دستورعمل بهداشتي پايگاه تغذيه سالم در مدارس

" این دستور عمل در شرایط اعلام رسمی پایان پاندمی بیماری کووید 19 قابل اجرا خواهد بود"

 **وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی وزارت آموزش و پرورش**

 معاونت بهداشت معاونت تربيت بدني و سلامت

سال تحصیلی1400-1399

فهرست مطالب

مقدمه

هدف و دامنه کاربرد

تعاریف

بهداشت مواد غذايي سرد يا گرم

مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

مواد خوراکی غیرقابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

 بهداشت **محیط**

اصول مكان يابي پايگاه تغذيه سالم مدارس

اصول طراحي و معماري پايگاه تغذيه سالم مدارس

ايمني و شرايط فني ساختمان پايگاه تغذيه سالم مدارس

بهداشت فردي و عمومي

تجهيزات و لوازم كار

**پایش و نظارت**

 **مقدمه**

دستور عمل پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده 3 آیین‌نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش‌آموزان با هدف ارتقای سلامت و تأمین بخشی از انرژی ، پروتئین و مواد مغذی مورد نیاز، ارائه مواد غذایی سالم و جلوگیری از عرضه مواد غذایی کم ارزش تغذيه‌ای، تهیه و تنظیم شده ‌است.

1 ـ هدف و دامنه كاربرد

به منظور ارتقای سلامت تغذيه‌ای و ترویج فرهنگ تغذیه سالم دانش‌آموزان اين دستور عمل باید در كليه مدارس دولتي وغير دولتي اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم اجرا گردد.

 2ـ تعاريف

در اين دستور عمل، واژه‏ها و اصطلاحات با تعاريف زير به كار برده مي‏شود :

 **1 ـ 2 ـ** **پايگاه تغذيه سالم**

 به مكاني اطلاق مي‏شود كه تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردني و آشاميدني آماده مصرف و سالم به صورت سرد و گرم در آن انجام مي گيرد.

**تذكر**: باتوجه به هماهنگي هاي بعمل آمده، قوانين و مقررات مربوط به پايگاه تغذيه سالم در مورد تعاوني آموزشگاهي نيز صدق مي كند.

**2 ـ 2 ـ ميا ن وعده**

مواد غذایی است که در فواصل بین غذاهای اصلی مصرف می‌گردد. با مصرف اين میان وعده بخشی از انرژی، پروتئین و مواد مغذی مورد نیاز روزانه دانش‌آموزان تأمین مي شود.

 **3-2- وزارتین**

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي و دفاتر تابعه

وزارت آموزش و پرورش و واحد های تابعه

**4-2- تغذیه سالم**

تغذيه اي كه تمام نیاز های تغذیه ای بدن را تامین مي كند و باید سالم، کافی، متنوع و متعادل باشد.

**5-2-مواد غذايي سالم**

غذايي سالم يا ایمن است كه از مواد اوليه سالم و ایمن تهيه شده باشد و عاري از آلودگی و مواد زیان بخش و مضر باشد.

**6-2- مواد غذايي فاسد و یا غیر قابل مصرف**

مواد غذايي است كه رنگ، بو، مزه و قوام آن تغيير كرده و يا تاریخ مصرف آن منقضی شده و یا در شرایط نامطلوب نگهداری شده باشد.

**7-2- نشانگرهای رنگی تغذیه ای**

برچسب تغذیه ای است که دارای 3 رنگ سبز، زرد و قرمز است و میزان قند، نمک، چربی، اسید چرب ترانس و کالری محصول را نشان می دهد. رنگ سبز به معنی مقادیر کم و رنگ قرمز به معنی مقادیر زیاد قند، نمک، چربی و ... رنگ زرد به معنای مقادیر متوسط در آن محصول غذایی است.

3 ـ بهداشت مواد غذايي سرد يا گرم

1 ـ ميوه و سبزيهايي كه به صورت خام مصرف مي‏شوند، باید مطابق دستور عمل های مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به دقت سالمسازی شوند (شستشو، انگل زدایی، گندزدایی و شستشوی نهایی).

2 ـ مواد غذايي از قبيل سبزي و ميوه‏ پس از تهیه بلافاصله شسته شده و گندزدایی و در يخچال نگهداری شود.

3 ـ محصولات غذایی بسته‏بندي شده بايد از توليدات كارخانه های معتبر تهيه و دارای پروانه ساخت، سري ساخت، تاريخ تولید و مصرف و بر چسب نشانگرهای رنگی تغذیه ای باشد.

4 ـ غذا بايد در محلي تميز و عاري از گرد و خاك، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.

5 ـ در صورت تهيه لقمه سالم در محل پايگاه تغذيه سالم، نان بطور روزانه تهيه شود و كپك زده و بيات نباشد (توصیه می‌شود از نان‌های سفید کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان‌های سبوس دار و غنی شده استفاده شود).
 6 ـ غذاهاي خام و پخته را بايد در يخچال جدا از هم نگهداري كرد و با هم مخلوط ننمود.

 7 ـ غذاهاي پخته شده نبايد بيش از نيم ساعت خارج از يخچال نگهداري شوند.

 8ـ در تهيه غذا از نمك يددار تصفيه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد، به مقدار کم استفاده شود.

9 ـ از بسته‏بندي و عرضه مواد خوراكي در كاغذهاي باطله، روزنامه و كيسه‏هاي پلاستيكي مصرف شده و رنگي اكيدا خودداري شود.

10 - در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند (ظروف یکبار مصرف گیاهی).

11- غذا از زمان پخت تا هنگام توزيع باید کاملا داغ باشد.

 12- موادغذايي پس از خارج شدن ازحالت انجماد (يخ زدگي) بايد هرچه زودتر مصرف شوند و از انجماد مجدد موادغذايي خودداري گردد در غير اينصورت بزودي فاسد مي گردند.

تبصره: غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می‌شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل ونقل غذا باید مطابق با آیین‌نامه شماره 18039209 مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد. در مورد این نوع غذاها به نکات زیر نیز توجه شود:

⌫ كم نمك باشد.

⌫ كم چرب باشد و روغن بکار رفته اسید چرب ترانس کمتر از 2 درصد داشته باشد.

⌫ كم قند باشد.

⌫ غذا در حجم مناسب سرو شود.

⌫ غذا در ظروف یکبار مصرف مناسب توزیع شود.

⌫از توزیع نوشابه‌های گازدار، ماءالشعیر، و دلستر همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد و به جای آن ها آب آشامیدنی سالم و دوغ بدون گاز و کم نمک عرضه شود.

**تذكر:** خرید و سفارش غذا از مراکز تهیه وتوزیع موادغذایی بیرون بر توسط دانش آموزان یا والدین آنها به صورت جمعی یا انفرادی ممنوع می باشد.

**جدول 1 : فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **مواد غذایی** | **فهرست مواد غذایی** |
| **1** | **خشکبار، خرما و انواع مغزها و دانه‌ها (از نوع بدون نمک)****بسته بندی شده** |  خشکبار (مثل توت خشك، انجيرخشك، انواع برگه ها، خرما، کشمش، انواع میوه های خشک) انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد ،مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، انواع چیپس تهیه شده از میوه های خشک که همگی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند. |
| **2** | **شیر و****فرآورده‌های آن** | انواع شیر ساده، بستنی (بجز بستنی یخی)، ماست و پنیر همه پاستوریزه یا استرلیزه و به صورت بسته بندی تک نفره و از نوع كم چرب و کم نمک (5/2 %‌ چربی و یا کمتر)، شیر برنج و فرنی پاستوریزه بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند.شیر بهتر است که به صورت غنی شده ‌با ويتامين D ‌ باشد.  |
| **3** | **نوشیدنی** | دوغ کم نمک و بدون گاز و آب معدنی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند. |
| **4** | **میوه** | انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال، موز و ..... (سالم سازی شده مطابق با دستورعمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند. |
| **5** | **بیسکویت بدون كرم،کیک‌ وکلوچه** | شامل انواع بیسکویت، کیک وکلوچه، بیسکویت ترجیحا از نوع سبوس دار بدون كرم، کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریز مغذی ها مثل آهن، روي، ويتامين آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر 5 درصد، کم قند و بسته بندی شده و دارای مجوز های بهداشتي از وزارت بهداشت باشند. |
| **6** | **لقمه سالم** | نان و پنیر و گردو، نان و تخم مرغ (‌آب پز و سفت)‌، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی در بسته بندي، ساندویچ های کلاب پنیر و گردو و خرما (ترجیحا سبوس دار) با مجوز وزارت بهداشت باشند. انواع اشترودل غیر گوشتی بسته بندی شده و ساندویج نان و پنیر که دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت، پنیر از نوع پاستوریزه و ‌ساده ( كم چرب) باشند. خیار و گوجه فرنگی، سالم سازی شده مطابق دستور عمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت باشند. برای تهیه لقمه سالم بهتر است از انواع نان سبوس دار مثل سنگگ و نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس دار استفاده شود و یا همراه با انواع مغزها (تخم آفتابگردان، کنجد، کدو و ... )‌ استفاده گردد. عرضه انواع نان های حجیم و نیمه حجیم یک نفره و ترجیحا همراه با انواع مغزها مانند کنجد،گردو و تخم آفتابگردان که دارای مجوزهای بهداشتی است بلامانع است.لقمه های سالم و انواع اشترودل غیر گوشتی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند. |
| **7** | **غذاهای پخته** | انواع آش و سوپ، لوبیا، عدسی، حلیم (همه كم نمك وكم چرب)، فرنی، شيربرنج، شله زرد و سمنو (همه كم شيرين وكم چرب)، مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند. **-** پخت به صورت روزانه **-** پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین‌نامه بهداشت محیط مدارس  - رعایت تنوع و تفاوتهای فرهنگي در برنامه غذايي - مواد غذايي داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند. **-** بلافاصله بعد از تهيه و پخت توزيع شود.  |

- قابل ذکر است بازدیدهای مشترك متشکل از كارشناس مسئول تغذيه دانشگاه علوم پزشكي، كارشناس مسئول سلامت محیط و كار در معاونت بهداشتي و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی استان صورت پذيرد.

- از محصولاتی در پایگاه های تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگر های رنگی تغذیه ایی باشند و ترجیحا نشانگر سبز رنگ باشند. این محصولات باید به تایید واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی برسد.

- هدف اصلی از تنظیم اقلام مجاز در پایگاه های تغذیه سالم مصرف مواد غذایی با ارزش تغذیه ای بالا به صورت بسته بندی و دارای مجوزهای بهداشتی و عدم ارائه غذاهای فله و بدون بسته بندی می باشد که شامل انواع خشکبار، خرما، انواع مغز دانه ها، شیر و فرآورده های آن، میوه، لقمه سالم، انواع نان های صنعتی یک نفره و غذاهای پخته است و هدف اول باید ترغیب عرضه محصولات فوق در پایگاه های تغذیه سالم باشد و عرضه بیسکویت و کیک و کلوچه بسته بندی و دارای مجوزهای بهداشتی که معمولا حاوی مقدار زیادی قند هستند در اولویت بعدی قرار گیرد و سعی شود که تنها بخش کوچکی به این امر اختصاص یابد.

 **جدول 2 : فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم، غیرمجاز است**

|  |
| --- |
| **مواد غذایی غیرمجاز** |
| 1. فرآورده هاي غلات حجیم شده مانند پفک، چی پلت، پفیلا، پاپ کورن، ذرت بو داده شده با هر نام تجاری و انواع چيپس ها (‌سيب زميني و ذرت)
2. انواع یخمک
3. انواع نوشابه‌های گازدار، ماءالشعير و دلستر، دوغ گازدار
4. انواع شیرهای طعم دار
5. سوسیس،کالباس، انواع پیتزا، انواع همبرگر و کلیه فراورده های گوشتی (حیوانی وگیاهی)
6. انواع سالادالویه (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتي)
7. انواع لواشک و آلوچه بدون بسته بندي وفاقد مجوزهاي بهداشتي وزارت بهداشت
8. انواع آب ‌نبات‌، کاکائو و شکلات
9. انواع آب میوه های صنعتی
10. فلافل، سمبوسه
11. انواع اشترودل گوشتی در هر حالت ( با مجوز بهداشتی و فاقد مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت)
12. انواع پيراشكي ، دونات
13. بستنی‌یخی
14. پاستیل ، ژله ، مارشمالو
15. خیار شور و انواع سس ها
16. ناگت
17. انواع کوکوها سیب زمینی، سبزی، کدو، لوبیا سبز
 |

**تذکر** : جدول فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم و جدول مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذيه سالم غیرمجاز است، باید در محل مناسب و در معرض دید دانش‌آموزان و کارکنان مدارس نصب گردد.

**جدول 3: مواد غذايي قابل عرضه در پايگاه تغذيه سالم مدارس عشايری**

|  |
| --- |
| **فهرست مواد غذايي** |
| 1. خشكبار و انواع مغزها و دانه ها ) از نوع بدون نمک(

خشكبار مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش، انواع میوه های خشک)، انواع مغزها و دانه ها)گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه ها(، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، انواع چیپس تهیه شده از میوه های خشک بسته بندی شده و دارای مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت 1. بیسكوییت های ساده و بدون کرم، کیک و کلوچه،

شامل انواع بیسكوییت، کیک و کلوچه، بیسكوییت ترجیحا از نوع سبوس دار بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریزمغذیها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر 5 درصد، کم قند و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت1. شیر استرلیزه ساده با ماندگاری بالا، ماست کم چربی و پاستوریزه در بسته بندی تک نفره
2. دوغ و آب معدنی بسته بندی شده و دارای مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت
3. لقمه های سالم

- لقمه های سالم اگر به طور روزانه عرضه و مصرف شود می تواند در این نوع مدارس عرضه گرددانواع نان، پنیر و گردو، نان و تخم مرغ )آب پز سفت)، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی در بسته بندی های سالمتذکر: پنیر از نوع پاستوریزه، ساده و کم چربغذاهای پخته:انواع نان های محلی، آش های محلی و سوپ، عدسی، لوبیا، نخود پخته شده، حلیم )کم نمک و کم چرب(، فرنی، شیر برنج، شله زرد، سمنوکه به صورت روزانه پخت و در شرایط کاملا بهداشتی تهیه می شود.1. میوه های بومی منطقه )شسته شده(
 |

 **بخش بهداشت محيط**

 **تجهيزات**

 منظور از تجهيزات در اين دستورعمل، ابزار و وسايلي هستند كه براي تهيه، نگهداري و توزيع مواد غذايي، ايمني و خدماتي در پايگاه تغذيه سالم مورد استفاده قرار مي‏گيرند .

 **بهداشت محيط**

عبارت است از كنترل عوامل فيزيكي ، شيميايي ، بيولوژيكي ، راديولوژيكي ، و غيره كه درمحيط زندگي بر سلامت جسمي، رواني واجتماعي انسان تاثير مي گذارد.

 **بازرسي**

به عمل نظارتي گفته مي شود كه هدف از آن بررسي ميزان انطباق شرايط موضوع و محل بازرسي با قوانين و الزامات بهداشتي ناشي ازآن ها مي باشد.

4-اصول مكان يابي پايگاه تغذيه سالم مدارس

 1 ـ انتخاب مكان مناسب جهت استقرار پايگاه تغذيه سالم در مدارس با توجه به شرايط اقليمي محل از نظر ميزان تابش آفتاب، ميزان بارندگي، جهت بادهاي غالب و ... بدين معنا كه مثلا در مناطق پرباران و يا بسيار گرم، پايگاه تغذيه سالم را ترجيحا در فضاي بسته مراكز آموزشي و در مناطق با آب و هواي معتدل، پايگاه تغذيه سالم را در فضاي باز (حياط مدرسه) مستقر نمود .

 2 ـ داراي دسترسي راحت ، ايمن و مناسب براي استفاده كنندگان

 3 ـ دارا بودن فاصله‏اي مناسب از محل جمع‏آوري پسماند و سرويس‏هاي بهداشتي ( توالت ها ) به گونه‏اي كه محل قرارگيري پايگاه تغذيه سالم مي‏بايست ضمن رعايت كليه عوامل مذكور در دورترين فاصله ممكن از مراكز توليد بو و آلودگي در نظر گرفته شود .

 4 ـ قرار داشتن در معرض ديد و كنترل مسئولان مراكز آموزشي و نگهداری مواد غذایی در مکان مناسب ( دور از تابش مستقیم آفتاب ، باد و ...)

5

5 ـ اصول طراحي و معماري پايگاه تغذيه سالم مدارس

 پايگاه تغذيه سالم مدارس در تعريف عام آن به مكان عرضه و فروش مواد خوردني و آشاميدني بسته‏بندي شده و آماده اطلاق مي‏شود كه در اينصورت ميزان فضاي لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پايگاه فوق مي‏باشد وليكن در مواردي كه طبخ مواد خوراكي نيز در آن انجام مي‏شود . ابعاد فيزيكي بيشتري را مي‏طلبد كه مشروح هر يك از الگوهاي مربوطه به شرح زير است :

 **پايگاه تغذيه سالم نوع اول** : اين پايگاه صرفا عرضه و فروش مواد خوراكي و آشاميدني بسته‏بندي شده و آماده را به عهده دارد و داراي عناصر و شرايط زير مي باشد .

1. يخچال ويتريني
2. روشويي و حوله براي استفاده كاركنان پايگاه تغذيه سالم
3. قفسه‏بندي ديواري جهت نگهداري مواد خوراكي
4. قفسه‏هاي زميني دردار جهت ذخيره و انبار مواد خوراكي
5. ظروف زباله دردار و قابل شستشو
6. قفسه يا رختكن جهت نگهداري لوازم شخصي فروشنده
7. جعبه كمكهاي اوليه
8. تجهيزات گرمايشي مثل شوفاژ يا بخاري
9. تجهيزات سرمايشي

تذكر : درصورت استفاده از الگوي اول نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذايي از مصالح ساختماني با دوام، قابل شستشو و صاف و بدون فرورفتگي و شكاف و داراي رنگهاي روشن و ملايم باشد.

**پايگاه تغذيه سالم نوع دوم** :اين پايگاه علاوه بر فروش مواد خوردني و آشاميدني بسته‏بندي شده و آماده، مواد غذايي گرم و طبخ شده را نيز تهيه و عرضه مي‏نمايد كه داراي شرايط زير مي باشد :‌

1. رعايت بندهاي پایگاه نوع اول
2. اجاق گاز
3. ظرفشويي دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد
4. قفسه جهت نگهداري ظروف
5. ميزكار جهت آماده سازي مواد خوراكي
6. قفسه يا كمد درب دار جهت ذخيره و انبار مواد غذايي اوليه مثل پياز و سيب زميني و روغن و ...
7. در صورت استفاده از الگوي دوم: نوع پوشش ديوار محل پخت، تا زير سقف ازجنس سنگ،كاشي، سراميك صاف و بدون فرو رفتگي و شكاف باشد.
8. درصورت استفاده از الگوي دوم : پوشش كف از جنس سنگ، سراميك، كاشي يا موزائيك غير لغزنده باشد.
9. در صورت مجزا بودن محل پخت از عرضه مواد غذايي اجراي بند 8 و7 براي محل پخت الزامي است.

6ـ ايمني وشرايط فني ساختمان پايگاه تغذيه سالم مدارس

1 ـ در محل پايگاه تغذيه سالم نوع دوم صرفا اقلام مجاز و سالم خوراكي عرضه شود و از فروش لوازم التحرير و ساير كالاها اكيدا خودداري گردد .

2 ـ مشخصات كف، ديوارها و سقف پايگاه تغذيه سالم:

الف : نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذايي از مصالح ساختماني مقاوم ، قابل شستشو ، صاف ، بدون فرورفتگي ، شكاف و داراي رنگهاي روشن و ملايم و پوشش ديوارها ،‌ سقف و كف محل پخت از جنس سنگ، كاشي، سراميك صاف و بدون فرورفتگي و شكاف و داراي رنگهاي روشن و ملايم باشد . ( به منظور جلوگيري از ورود حشرات و حيوانات موذي )

ب ـ كف مجهز به كف شوي داراي شتر گلو بوده و با شيب‏بندي مناسب تعبيه شود .

3 ـ مشخصات درها و پنجره‏ها: طراحي درها و ابعاد پنجره‏ها به گونه‏اي باشد كه نور كافي و مناسب را تامين نموده ، قابل شستشو و داراي تجهيزات يا توري مناسب باشد كه از ورود حشرات و جوندگان و ساير حيوانات جلوگيري نمايد.

 4 ـ تاسيسات بهداشتي

 الف ـ داراي آب آشاميدني و سيستم فاضلاب مورد تاييد وزارت بهداشت ودرمان باشد.

ب ـ سيستم گرمايشي مي‏تواند به اشكال گوناگون از قبيل شوفاژ و يا بخاري باشد كه در صورت كاربرد انواع بخاري، احتراق به صورت كامل انجام گرفته و گازهاي حاصله به وسيله دودكش به خارج از محوطه پايگاه تغذيه سالم هدايت شوند .

ج ـ برخورداري از جريان هوا و تهويه مناسب و حتي‏الامكان نصب هواكش.

د ـ در صورت استفاده از اجاق گاز براي پخت و پز، تعبيه دستگاه تهويه مكانيكي ( هود ) در قسمت فوقاني اجاق گاز ضروري است.

ه ـ تامين نور كافي و مناسب با استفاده از منابع روشنايي طبيعي و مصنوعي

و ـ عايق كاري كف و ديوارها به منظور جلوگيري از نفوذ رطوبت

7 ـ بهداشت فردي و عمومي

**1 ـ كليه كارگران، متصديان و يا اشخاصي (دانش آموزان )كه به نحوي در امر تهيه و توزيع و فروش مواد غذايي در پايگاه تغذيه سالم مدارس انجام وظيفه مي‏نمايند. موظفند كارت بهداشت معتبر (معاينه پزشكي) صادره از مراكز بهداشت وابسته به دانشگاه‏هاي علوم پزشكي و خدمات بهداشتي ـ درماني در محل كار خود داشته باشند. (مدت اعتبار كارت بهداشت افرادي كه در تهيه وتوزيع و فروش مواد غذايي سروكار دارند** شش ماه **و افرادي كه صرفا در توزيع وفروش مواد غذايي بسته بندي شده دخالت دارند** يك سال **مي باشد.)**

2 ـ اشخاصي كه در محل پايگاه تغذيه سالم كار مي‏كنند مي‏بايست ملبس به روپوش سفيد (و در محل پخت نيز ملبس به كلاه) بوده و موظف به استفاده از وسايل بهداشتي ( حوله و صابون مايع )مي‏باشند.

3 ـ كليه پرسنل پايگاه تغذيه سالم ملزم به رعايت بهداشت فردي شامل كوتاه نگهداشتن ناخن‏ها و شستن دست ها با آب و صابون بعد از هر بار توالت و قبل از شروع به كار مي‏باشند.

4 ـ مسئول دريافت وجه در تهيه و توزيع مواد خوراكي دخالتي نداشته باشد.استفاده از کارتخوان در اولویت می باشد.

5 ـ نصب جعبه كمكهاي اوليه مجهز به لوازم مورد نياز در محل پايگاه تغذيه سالم الزامي است.

6 ـ نظافت و گندزدایی مستمرمحيط پايگاه تغذيه سالم ضروري است.(شیوه گندزدایی مطابق آخرین دستورالعملهای ابلاغی وزارت بهداشت)

7 ـ كاركنان پايگاه تغذيه سالم در صورت ابتلاء به بيماريهاي واگير از جمله کرونا،آنفلوانزا، سرماخوردگي، اسهال، گلودرد چرکی و بيماريهاي پوستي تا بهبودي كامل بايد از تماس با مواد غذايي و کار کردن در بوفه مدرسه خودداري نمايند.

8 ـ مسئول پايگاه تغذيه سالم جهت خشك كردن ظروف شسته شده از وسيله خشك و تميز و عاري از آلودگي استفاده نمايد.

9 ـ مسئول پايگاه تغذيه سالم جهت برداشتن مواد غذايي آماده مصرف از پنس ( انبرك ) استفاده نمايد.

10 ـ از دست به دست كردن غذاي پخته شده ( دستمالي ) بخصوص گوشت‏ها خودداري گردد.

8ـ تجهيزات و لوازم كار

الف ـ ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذايي يا آماده سازي مواد خوراكي در پايگاه تغذيه سالم مدارس بايد داراي شرايط زير باشند :

1ـ استفاده از ظروفي كه به وسيله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي غيرمجاز اعلام شده ، ممنوع است .

 2ـ در صورت استفاده از ظروف لعابي مي‏بايست كاملا سالم و فاقد شكستگي و لب پريدگي باشند.

 3 ـ براي پخت مواد غذايي از ظروف ضد زنگ ومتناسب بادرجه پخت استفاده شود .

 4ـ وسايل و ظروف غذا بايد پس از هر بار مصرف كاملا شسته و هر چند يكبار گندزدايي شوند.

5ـ وسايل و ظروف غذاخوري و تهيه غذا بايد در ويترين يا قفسه دردار نگهداري شوند.

6ـ استفاده از قندان، نمكدان و نظير آنها بدون سرپوش ممنوع است.

ب - ميز كار مي‏بايست داراي شرايط زير باشد :

 1ـ سطح ميز كار بايد صاف، تميز، سالم و بدون درز بوده و روكش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدايي گردد.

 2- سطل زباله بهداشتي ، قابل شستشو و مجهز به كيسه زباله بوده و پس از هر بار تخليه شسته شود.

3- در صورت استفاده از گاز شهري و يا كپسول گاز مايع، كنترل مستمر لوله‏ها، بست‏ها و شيرآلات از نقطه نظر ايمني وجلوگيري از نشت گاز ضروري است.(‌استفاده از كپسول آتش نشاني الزامي است)

**9- پایش و نظارت**

9-1 - نظارت بر اجرای دقیق دستور عمل بر عهده کمیته بهداشت، تغذیه و ایمنی در استان ها می باشد که ترکیب اعضا و شرح وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده توسط وزرای آموزش و پرورش و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است.

9 -2 - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي برابر با بازرسي هاي انجام شده از پايگاه تغذيه سالم، در صورت عدم رعايت نكات دستورالعمل بهداشت محيط پايگاه تغذيه سالم مي تواند برابر با قانون اصلاحيه ماده 13 قانون مواد خوراکي، آشاميدني، آرايشي و بهداشتي اقدام نمايد.