



وزارة التربية والتعليم

مديرية التربية والتعليم للواء بني كنانة



الرقم ٦٠١٦/١/٨  
التاريخ ١٠/١٢/٢٠٢٠ م  
الموافق ١٠/١٢/٢٠٢٠ م

تعميم رقم ( ٣٣٨ ) لسنة ٢٠٢٠ م

مديري ومديرات المدارس الحكومية المشمولين بالتغذية المدرسية

الموضوع/ مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته ؛ وبعد ،،،

- إشارة لكتاب معالي وزير التربية والتعليم رقم ٣٣٨٥٧/١/٧/٤٩ تاريخ ٢٢/٩/٢٠٢٠ م
- أعلمكم أن فترة الإطعام للطلبة المشمولين بمشروع التغذية المدرسية للفصل الأول من العام الدراسي ٢٠٢١/٢٠٢٠ ، ستبدأ يوم الأحد الموافق ٤/١٠/٢٠٢٠ م وتنتهي يوم الخميس الموافق ١٠/١٢/٢٠٢٠ م
- مرفقاً الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع
- راجياً الإطلاع عليها والعمل بمضمونها ، علماً أنه سيتم توريد مادة البسكويت للمدارس اعتباراً من يوم الأربعاء الموافق ٣٠/٩/٢٠٢٠ م

واقبلوا الاحترام ،،،،،

مدير التربية والتعليم

مدير الشؤون التعليمية والفنية  
لمديرية التربية والتعليم للواء بني كنانة  
د. عبد الله أحمد الشياح

نسخة للسيد مدير الشؤون التعليمية والفنية

نسخة للسيد ر. ق. التعليم العام وشؤون الطلبة

نسخة للسيد مسؤول التغذية والصحة المدرسية

المرفقات

• ( الخطة الإجرائية ، ١٣ صفحة )

خ ١٠ / ٢٧ / ٩ / ٢٠٢٠ م

## جدول يبين بداية ونهاية الاطعام ونوعية الوجبة المقدمة

الرقم	نوع الوجبة	بداية الاطعام	نهاية الاطعام	عدد ايام الاطعام *
١.	بسكويت محشو بالتمر (٢) باكيت وزن (٤٠) غم.	٢٠٢٠/١٠/٤	٢٠٢٠/١١/٥	٢٥
٢.	بسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١) باكيت .	٢٠٢٠/١١/٨	٢٠٢٠/١٢/١٠	٢٥
٣.	بسكويت محشو بالتمر (٢) باكيت وزن (٤٠) غم .	٢٠٢٠/١٠/٤	٢٠٢٠/١١/٥	٢٥
٣.	بسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١) باكيت في مديريات التربية والتعليم التي تم <b>إضافتها العام الدراسي الماضي وهي</b> مديرية التربية والتعليم للواء المزار الجنوبي وللواء الكورة وللواء بني كنانة ومنطقة بيرين ولواء الهاشمية التابعتين لمديرية التربية والتعليم لمنطقة الزرقاء الثانية والمناطق غير المشمولة في مديرتي التربية والتعليم للواء ذيبان ومحافظة الطفيلة.	٢٠٢٠/١١/٨	٢٠٢٠/١٢/١٠	٢٥
٤.	الوجبات الصحية من المطبخ الإنتاجي ( قطعة معجنات وحبّة خضار وحبّة فاكهة) في مديريات التربية والتعليم التالية للواء قصبة مادبا، لواء المزار الشمالي، لواء قصبة المفرق، لمحافظة عجلون، لمنطقة الزرقاء الثانية، للواء الاغوار الجنوبية، لواء الرمثا، للواء الثونة الجنوبية، لمنطقة البادية الشمالية الشرقية.	٢٠٢٠/١٠/٤	٢٠٢٠/١٢/١٠	٥٠

\* عدد ايام توزيع مادة البسكويت بنوعيه بواقع (٥) ايام في الاسبوع.

# مشروع بعديه اطفال المدارس الحكومية

الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للفصل الأول من العام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

البند (١) تشكيل لجان على مستوى مديريات التربية والتعليم والمدارس المشمولة بالمشروع .

## ١. لجنة الإشراف والمتابعة في المديرية :

يتم تشكيلها برئاسة مدير التربية والتعليم المعني وعضوية كلاً من مدير الشؤون التعليمية والفنية. رئيس قسم التعليم العام وشؤون الطلبة، عضو قسم التعليم العام كمسؤول تغذية مدرسية، رئيس أو عضو قسم الشؤون المالية، رئيس أو عضو قسم اللوازم.

تكون مهام اللجنة ما يلي :-

- ✓ زيارة مستودعات المتعهد قبل توزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس، للتأكد من نظافة وتعقيم المستودع ومن سلامة مادة البسكويت بنوعها ومطابقتها للمواصفات وابداء أية ملاحظات حولها.
- ✓ التأكيد على متعهد النقل ضرورة ارتداء الكمامة والقفازات والمحافظة على التباعد الجسدي أثناء التواجد في المدرسة .
- ✓ إبلاغ مندوب ديوان المحاسبة عند استلام وتوزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس المشمولة بالمشروع والتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات لتوقيعه على ضبوطات تسلم اللوازم.
- ✓ متابعة عملية توزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس المشمولة بالمشروع.
- ✓ التأكد من مطابقة الكمية المستلمة من مكونات الوجبة الغذائية لأعداد الطلبة المشمولين .
- ✓ تعميم الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للعام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١ على المدارس المشمولة بالمشروع.
- ✓ المتابعة والإشراف على مدى التزام المدارس بتطبيق تعليمات توزيع مادة البسكويت بنوعيه على الطلبة الواردة في البند رقم ٢ .
- ✓ التأكد من مراعاة الشروط الصحية في المكان المخصص لتخزين مادة البسكويت بنوعيه في المدارس الواردة في البند رقم ٤ .

✓ تعبئة الكشف الشهري الخاص بالمديرية وإرساله للوزارة في بداية الأسبوع

الأول من كل شهر. (مرفق نموذج كشف شهري للمديرية).

✓ التأكد من قيام المدارس بتوثيق الإجراءات المتعلقة بتداول مادة البسكويت بنوعيه في سجلات خاصة تحفظ لدى إدارة المدرسة للاطلاع عليها عند الحاجة وعند طلبها من قبل الجهات الرقابية.

✓ يقوم عضو اللجنة المكلف من قسم اللوازم بإدخال وإخراج مادة البسكويت بنوعيه وإعداد ضبط الإستلام.

✓ يقوم عضو اللجنة المكلف من قسم الشؤون المالية بإعداد المطالبات الماليه الخاصة بأجور ونفقات العاملين بالمشروع من المدارس وتدقيقها حسب الاصول وارسالها الى الوزارة.

✓ في حال قيام الموزع بأية مخالفة متعلقة باستلام مادة البسكويت بنوعيه الموزعة على المدارس يقوم مسؤول التغذية المدرسية بإبلاغ مندوب شركة البشائر الأردنية للاستثمارات الزراعية السيد نورس المجالي بالمخالفة على هاتف رقم (٠٧٩٨٣٤٥٣٥٠) لاتخاذ الإجراء اللازم.

✓ في حال وجود شكاوى من المدارس حول أي من مادة البسكويت بنوعيه تقوم لجنة المديرية بزيارة هذه المدارس للوقوف على طبيعة الشكوى، وإبلاغ وحدة إدارة المشروع/هاتفياً وتزويد الوزارة بتقرير مفصل حول الموضوع.

✓ الاحتفاظ بصورة عن نموذج استلام المدارس لمكونات الوجبة الغذائية.

✓ عدم الإدلاء بأي تصريح لوسائل الإعلام المختلفة حول وجود مشاكل تتعلق بمادة البسكويت بنوعيه في المدارس المشمولة بالمشروع.

٢- لجنة الاستلام والتوزيع في المدرسة :

يتم تشكيلها برئاسة مدير/ مديرة المدرسة وعضوية كلاً من مربّي الصفوف (١-٣) الأساسي، ولجنة للصفوف (٤-٦) الأساسي على أن لا يزيد عدد أعضائها عن عدد هذه الشعب، ومعلمة روضة الأطفال إن وجدت، وقيام مدير/مديرة المدرسة بتكليف أحد الأذنة الأذونات للعمل بالمشروع . على أن يكون أحد أعضاء اللجنة كمعلمة للتغذية المدرسية.

- ✓ استلام مادة " البسكويت، بنوعية من المورد مباشرة مع المحافظة على التباعد الجسدي بواقع مرة اسبوعياً وتوثيق الكميات المستلمة في دفاتر جانبية يتم الاحتفاظ بها لدى مديرية المدرسة، وفي حال وجود فساد أو تلف أو عيب في أي مادة منها، فللجنة الحق في رفض استلام المادة المعيبة أو الفاسدة والطلب من المورد استبدالها بكمية أخرى دون أن يؤثر على فترة إطعام الطلبة.
- ✓ توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي ( ٢ باكيت /طالب يوميا) و بسكويت إنتاج المخازن العسكرية ( باكيت /طالب يوميا) على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية وحسب ما هو مبين في الجدول المرفق الذي يبين بداية ونهاية الإطعام ونوعية الوجبة المقدمة.
- ✓ التأكد من مطابقة الكميات المستلمة لأعداد الطلبة المشمولين، وختم وتوقيع الكشف الخاص باستلام الكميات المخصصة للطلبة من البسكويت بنوعيه والموجود لدى الموزع والاحتفاظ بصورة عنه لدى إدارة المدرسة ، وتحت طائلة المساءلة.
- ✓ التأكد من أن عملية تنزيل وإيصال مادة البسكويت بنوعيه من قبل عمال الشركة بطريقة لا تؤدي إلى تلفها إلى أماكن تخزينها في المدرسة، مع مراعاة ارتداء الكمامة والقفازات لعمال الشركة الذين يقومون بعملية التنزيل وإيصال الوجبة .
- ✓ الإشراف المباشر على عملية تنزيل وتخزين وتوزيع مادة البسكويت بنوعيه، مع مراعاة التباعد الجسدي بين العمال والعاملين في المدرسة والطلبة .
- ✓ تكون مسئولية محتويات مستودع التغذية المدرسية (مكان تخزين مادة البسكويت بنوعيه داخل المدرسة) من مهام معلم/ة التغذية المدرسية .
- ✓ مراقبة مادة البسكويت بنوعيه داخل أماكن تخزينها باستمرار للتأكد من عدم تأثرها بالظروف الجوية أو وصول أشعة الشمس إليها، وحمايتها من الارتفاعات في درجات الحرارة.
- ✓ عمل برنامج من قبل رئيس اللجنة يتم بموجبه تجهيز مادة البسكويت بنوعيه لكل صف حسب عدد الطلبة المشمولين.
- ✓ التأكد من سلامة مادة البسكويت بنوعيه قبل توزيعها على الطلبة .

- ✓ إعداد كشوفات يومية تبين أعداد الطلبة الذين وزعت عليهم مادة البسكويت بنوعيه في كل شعبة، تحفظ لدى إدارة المدرسة ليم تدقيقها لاحقاً. (مرفق نموذج كشف يومي للمدرسة).
- ✓ في حال قيام الموزع بأية مخالفة متعلقة بتسليم مادة البسكويت بنوعيه الموزعة على المدارس يقوم مدير/ مديرة المدرسة بإبلاغ مسؤول التغذية المدرسية في مديرية التربية والتعليم لاتخاذ الإجراء اللازم.
- ✓ أي تعديل على أعداد الطلبة يتم من خلال مديريات التربية والتعليم والوزارة فقط.
- ✓ في حال أن قصرت لجنة الاستلام والتوزيع بالقيام بأي من المهام الملقاه على عاتقها والمذكورة أعلاه يتم مسانلتها وإيقاع الجزاء التأديبي المناسب عليها مع إصدار أي قرار تبغي يترتب على التقصير سواء بتفويت الفرصة أو الضرر أو تحميل الوزارة أية أعباء مالية غير قائمة على أساس من الواقع والقانون.

وتكون مهام الآذن / الآذنة نقل مادة البسكويت بنوعيه وتسليمها إلى معلمي الصفوف. مع مراعاة ارتدائه الكمامة والقفازات والمحافظة على التباعد الجسدي .

### البند ( ٢ ) تعليمات توزيع مكونات الوجبة الغذائية على الطلبة .

- ١- التأكد من قيام الطلبة بغسل أيديهم بالماء والصابون لمدة (٢٠) ثانية أو استعمال معقم لا تقل نسبة الكحول فيه عن ٦٠% قبل تناول الوجبة الغذائية.
- ٢- عدم تكليف الطلبة بتحميل أو تنزيل أو توزيع أي من مادة البسكويت بنوعيه.
- ٣- توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي (٢ باكيت /طالب يوميا) و بسكويت إنتاج المخازن العسكرية ( باكيت /طالب يوميا) على الطلبة في الصفوف (٦-١) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية وحسب ما هو مبين في الجدول المرفق الذي يبين بداية ونهاية الإطعام ونوعية الوجبة المقدمة بواقع (٥) أيام في الأسبوع.
- ٤- التقيد التام بوقت توزيع مادة البسكويت بنوعيه قبل نهاية الحصّة الثالثة ب(١٥) دقيقة، وتناولها داخل الغرفة الصفية وبإشراف مباشر من المعلم بعد التأكد من سلامتها، وعدم السماح بإخراج مادة البسكويت بنوعيه خارج الغرفة الصفية.
- ٥- التأكيد على الطلبة بعدم تبادل الوجبة الغذائية فيما بينهم وأن يتناول كل طالب الحصّة المخصصة له والموزعة عليه .

- ٧- لا يعطى الطالب الغائب حصته من مادة البسكويت بنوعيه عن اليوم الذي يغيب فيه عن المدرسة.
- ٨- في حال دوام المدرسة ضمن برنامج الدوام بالتناوب يعطى فقط الطلبة المقرر حضورهم ذلك اليوم الوجبة الغذائية .
- ٩- لا يجوز تناول مادة البسكويت بنوعيه من قبل أعضاء الهيئة التدريسية والعاملين .
- ١٠- إلقاء الفضلات في الأماكن المخصصة لذلك.

البند ( ٣ ) تعليمات التصرف بالكميات الزائدة من مادة البسكويت بنوعيه .

١. في حال وجود كميات زائدة من مادة البسكويت بنوعيه تكفي لإطعام طلبة المدرسة ليوم واحد على الأقل يقوم مدير/ مديرة المدرسة بإبلاغ الموزع التابع لشركة البشائر بالكميات الزائدة ليتم خصمها من حصة المدرسة في الدفعة التالية.
٢. بعد انتهاء أي فصل دراسي يتم توزيع ما تبقى من مادة البسكويت بنوعيه على الطلبة المشمولين بحيث لا يتبقى أي رصيد مدور لدى المدرسة.

البند (٤) الأمور الصحية الواجب مراعاتها عند تخزين مادة البسكويت بنوعيه داخل المدرسة .

١. أن يتم اختيار مستودع تخزين مادة البسكويت بنوعيه في الطابق الأرضي من البناء المدرسي.
٢. أن يتم تنظيف المستودع وتعقيمه قبل تخزين مادة البسكويت، والمحافظة عليه نظيفاً باستمرار .
٣. أن يكون مستودع تخزين مادة البسكويت بنوعيه جافاً، جيد التهوية.
٤. أن توضع الكراتين على لوح خشبي بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والتأكد من عدم وجود أطراف حادة أو مسامير.
٥. أن يتم ترتيب مادة البسكويت بنوعيه بشكل جيد.

## ملحق ( أ ) مواصفات المواد المكونة للوجبة .

### ١- مواصفة بسكويت المخازير العسكرية :-

١- يراعى في المنتج جميع المواصفات المعتمدة من مديرية المواصفات والمقاييس رقم (٦/٢٠٠٠) المتعلقة بالبسكويت ورقم (٤٩٣) المتعلقة بالاشتراطات الصحية للأغذية ورقم (٢٨٨) المتعلقة بمدد صلاحية والتعديلات المبينة أدناه.

٢- أن يكون البسكويت محلى وان لا تقل نسبة المواد الدهنية به عن (٨%) وزن/وزن .

٣- أن يستخدم فيه الزيت النباتي مثل palm oil .

٤- أن يكون الدقيق المستعمل من دقيق القمح ويضاف إليه دقيق البقول مثل فول الصويا أو الحبوب على أن يتم بيان ذلك كما ونوعاً .

٥- أن لا تقل نسبة البروتين في البسكويت عن (٦%) .

٦- أن يستعمل ملح الطعام المضاف إليه اليود والماء الصالح للشرب في صناعة البسكويت .

٧- أن تزن عبة البسكويت الواحدة (٤٠-٤٥) غرام .

٨- يشترط في حالة إضافة المواد الاختيارية التالية أن تكون طبيعية:

- مواد حافظة .

- مواد مستحلبة .

- المحليات المغذية مثل السكروز .

٩- يشترط أن يحتوي كل (٤٠-٤٥) غرام من المنتج النهائي (بعد الخبز) على المغذيات التالية:-

- فيتامين (أ)، فيتامينات ب١، ب٢، ب٦، ب١٢، انياسين، حامض الفونيك، معدن الحديد، معدن الزنك.

١٠- يجب توفر الاشتراطات القياسية التالية في المنتج :-

- أن لا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج على (٨%) وزن/وزن .

- أن لا تزيد نسبة الرماد محسوبة على أساس المادة الجافة في البسكويت على (١٥%) وزن/وزن .

- أن لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في حمض الهيدروكلوريك على (٠.٨%) وزن/وزن .

- أن لا تزيد نسبة الحموضة للدهن المستخلص محسوبة كحامض أوليك على (١%) .

- أن لا تزيد نسبة الكسر بالبسكويت عن (٧%) من وزن العينة .

- أن لا تزيد نسبة البسكويت غير المتجانس في النون عن (٥%) من وزن العينة .



- أن يخلو المنتج من التزنخ والتعفن ومن المواد الغريبة وأية مواد أخرى ضارة بالصحة .
- أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها ومن الفطريات .
- أن يخلو المنتج من المحنات الاصطناعية ( كالكسكارين والسيكلاميت ) .
- أن تكون جميع المواد المستخدمة في صناعة البسكويت مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .
- ١١- أن لا تزيد الموثات المعدنية عما هو مسموح به في المواصفة المحنية .
- ١٢- أن يكون المنتج جذاباً وذو طعم محبب ورائحة مقبولة ومستساغاً لدى الأطفال ، يخلو من طعم التصبين أو المر أو الشانط .
- ١٣- أن يخضع المنتج للاشتراطات الصحية وهي أن يتم تصنيع المنتج طبقاً للتوصية الدولية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية مرجع رقم ( ١٩٦٩-١-١ ) ( RCP /CAC ) الخاصة بالقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية .
- أن يخلو المنتج من الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض القادرة على النمو ضمن ظروف التخزين العادية .
- أن يخلو المنتج من أية مواد سامة ناتجة عن الكائنات الحية الدقيقة بكميات تجعلها ضارة بالصحة .
- أن يخلو المنتج من كافة الكائنات الحية الدقيقة المرضية .
- ١٤- يشترط في التعبئة والتغليف مراعاة ما يلي:-
  - أن يعبأ في عبوات صحية، نظيفة .
  - أن تكون مواد التغليف غير منفذة لثربوية أو الدسم وقليلة النفاذية للأكسجين ( الهواء ) وتمنع المس المباشر أثناء التعبئة .
  - يشترط وجود ثلاثة أشكال للمنتج وثلاثة أشكال للتغليف على الأقل .
- ١٥- أن يخضع المنتج لفحوصات المخبرية الدورية من قبل وزارة الصحة والمختبرات العسكرية للمراقبة الجودة وفحوصات مخبرية وحسية انتقائية من قبل وحدة إدارة المشروع .
- ١٦- أن يطبع على العبوة بشكل بارز وواضح المعلومات التالية:
  - مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية .
  - تنفيذ وزارة التربية والتعليم مع القوات المسلحة الأردنية .
  - غير مخصص للبيع أو المداولة .
- ١٧- يشترط التنوع في إضافة المنكهات الطبيعية لمادة البسكويت مثل (اليانسون، جوز الهند، الفانيلا، القزحة، القرفة، الزعتر) وأي نكهات طبيعية أخرى .

## ٢- بسكويت برنامج الأغذية العالمي :-

على البسكويت المحشو بالتمر أن يكون مدعماً بمادة اليريمكس من أجل ضمان الحصول على العناصر الدقيقة و ذلك لكل ١٠٠ غرام من المادة الجافة من المنتج النهائي:

جدول نسب العناصر الصغرى و الصيغة الكيميائية

المغذيات الدقيقة	لكل ١٠٠ عد	الصيغة الكيميائية
الفيتامينات		
فيتامين أ	947 IU	DRY VITAMIN A PALMITATE 250 S/N
فيتامين د	114 IU	DRY VITAMIN D3 100 SD S
فيتامين هـ	4.0 mg	DRY VITAMIN E 50% CWS S
فيتامين ك١	0.03 mg	Dry Vitamin K1 5% SD
فيتامين ب١ (ثيامين)	0.51 mg	THIAMINE MONONITRATE
فيتامين ب٢	0.51 mg	B2 UNIVERSAL FINE POWDER
فيتامين ب٦	0.57 mg	PYRIDOXINE HYDROCHLORIDE
فيتامين ج	17.0 mg	ASCORBIC ACID
حمض الفوليك (فيتامين ب٩)	0.17 mg	Folic Acid 10% on Potato Malt
اميد النياسين	6.8 mg	NIACINAMIDE
فيتامين ب١٢	1.02 µg	Vitamin B12 0.1% WS N
المعادن		
النحاس	0.34 mg	Copper Gluconate
الحديد	7.10 mg	Ferric Pyrophosphate
الزنك	3.18 mg	Zinc Oxide

### التركيبة

البسكويت المحشو بالتمر هو بسكويت محشو ، بحيث تمثل مادة البسكويت ٧٠% من المنتج و تمثل الحشوة ال ٣٠% المتبقية . التركيبة موضحة في الجدول أدناه :

جدول تركيبة البسكويت المحشو بالتمر

النسبة في كل جزء	النسبة في المنتج النهائي
الجزء ١ : البسكويت (مكونات العجين)	
48.20	33.74
11.78	8.25
21.42	14.99
2.14	1.50
3.21	2.25
5.36	3.75
0.27	0.19
0.04	0.03
0.54	0.37
0.03	0.02
0.02	0.01
0.27	0.19

0.04	0.05	حامض الستريك
4.50	6.43	ماء
0.17	0.25	البريمكس
70.0%	100.0%	المجموع الحزني <sup>1</sup>
		الجزء ٢ : مكونات الحشوة
25.77	85.91	معجون التمر
1.14	3.79	مرغرين
3.02	10.06	شراب الجنكويز
0.08	0.25	البريمكس
30.0%	100.0%	المجموع الحزني <sup>٢</sup>
100.0%		المجموع

نموذج شهري / مديرية التربية والتعليم  
مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

مديرية التربية والتعليم -----  
شهر ----- / ٢٠

- عدد المدارس المشمولة ( )  
- عدد الطلبة المستفيدين ( ) إناث ( ) ذكور ( )  
- عدد أيام الإطعام خلال الشهر ( )

- كميات البسكويت والفاكهة الموزعة والموزعة للمدارس التابعة للمديرية:

اسم المادة	الرصيد الأولي	الكمية المستلمة	الكمية الموزعة	الكمية المتبقية
بسكويت المخابز العسكرية/باكيت				
بسكويت برنامج الأغذية العالمي/باكيت				

اسم المادة	الكمية المستلمة	الكمية الموزعة
الفاكهة:-		
موز/كغم		
تفاح/كغم		
برتقال/كغم		
فواكه أخرى:-		

- ملاحظات واقتراحات لجان المدارس المشمولة :

- ملاحظات واقتراحات لجنة المديرية:

رئيس اللجنة

عضو

عضو

عضو

نموذج المدرسة

استلام وتوزيع مكونات الوجبة الغذائية للمدارس المشمولة بمشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

مديرية التربية والتعليم

اسم المدرسة :

شهر / ٢٠ / عدد الطلبة المشمولين بالمشروع : ( ) اناث ( ) ذكور ( ) عدد أيام الإطعام :

الملاحظات	الرصيد المتبقى في نهاية الشهر		الكمية المستلمة لمادة الفاكهة							الكمية الموزعة		الكمية المستلمة		الرصيد في بداية الشهر		اليوم / التاريخ	
	بسكويت برنامج الإغذية العالمي / باكيت	بسكويت المخازن العسكرية / باكيت	أخرى	أخرى	نكترين / كغم	مندلين / كغم	برنقال / كغم	نفاح / كغم	موز / كغم	بسكويت برنامج الإغذية العالمي / باكيت	بسكويت المخازن العسكرية / باكيت	بسكويت برنامج الإغذية العالمي / باكيت	بسكويت المخازن العسكرية / باكيت	بسكويت برنامج الإغذية العالمي / باكيت	بسكويت المخازن العسكرية / باكيت		

رئيس اللجنة

عضو

عضو

## تعليمات تنفيذ مشروع المطبخ الانتاجي للفصل الأول من العام الدراسي

٢٠٢٠ / ٢٠٢١

### لجنة الاستلام والتوزيع في المدرسة:

يتم تشكيلها كما وردت في الخطة الإجرائية لتنفيذ مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية.

### تكون مهام اللجنة كما يلي:

- استلام الوجبة الغذائية المغلقة من الموزع يومياً، وتوثيق الكميات المستلمة في دفاتر جانبية يتم الاحتفاظ بها لدى مدير / مديرة المدرسة.
- مراعاة أن يكون الموزع مرتدياً الكمامة والقفازات والمحافظة على التباعد الجسدي .
- التأكد من مطابقة الكميات المستلمة من الوجبة الغذائية لأعداد الطلبة المشمولين.
- التأكد من أن عملية تنزيل مكونات الوجبة الغذائية إلى أماكن تخزينها في المدرسة تتم بواسطة الموزع بطريقة لا تؤدي إلى تلفها، مع مراعاة التباعد الجسدي بين الموزع والعاملين في المدرسة والطلبة.
- التأكد من قيام الطلبة بغسل أيديهم بالماء والصابون لمدة (٢٠) ثانية أو استعمال معقم لا تقل نسبة الكحول فيه عن ٦٠% قبل تناول الوجبة الغذائية.
- التأكد من سلامة مكونات الوجبة الغذائية قبل توزيعها على الطلبة.
- توزيع مكونات الوجبة الغذائية على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية كما يلي:
  - يومي الاحد والاربعاء : معجنة جبنة بيضاء وزعتر مع حبة خضار(خيار) وحبه فاكهة (موز أو تفاح).
  - يوم الاثنين : معجنة جبنة بيتزا مع حبة فاكهة (موز أو تفاح).
  - يومي الثلاثاء والخميس: معجنة جبنة بيضاء مع حبة خضار(خيار) وحبه فاكهة (موز أو تفاح).
- التأكيد على من يقوم بعملية توزيع مكونات الوجبة الغذائية على الطلبة أن يكون مرتدياً الكمامة والقفازات وأن يحافظ على التباعد الجسدي .
- توزيع الوجبة الغذائية على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية قبل نهاية الحصة الثالثة ب(١٥) دقيقة، وتناولها داخل الغرفة الصفية وبإشراف

مباشر من المعلم بعد التأكد من سلامتها، وعدم السماح بإخراج أي من مكونات الوجبة الغذائية خارج الغرفة الصفية.

- التأكيد على الطلبة بعدم تبادل الوجبة الغذائية فيما بينهم وأن يتناول كل طالب الحصّة المخصصة له والموزعة عليه .
- في حال دوام المدرسة ضمن برنامج الدوام بالتناوب يعطى فقط الطلبة المقرر حضورهم ذلك اليوم الوجبة الغذائية.
- يترك التصرف بالكميات الزائدة من الوجبات الغذائية إلى قرار مدير/ مديرة المدرسة بالتعاون مع لجنة التغذية في المدرسة يومياً، بحيث لا يتبقى أي من هذه الوجبات الى اليوم التالي.