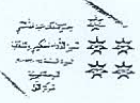




وزارة التربية والتعليم

الرقم ٢٢٠ / ١ / ٧  
التاريخ  
الموافق ٢٠١٨ / ٩ / ١٠



مديرو المدارس الخاصة ومديراتها / محافظة العاصمة

الموضوع : المقاصف المدرسية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته، وبعد؛

فأشير إلى كتاب معالي وزير التربية والتعليم رقم ١/٦٨ / ٤٢٤٤٦ تاريخ ٢٠١٨/٩/٥ بخصوص الموضوع أعلاه . ارفق صورة عن الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية والأغذية المسموح بيعها والممنوعة للتقيد بها والعمل بمضمونها ، مؤكدا أهمية إيلاء هذا الموضوع الاهتمام راجيا القيام بحملات توعية للطلبة حول فوائد المواد الغذائية المباعة في المقصف المدرسي .

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

وزير التربية والتعليم



نسخة / مدير صحة محافظة العاصمة  
نسخة/مدير الخدمات التعليمية  
نسخة/قسم التأسيس والترخيص  
نسخة/رئيس قسم شؤون الطلبة بالوكالة  
نسخة/رئيس قسم الإحصاء والمعلومات لتعميم الكتاب  
نسخة /مسؤول الصحة المدرسية

نسخة / المنف العام كتاب وزير التربية رقم ٢/٩ / ٣٧١٤٨ تاريخ ٢٠١٨/٨/١٣  
المرفقات / الإشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية والأغذية المسموح بيعها

## الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

### والأغذية المسموح بيعها والممنوعة

والمستندة إلى أحكام المادة (٣) و(٤/و) من قانون الصحة العامة رقم (٤٧) لسنة ٢٠٠٨

تعليمات عامة : هذه التعليمات العامة أساسية للمقاصف .

### أولاً: الاشتراطات الخاصة بتجهيز المقصف :

١. يجب أن يكون المقصف داخل سور المدرسة ، وفي مكان بعيد عن مصادر التلوث البيئي ودورات المياه ومجاري التصريف، أو تجمع النفايات . ويفضل أن يكون داخل ساحة المدرسة أو قريباً من صالة كبيرة أو قريباً من مظلة في ساحة أو ملعب المدرسة، ولا بد أن يكون مبنياً بطريقة تمنع دخول الغبار وتسرب المياه ودخول الحشرات . ويجب أن يكون عدد نوافذ البيع كافياً ، وبمعدل نافذة لكل (١٠٠) طالب .
٢. وجود خزائن محكمة لحفظ الأواني والأدوات المستخدمة وتكون الأرفق سهلة التنظيف ، وغير قابلة للصدأ، ويفضل أن تكون جميع الأواني المعدنية الغير قابلة للصدأ (استانلس ستيل)، مع وجوب استخدام الملاعق (البلاستيكية) ذات الاستخدام الواحد للطلاب، وتجنب الملاعق المعدنية .
٣. يجب أن تكون غرفة المقصف ذات تهوية وإضاءة كافيتين، ويجب إعداد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار ، بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (٢٥) درجة مئوية، ويجب أيضاً وضع جهاز صائد للحشرات .
٤. يجب وجود ثلاثيات بما يكفي حاجة المقصف .
٥. توفير مصدر مائي آمن وسليم من الشبكة العامة لسلطة المياه .
٦. يجب إيجاد مغسلة ومواد تنظيف للعاملين لغسل الأيدي .
٧. وجود حاويات للنفايات تفرغ يومياً، وتوضع في أماكن متعددة لسهولة التنظيف ، مع ضرورة وجود أكياس (بلاستيك) كبيرة داخل الحاويات ليسهل جمعها .
٨. يكون مكان تخزين الأغذية في مكان بارد وجاف ونظيف، وتكون الأرفف مرتفعة عن سطح الأرض قدر (٣٠) سم أو أكثر .

## ثانياً : الاشتراطات الخاصة بتشغيل المقاصف المدرسية:

- ١ . يجب تنظيف المقصف يومياً وكما دعت الحاجة، بجميع محتوياته القابلة للتنظيف وبعد انتهاء تناول الوجبات مباشرة. ويجب أيضاً استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة في تجفيف الأيدي.
- ٢ . يجب استخدام المطهرات المخففة للقضاء على الجراثيم والبكتيريا على الأسطح التي تلامس الأغذية الطازجة، وغسل الخضروات والفواكه قبل استخدامها بماء نظيف. ويفضل تعقيمها باستخدام مركبات التعقيم المخصصة لذلك مثل حمض الليمون(الستريك) أو بيرمنجنات البوتاسيوم.
- ٣ . يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على العينات الغذائية .
- ٤ . يجب أن تكون جميع الأغذية ذات صلاحية سارية المفعول.
- ٥ . يجب أن توضع المبيدات الحشرية والمطهرات والمنظفات مع أدوات النظافة بعيداً عن مكان تخزين الأغذية .

## ثالثاً : الأغذية الممنوع بيعها بالمقاصف:

يمنع منعاً باتاً بيع وتداول الأغذية الآتية :

- ١- بيع الأطعمة " البائتة" ويتم التخلص منها يومياً .
- ٢- المشروبات الغازية بأنواعها، والعصير المحضر يدوياً والعصير الصناعي ويمنع الطلاب من إحضارها إلى المدرسة.
- ٣- المشروبات الحاوية على السكر والملونات فقط.
- ٤- المشروبات والعصائر التي تقل نسبة عصير الفاكهة فيها عن ٣٠% .
- ٥- الحلوى والعلكة و الملابس والمصاص ذات القيمة الغذائية المنخفضة بجميع أنواعها و التوفي والنوجا التي تلتصق بالاسنان .
- ٦- الأغذية والمشروبات المعلبة في عبوات زجاجية.
- ٧- اللحوم والكبد بجميع أنواعها والبيض.
- ٨- الشيبس غير المصنع من رقائق البطاطا والذرة الطبيعية .
- ٩- البوظة والأسكيمو ( المثلجات ) .

#### رابعاً : الأغذية المسموح بيعها بالمقاصف:

١. عبوات الحليب السائل المعقم طويل الأمد العادي أو ذي النكهات .
٢. عبوات اللبن المحفوظة في الثلاجة.
٣. العصائر الطبيعية المعبأة آلياً .
٤. الساندويتشات و المعجنات الطازجة و المغلفة من المطاعم المرخصة حسب الشروط و التعليمات الصحية.
٥. البسكويت بجميع أنواعه العادي والمحشو ، والكعك المغلف آلياً ، وتفضل الأنواع المدعمة بالفيتامينات والأملاح المعدنية .
٦. الشوكولاته التي تحتوي على مواد غذائية بدون أصباغ أو نكهات صناعية والمعبأة آلياً ضمن المواصفات والمقاييس الأردنية مع الأخذ بما ورد بالبند(٥) من المادة الثالثة من الإشتراطات أعلاه.
٧. رقائق شيبس البطاطا والذرة الطبيعية المغلفة آلياً والغير محتوية على صبغات أو ملونات إصطناعية.
٨. المكسرات المغلفة آلياً .
٩. عبوات التمور الصغيرة المغلفة آلياً .
١٠. الفواكه والخضروات الطازجة.
١١. أي مواد يوفق عليها وزير الصحة.

#### خامساً : الشروط الواجب توافرها في العاملين في المقاصف المدرسية: يجب توفر الشروط التالية لجميع العاملين بالمقصف:

- ١- المشرفون والعاملون على تشغيل المقصف المدرسي عليهم المراجعة سنوياً للمركز الصحي التابع لوزارة الصحة للحصول على شهادة صحية تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية في بداية كل فصل دراسي .
- ٢- يجب استبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر على يديه بثور أو قروح لحين زوال الأعراض المرضية بموجب تقرير طبي صادر عن وزارة الصحة.
- ٣- عدم تواجد أي شخص داخل المقصف المدرسي ممن لا يحمل شهادة صحية.
- ٤- إرتداء زي خاص بالمقصف أثناء عملية البيع.

#### سادساً : كل من يخالف أحكام هذه الإشتراطات تطبق عليه الأحكام الواردة في قانون الصحة العامة أعلاه.

\*\*\*\*\*