائج وتضع التوصيات النهائية بشأن الموافقة على تسجيل الأصناف.
- توافي مركز خدمة العملاء بالجهاز بالتوصيات.

مركز خدمة العملاء - الجهاز:

- بناءً على التوصيات، يقوم الجهاز بالخطوات النهائية لإصدار التصريح أو تسجيل المنتج.

الملحق رقم (4) : المسار التدفقي لإجراءات الإبلاغ عن شكاوي غذائية

البلاغ من أولياء أمور الطلبة، الهيئة التدريسية و الطلبة:

1. اتصال صاحب البلاغ بمركز الاتصال لحكومة أبوظبي 800555.
2. تقوم إدارة خدمة العملاء بالجهاز بتلقي البلاغ المتعلق بالغذاء.
3. يتم تحويل الموضوع للوحدة المعنية في التفتيش - وحدة المدارس.
4. التوجه إلى مكان البلاغ والتحقق منه.
5. يتم تقييم الحالة:

- إذا كانت الحالة غير متعلقة بسلامة الغذاء: يتم إغلاق الحالة وإعلام مركز الاتصال لحكومة أبوظبي ومجلس أبوظبي للتعليم بنتائجها. ويقوم مركز الاتصال بإعلام صاحب البلاغ.

• **إذا كانت الحالة متعلقة بسلامة الغذاء:** يتم التحقق إذا كانت الحالة مثبتة ومؤكدة.

- **إذا كانت الحالة غير مثبتة:** يتم إغلاق الحالة وإعلام مركز الاتصال لحكومة أبوظبي ومجلس أبوظبي للتعليم بنتائجها. ويقوم مركز الاتصال بإعلام صاحب البلاغ.
- **إذا كانت الحالة مثبتة ومؤكدة:** يتم اتخاذ الإجراء اللازم بحق الجهة المخالفة، ثم إغلاق الحالة وإعلام مركز الاتصال لحكومة أبوظبي ومجلس أبوظبي للتعليم بنتائجها. ويقوم مركز الاتصال بإعلام صاحب البلاغ.

الملحق رقم (5) : خيارات لبعض الأصناف الغذائية في المقاصف المدرسية

تعتبر هذه الخيارات للمورد ويجب عليه الالتزام بالحد الأدنى منها إن كان بالكمية أو الوزن.

السلطات

الحد الأدنى	السلطات
كوب واحد (220 غ)	فتوش
كوب واحد (220 غ)	تبولة
كوب واحد (220 غ)	سلطة جرجير
كوب واحد (220 غ)	سلطة خضراء
كوب واحد (220 غ)	سلطة اغريقية
كوب واحد (220 غ)	سلطة ملفوف
كوب واحد (220 غ)	سلطة خضراء بالذرة
كوب واحد (220 غ)	سلطة البطاطس بالزيتون
كوب واحد (220 غ)	سلطة المكرونة بالخضار
كوب واحد (220 غ)	سلطة المكرونة بالأعشاب
كوب واحد (220 غ)	سلطة الخضار بالروب
كوب واحد (220 غ)	سلطة الذرة المكسيكية
كوب واحد (220 غ)	قطع من الخضار كالخيار والجزر والطماطم
كوب واحد (220 غ)	سلطة تايلندية

الشوربات

الحد الأدنى	الشوربات
كوب واحد (220 غ)	شورية عدس
كوب واحد (220 غ)	شورية شعير مع خضار

الشوربات

- شوربة هريس
- شوربة خضار
- شوربة حريرة
- شوربة الذرة الحلوة
- شوربة الدجاج مع الخضار

الحد الأدنى

- كوب واحد (220 غ)

السندويشات

السندويشات

الحد الأدنى

- صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - اللبنة لا تقل عن 3 ملاعق طعام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - اللبنة لا تقل عن 3 ملاعق طعام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - اللبنة لا تقل عن 3 ملاعق طعام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - السبانخ لا تقل عن 3 ملاعق طعام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الحلوم لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - شريحة الجبن لا تقل عن 30 غرام
- سندويش لبنة بالزيتون
- سندويش لبنة بالزعر
- سندويش لبنة بالخضار
- سندويش سبانخ
- سندويش حلوم مشوي مع الطماطم والنعناع
- سندويش جبن شرائح مع الخضار
- سندويش تونا مع خضار

السندويشات

الحد الأدنى

- صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - التونا لا تقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الدجاج لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الدجاج لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الدجاج لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الدجاج لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - الدجاج لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - اللحم لا يقل عن 30 غرام
 - صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
 - لا تقل عن 1/2 كوب من الخضار
 - خبز صاج لا يقل طوله عن 6 انش
- سندويش دجاج بالأفوكادو
- سندويش دجاج مكسيكي
- سندويش دجاج بالفطر
- سندويش شيش طاووق
- سندويش فاهيتا الدجاج
- سندويش فاهيتا اللحم
- سندويش خضار مشوية
- مسخن دجاج بخبز الصاج

السندويشات

الحد الأدنى

- الدجاج لا يقل عن 30 غرام
- صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
- لا تقل عن بيضة واحدة
- صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
- لا يقل الكباب عن 30 غرام
- ت- رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
- ث- لا يقل اللحم عن 30 غرام
- ج- رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
- ح- لا يقل الدجاج عن 30 غرام
- صمون لا يقل عن 30 غرام أو شريحتين من التوست أو رغيف من الخبز اللبناني الصغير لا يقل طوله عن 6 انش
- لا يقل الدجاج عن 30 غرام
- خبز التورتيللا لا يقل طوله عن 6 انش
- الدجاج لا يقل عن 30 غرام
- خبز التورتيللا لا يقل طوله عن 6 انش
- الجبن لا يقل عن 30 غرام
- حبة واحدة لا يقل طولها عن 6 انش
- لا يقل الجبن عن 30 غرام
- حبة واحدة لا يقل طولها عن 6 انش
- لا يقل الجبن عن 30 غرام

سندويش بيض مع خضار

سندويش كباب

عرايس لحم

عرايس دجاج

سندويش تكة دجاج

كساديا الدجاج

كساديا الجبن

جباتي مع جبن وزعتر

جباتي مع جبن

السندويشات

الحد الأدنى

- حبة واحدة لا يقل طولها عن 6 انش
- لا تقل الخضار عن 1/2 كوب

جباتي مع خضار

المقبلات

المقبلات

الحد الأدنى

نصف كوب (100 غرام)

الحمص

نصف كوب (100 غرام)

بابا غنوج

نصف كوب (100 غرام)

متبل

5 حبات

ورق عنب

5 حبات

محشي ملفوف

3 حبات

محشي كوسا

الأطباق الرئيسية

الأطباق الرئيسية

الحد الأدنى

1 كوب (220 غرام)

كشري

ذرة واحدة كاملة (1 كوب من الذرة)

ذرة مسلوقة

1 كوب (220 غرام)

نودلز بالخضار

1 كوب (220 غرام)

نودلز بالخضار والبيض

1 كوب (220 غرام)

نودلز بالخضار والدجاج

1 كوب (220 غرام)

أرز بالزعفران

1 كوب (220 غرام)

أرز صيني خضار

1 كوب (220 غرام)

أرز صيني دجاج وخضار

1 كوب (220 غرام)

أرز برياني دجاج

1 كوب (220 غرام)

أرز برياني لحم

1 كوب (220 غرام)

أرز برياني خضار

1 كوب (220 غرام)

أرز مقلوبة دجاج

1 كوب (220 غرام)

أرز مقلوبة لحم

1 كوب (220 غرام)

كبسة لحم

1 كوب (220 غرام)

كبسة دجاج

1 كوب (220 غرام)

هريس

1 كوب (220 غرام)

مكرونه دجاج اربياتا

الأطباق الرئيسية

مكرونة دجاج بالفطر

سباجيتي بولونيز

مكرونة خضار

بطاطا ويدجز مخبوزة ومنتبلة بالأعشاب

بطاطا متبلة بالأعشاب

بطاطا حلوة مسلوقة أو مشوية

دجاج بالفرن مع الخضار

داوود باشا

عدس

سمك مشوي

صينية السمك مع الخضار

ستيك لحم

دجاج مشوي

لحم مشوي

صينية الدجاج والبطاطس

كرات البطاطا بالفرن

دجاج مشوي بالروب

دجاج بصلصة حامض حلو

شيش طاووق

كبة مشوية

بطاطا مهروسة

خضار سوتيه بالتوابل

خضار بالبخر متبلة

باميا باللحم

فاصولياء باللحم

الكسكس

الفوشار

الحد الأدنى

1 كوب (220 غرام)

1 كوب (220 غرام)

1 كوب (220 غرام)

1 كوب (85 غرام)

1 كوب (85 غرام)

1 كوب (85 غرام)

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

لا يقل اللحم عن 60 غرام

1 كوب

لا يقل السمك عن 60 غرام

لا يقل السمك عن 60 غرام

لا يقل اللحم عن 60 غرام

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

لا يقل اللحم عن 60 غرام

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

1 كوب (85 غرام)

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

لا يقل الدجاج عن 60 غرام

لا يقل اللحم عن 60 غرام

1/2 كوب

1 كوب

1 كوب

لا يقل اللحم عن 60 غرام

لا يقل اللحم عن 60 غرام

كوب واحد (220 غرام)

على أن لا يقل عن 3 أكواب

الحد الأدنى	الفواكه
1/2 كوب	سلطة فواكه
1/2 كوب	قطع فواكه
تفاحة واحدة	تفاح

الحد الأدنى	الفواكه
دراقه واحدة	دراق
موزه واحدة	موز
1/2 كوب	التوت الأزرق
1/2 كوب	التوت الأسود
1/2 كوب	الكرز
1/2 كوب	التوت
تينه واحدة	التين الطازج
تينه واحدة	التين المجفف
3 تمرات	التمر
3 حبات من الرطب	الرطب
1/2 كوب	العنب
كيوي واحدة	الكيوي
كوب واحد من قطع الشمام	الشمام
كوب واحد من قطع البابايا	بابايا
واحدة	اليوسفي
كمثرى واحدة	كمثرى
3 شرائح	أناناس
كوب واحد من قطع البطيخ	البطيخ
فراولة واحدة	الفراولة
1/2 كوب	عصير البرتقال الطبيعي 100%
1/2 كوب	عصير الأناناس الطبيعي 100%

الحد الأدنى	الفواكه
4 حبات	زبيب
برتقاله واحدة	برتقال
خوخة واحدة	خوخ

الوزن	المناقيش
حجم عجينة المناقيش 52 غرام الجينة لا تقل عن 30 غرام	مناقيش جبنة
حجم عجينة المناقيش 52 غرام	مناقيش زعتر
حجم عجينة المناقيش 52 غرام اللينة لا تقل عن 30 غرام	مناقيش لبنة
حجم عجينة المناقيش 52 غرام السبانخ لا تقل عن 3 ملاعق كبيرة	مناقيش سبانخ

الملحق رقم (6) : أمثلة لوجبات الإفطار

المثال الأول الكمية لشخص واحد

سندويتش جبنة	1 - سندويتش جبنة <ul style="list-style-type: none">• شريحتان توست من الحبوب الكاملة• (30) غرام جبنة شيدر• شرائح خيار• شريحتان طماطم• خس مقطعة
كوب روب	تفاحة
3 - كوب روب قليل الدسم	2 - تفاحة وسط

المثال الثاني الكمية لشخص واحد

سندويتش جبنة بيضاء	1 - سندويتش جبنة بيضاء <ul style="list-style-type: none">• قطعة خبز صمون حجمها وسط• 30 غرام جبنة إيدام• خس مقطعة• شرائح خيار
موزة	حليب
2 - موزة وسط	3 - 240 مل حليب قليل الدسم

المثال الثالث الكمية: لشخص واحد

بيض أومليت	1- بيض أومليت: <ul style="list-style-type: none">• بيضتان وسط• ملعقتان كبيرتان بقدونس• ملعقتان كبيرتان بصل مفروم• ¼ كوب طماطم مفروم
خبز عربي 2 - خبز عربي	حليب 3 - كوب حليب قليل الدسم
برتقالة 4 - برتقالة وسط	روب 3 - كوب حليب قليل الدسم

المثال الرابع

الكمية : لشخص واحد

سندويتش تونا	1 - سندويتش التونا <ul style="list-style-type: none">• 30 جرام تونا محفوظ في الماء المصفى• خس مقطع• ملعقة طعام بقدرونس• ¼ خيار مخلل شرائح• 5 حبات زيتون أسود• القليل من عصير الحامض
عصير برتقال	روب
2 - كوب عصير البرتقال الطازج	3 - كوب روب قليل الدسم

المثال الخامس

الكمية : لشخص واحد

سندويتش لبننة	1 - سندويتش لبننة : <ul style="list-style-type: none">• قطعة خبز صمون وسط• 30 جرام لبننة قليلة الدسم• شريحتان طماطم• خيار شرائح
زيتون	
2 - 4 حبات زيتون ، شرائح (بمقدار ملعقتين شاي)	

المثال السادس

الكمية : لشخص واحد

سندويتش البيض والجبن	1 - سندويتش البيض والجبن <ul style="list-style-type: none">• بيضتان مخفوقتان• 30 جرام جبنة شيدر• ملعقتين شاي طماطم مفرومة
خيار 2 - كوب خيار أصابع	عصير برتقال 3 - كوب (240 مل) عصير البرتقال الطازج

الملحق رقم (7) : أمثلة عن الوجبات المسموح بتقديمها لطلبة المدارس للغداء

يجب مراعاة أن لا تزيد نسبة الزيوت المضافة للوجبة المتكاملة عن مقدار ملعقة طعام.

المثال الأول

الكمية: لشخص واحد

سلطة	1 - كوب ونصف سلطة <ul style="list-style-type: none">• خس مقطع• حبة طماطم صغيرة• حبة خيار وسط• 1/2 حبة فليفلة خضراء
أرز برياني بالدجاج 2 - أرز برياني بالدجاج • 1/2 كوب أرز برياني مطبوخ	روب 3 - كوب روب قليل الدسم
برتقال 4 - حبة برتقال وسط	زيت نباتي 5 - ملعقة طعام زيت نباتي

المثال الثاني الكمية: لشخص واحد

1- ساندويتش دجاج مشوي في خبز عربي

ساندويتش دجاج

- 60 غرام دجاج، بصل صغير مقطع
- 30 غرام جبنة ، 1/2 حبة فليفله خضراء.
- فطر مقطع ، رغيف خبز عربي صغير

بطاطس مخبوزة
2 - بطاطس مخبوزة

سلطة فواكه
3 - كوب سلطة فواكه (عنب، تفاح، موز، كيوي ، عصير برتقال)

المثال الثالث الكمية: لشخص واحد

دجاج

1 - 120 غرام من الدجاج مع الأرضي شوكي والأعشاب (الدجاج مطبوخ بصلصة الحليب والجبن)

أرز مطبوخ

2- 3/4 كوب أرز مطبوخ

سلطة

3- كوب سلطة مع ملعقة شاي زيت زيتون وملعقة صغيرة حامض أو خل

روب

4 - كوب روب قليل الدسم

المثال الرابع الكمية: لشخص واحد

سلطة بطاطس 1 - ثلثان الكوب من سلطة البطاطس الحلوة مع الفول والخضار	شريحة لحم 2 - 120 جرام شريحة لحم مع الأعشاب
أرز مطبوخ 3 - ½ كوب أرز مطبوخ	روب 4 - كوب روب قليل الدسم

المثال الخامس الكمية لشخص واحد

سلطة ملفوف 1 - كوب سلطة الملفوف قليلة الدسم	أصابع السمك 2 - أصابع السمك المخبوز
بطاطس مخبوزة 3 - بطاطس مخبوزة	برتقال 4 - حبة برتقال وسط
زبادى 5 - كوب من الزبادي	

المثال السادس الكمية : لشخص واحد

سلطة

1 - كوب ونصف سلطة

عصير برتقال	فطائر لحم
3 - كوب (240 مل) عصير البرتقال الطازج	2 - قطعتان من فطائر اللحم (صفيحة) تحتوي على 100 غرام لحم مفروم منزوع الدهون

المثال السابع الكمية: لشخص واحد

1 - فول

فول

- كوب من الفول المطبوخ بدون ملح
- 3 معالق طعام عصير الحامض (حبة واحدة)
- 3 معالق طعام طماطم مفرومة
- ملعقة طعام بصل مفروم

حليب	يوسفى	خبز عربي
4 - كوب حليب قليل الدسم	3 - حبتين يوسفى	2 - خبز عربي

المثال الثامن الكمية: لشخص واحد

1 - سندويتش فلافل

سندويتش فلافل

- 1 خبز عربي وسط
- 3 حبات فلافل مخبوزة
- ملعقة طعام بقدونس
- 4 شرائح طماطم
- حبة خيار مخلل، شرائح

سموذي مانجا

2 - كوب سموذي المانجا

المثال التاسع الكمية: لشخص واحد

1 - سندويتش حبش مع جبن:

سندويتش حبش

- شريحتان توست من الحبوب الكاملة
- شريحتان حبش مدخن قليل الدسم
- ملعقة طعام مايونيز قليل الدسم
- شريحتان طماطم

خضار

2 - كوب خيار وجزر
مقطعة على شكل أصابع

تمر

3 - 3 حبات تمر

حليب

4 - كوب حليب قليل
الدسم

7. المراجع

Abu Dhabi food control Authority .Food Law .low no (02) for the year 2008 with respect to food within the Emirate of Abu Dhabi.

Abu Dhabi food control Authority Regulations No.6 – Food hygiene throughout the Food Chain.2010.

Center for Disease Control and Prevention. 2009. Nutrition Standards for food in schools. Georgia: CDC

Department of Education and Early Childhood Development. 2012. Healthy Canteen Kit School Canteen and other School Policy. State of Victoria: NEALS

Department of Health and Ageing. 2010. National Healthy School Canteens Guidelines for healthy foods and drinks supplied in school cant.

San Francisco Unified School District. (2014). SFUSD Wellness Policy. CA: San Francisco Unified School District

Shiu, L. 2012. Nurturing healthy dietary habits among children and youth in Singapore. Journal of Asia Pac J Clin Nutr. Ed 21(1). Pb 144 – 150

U.S. Department of Agriculture & Food and Nutrition Service. (2008). Menu Planner for Healthy School Meals. Washington DC: USDA

UAE.S/GSO 1971: 2010 Hygeinc Conditions for School Canteens and Handled Food.

United States Department of Agriculture. 2013. Smart Snacks in School USDA's "All Foods Sold in Schools" Standards. MO: USDA

USDA. (2014). Choose my plate. Retrieved from www.choosemyplate.gov

USDA. (2014). Dietary Guidelines for American 2010. Retrieved from www.dietaryguidelines.gov

World Health Organization & food and Agriculture Organization. (2003). Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation: Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Geneva: World Health Organization