

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 لجميع مديريات التربية والتعليم ما عدا مديريات التربية المذكورة في النقطة رقم (٢)	٢٠٢٢/٢/٢٧	٢٠٢٢/٣/٣١	٢٥
٢.	بسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١) باكيت لمديريات التربية والتعليم التالية البتراء، الشوبك، البادية الجنوبية ومعان، والمدارس التابعة لووكالة الغوث .	٢٠٢٢/٢/٢٧	٢٠٢٢/٣/٣١	٢٥
٣.	بسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١) باكيت لجميع مديريات التربية والتعليم ما عدا مديريات التربية المذكورة في النقطة رقم (٤).	٢٠٢٢/٥/٨	٢٠٢٢/٦/٩	٢٥
٤.	بسكويت محشو بالتمر (٢) باكيت وزن (٤٠) غم. لمديريات التربية والتعليم التالية البتراء، الشوبك، البادية الجنوبية ومعان، والمدارس التابعة لووكالة الغوث .	٢٠٢٢/٥/٨	٢٠٢٢/٦/٩	٢٥
٥.	الوجبات الصحية من المطبخ الإنتاجي (ساندويش جبنة وحبّة خضار وحبّة فاكهة) لمدة (٤) أيام /اسبوع وبسكويت محشو بالتمر (٢) باكيت وزن (٤٠) غم يوم واحد/اسبوع للمدارس المشمولة بالمشروع في مديرتي التربية والتعليم للواء قصبة مادبا، للواء الشونة الجنوبية.	٢٠٢٢/٢/٢٧	٢٠٢٢/٦/٩	٥٠

* عدد أيام توزيع مادة البسكويت بنوعيه بواقع (٥) أيام في الأسبوع.

* تتم عملية توريد مادة البسكويت بنوعية من خلال القوات المسلحة الأردنية اعتبارًا من يوم

الاثنين الموافق ٢٠٢٢/٢/٧ .

* يتم التوقف عن توزيع الوجبة الغذائية خلال شهر رمضان المبارك .

* الوجبات الصحية والبسكويت يتم نقلهم لمديرتي التربية والتعليم للواء قصبة مادبا، للواء الشونة الجنوبية من خلال برنامج الأغذية العالمي بالتعاون مع الجمعية الملكية للتوعية الصحية.

مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للفصل الثاني من العام الدراسي ٢٠٢١ / ٢٠٢٢

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:-

- ✓ التأكيد على متعهد النقل ضرورة إرتداء الكمامة والقفازات والمحافظة على التباعد الجسدي أثناء التواجد في المدرسة .
- ✓ إبلاغ مندوب ديوان المحاسبة عند استلام وتوزيع مادة البسكويت على المدارس المشمولة بالمشروع والتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات لتوقيعه على ضبوطات تسلم اللوازم.
- ✓ متابعة عملية توزيع مادة البسكويت على المدارس المشمولة بالمشروع.
- ✓ التأكد من مطابقة الكمية المستلمة من مادة البسكويت لأعداد الطلبة المشمولين .
- ✓ تعميم الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للعام الدراسي ٢٠٢١ / ٢٠٢٢ على المدارس المشمولة بالمشروع.
- ✓ المتابعة والإشراف على مدى التزام المدارس بتطبيق تعليمات توزيع مادة البسكويت على الطلبة الواردة في البند رقم ٢ .
- ✓ التأكد من مراعاة الشروط الصحية في المكان المخصص لتخزين مادة البسكويت في المدارس الواردة في البند رقم ٤ .
- ✓ التعاون والتنسيق مع مديريات الصحة المعنية في المحافظات كلما دعت الحاجة من اجل سلامة تداول مكونات الوجبة الغذائية في المدارس.
- ✓ 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 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 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 وجود شكاوى من المدارس حول مادة البسكويت 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 لمادة البسكويت .

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 الشعب، ومعلمة روضة الأطفال إن وجدت، وقيام مدير/مديرة المدرسة بتكليف أحد الأذنة /الأذونات للعمل بالمشروع ، على أن يكون أحد أعضاء اللجنة كمعلم/ة للتغذية المدرسية.

تكون مهام اللجنة ما يلي:-

✓ استلام مادة " البسكويت، من المورد مباشرة مع المحافظة على التباعد الجسدي وتوثيق الكميات المستلمة في دفاتر جانبية يتم الإحتفاظ بها لدى مدير/ة المدرسة، وفي حال وجود فساد أو تلف أو عيب في مادة البسكويت، فللجنة الحق في رفض استلامها الطلب من المورد استبدالها بكمية أخرى دون أن يؤثر على فترة إطعام الطلبة.

✓ توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي (٢ باكيت /طالب يومياً) وبسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١ باكيت /طالب يومياً) 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 والموجود لدى الموزع والاحتفاظ بصورة عنه لدى إدارة المدرسة ، وتحت طائلة المساءلة.

✓ التأكد من أن عملية تنزيل وإيصال مادة البسكويت من قبل العمال بطريقة لا تؤدي إلى تلفها إلى أماكن تخزينها في المدرسة، مع مراعاة ارتداء الكمامة والقفازات للعمال الذين يقومون بعملية التنزيل وإيصال الوجبة .

✓ الإشراف المباشر على عملية تنزيل وتخزين وتوزيع مادة البسكويت، مع مراعاة التباعد الجسدي بين العمال والعاملين في المدرسة والطلبة .

✓ تكون مسؤولية محتويات مستودع التغذية المدرسية (مكان تخزين مادة البسكويت داخل المدرسة) من مهام معلم/ة التغذية المدرسية .

✓ مراقبة مادة البسكويت 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 لكل صف حسب عدد الطلبة المشمولين.

✓ التأكد من سلامة مادة البسكويت قبل توزيعها على الطلبة .

✓ توزيع مادة البسكويت على الطلبة حسب البند (٢) وتوعيتهم بضرورة المحافظة على النظافة.

✓ إعداد كشوفات يومية تبين أعداد الطلبة الذين وزعت عليهم مادة البسكويت في كل شعبة، تحفظ لدى إدارة المدرسة ليتم تدقيقها لاحقاً. (مرفق نموذج كشف يومي للمدرسة) .

✓ في حال قيام الموزع بأية مخالفة متعلقة بتسليم مادة البسكويت 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 مسائلتها وإيقاع الجزاء التأديبي المناسب عليها مع إصدار أي قرار تبعي 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 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 إستعمال معقم لا تقل نسبة الكحول فيه عن ٦٠% قبل تناول الوجبة الغذائية.
- ٢- عدم تكليف الطلبة بتحميل أو تنزيل أو توزيع مادة البسكويت .
- ٣- توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي (٢ باكيت /طالب يومياً) وبسكويت إنتاج القوات المسلحة الأردنية (١ باكيت /طالب يومياً) على الطلبة في الصفوف (٦-١) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية وحسب ما هو مبين في الجدول المرفق الذي يبين بداية ونهاية الإطعام .
- ٤- التقيد التام بوقت توزيع مادة البسكويت قبل نهاية الحصص الثالثة ب(١٥) دقيقة، وتناولها داخل الغرفة الصفية وبإشراف مباشر من المعلم بعد التأكد من سلامتها، وعدم السماح بإخراج مادة البسكويت خارج الغرفة الصفية.
- ٥- التأكيد على الطلبة بعدم تبادل الوجبة الغذائية فيما بينهم وأن يتناول كل طالب الحصص المخصصة له والموزعة عليه .
- ٦- لا يعطى الطالب مادة البسكويت إذا كان لا يرغب بتناولها، مع ضرورة توعيته بأهميتها للجسم.
- ٧- لا يعطى الطالب الغائب حصته من مادة البسكويت عن اليوم الذي يغيب فيه عن المدرسة.
- ٨- في حال دوام المدرسة ضمن برنامج الدوام بالتناوب يعطى فقط الطلبة المقرر حضورهم ذلك اليوم مادة البسكويت .

- ٩- لا يجوز تناول مادة البسكويت من قبل أعضاء الهيئة التدريسية والعاملين .
١٠- إلقاء الفضلات في الأماكن المخصصة لذلك .

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

- ١ . بعد انتهاء أي فصل دراسي يتم توزيع ما تبقى من مادة البسكويت على الطلبة المشمولين بحيث لا يتبقى أي رصيد مدور لدى المدرسة .

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

- ١ . أن يتم اختيار مستودع تخزين مادة البسكويت 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 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 بشكل جيد .

ملحق (أ) مواصفات المواد المكونة للوجبة .

١ - مواصفة بسكويت المخابز 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 الصلاحية، 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 منح الطعام المضاف إليه اليود وائماء الصالح للشرب في صناعة البسكويت .
- ٧- أن تزن عتبة البسكويت الواحدة (٤٠-٤٥) غرام .
- ٨- يشترط في حالة إضافة المواد الاختيارية التالية أن تكون طبيعية:
 - مواد حافظة .
 - مواد مستحلبة .
 - المحليات المغذية مثل السكرورز .
- ٩- يشترط أن يحتوي كل (٤٠-٤٥) غرام من المنتج النهائي (بعد الخبيز) على المغذيات التالية:-
 - فيتامين (أ)، فيتامينات ب١، ب٢، ب٦، ب١٢، النياسين ، حامض الفوليك، 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 اللون عن (٥%) من وزن العينة .
 - أن تكون الزيوت والدهون من الأنواع المسموح باستعمالها وان لا يزيد رقم البيروكسيد للمادة الدهنية المستخلصة من البسكويت على (١٠) مل مكافئ أوكسجين بيروكسيدي في الكيلو غرام الواحد من الدهن المستخلص .
- أن يخلو المنتج من الترنخ والتعفن ومن المواد الغريبة وأية مواد أخرى ضارة بالصحة .

- أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها ومن الفطريات .

- أن يخلو المنتج من المحليات الاصطناعية (كالكسكارين والسيكلاميت) .

- أن تكون جميع المواد المستخدمة في صناعة البسكويت مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

١١- أن لا تزيد الملوثات المعدنية عما هو مسموح به في المواصفة المحلية .

١٢- أن يكون المنتج جذاباً وذا طعم محبب ورائحة مقبولة ومستساغاً لدى الأطفال ، يخلو من طعم التصبن

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- 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 سامه ناتجة عن الكائنات الحية الدقيقة بكميات تجعلها ضاره 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 منفذه للرطوبة 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 للفحوصات 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 (الياسون، جوز الهند، الفانيلا،

القرحة، القرقة، الزعتر) وأي نكهات طبيعية أخرى .

٢- بسكويت برنامج الأغذية العالمي :-

على البسكويت المحشو بالتمر أن يكون مدعماً بمادة البريمكس 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 غم	الصيغة الكيميائية
الفيتامينات		
فيتامين أ	947 IU	DRY V ITAMIN 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

التركيبية

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

جدول تركيبة البسكويت المحشو بالتمر

النسبة في كل جزء	النسبة في المنتج النهائي	
		الجزء ١٤ : البسكويت (مكونات العجين)
48.20	33.74	دقيق القمح
11.78	8.25	سكر
21.42	14.99	مرغرين غير مهدرج
2.14	1.50	مسحوق الحليب الخالي من الدسم
3.21	2.25	طحين الصويا
5.36	3.75	سكر محول
0.27	0.19	ملح
0.04	0.03	الونيلين
0.54	0.37	مسحوق البيض
0.03	0.02	حمض الصوديوم
0.02	0.01	صودا
0.27	0.19	الليستين
0.05	0.04	حامض الستريك
6.43	4.50	ماء
0.25	0.17	البريمكس
100.0%	70.0%	المجموع الحزني

			الجزء ٢ : مكونات الحشوة
25.77	85.91		معجون التمر
1.14	3.79		مرغرين
3.02	10.06		شراب الجلوكوز
0.08	0.25		البريمكس
30.0%	100.0%		المجموع الجزئي ٢
100.0%			المجموع

نموذج شهري / مديرية التربية والتعليم
مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

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

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

- 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

مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

تعليمات تنفيذ مشروع المطبخ الانتاجي للفصل الثاني 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 إستعمال 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 والثلاثاء: ساندويش جبنة حلوم مع حبة خضار(خيار) وحبّة فاكهة (موز أو تفاح).
 - يومي الاثنين والاربعاء : ساندويش جبنة بيضاء وزعتر مع حبة خضار(خيار) وحبّة فاكهة (موز أو تفاح).
 - يوم الخميس: بسكويت المحشو بالتمر (٢ باكيت /طالب).
- التأكد 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 الحصّة 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 الي اليوم التالي.