

دليل الاشتراطات الصحية في تقديم خدمات التغذية المدرسية



وكالة الوزارة للخدمات المشتركة

فريق خدمات الطلاب

صفر 1446 هـ. أغسطس 2024 م

فهرس

الصفحات	الموضوع
1	أولاً/المراجع التكميلية.....
2	ثانياً/ أهمية تطبيق الاشتراطات الصحية في المقاصف المدرسية.....
2	ثالثاً/ المجال ونطاق التطبيق.....
3 - 4 - 5	رابعاً/ التعاريف.....
5	خامساً/ الاشتراطات العامة.....
5	ا/ الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية.....
5 - 6 - 7	ب/ اشتراطات الموقع والمبنى.....
7	ج/ اشتراطات التجهيزات.....
8	د/ النظافة العامة.....
9	هـ/ الوقاية من الآفات.....
9	سادساً/ الشروط الخاصة بالعمالة.....
10	سابعاً/ شروط المواد الغذائية، والشروط الخاصة بالوجبات الغذائية.....
10	أ. شروط المواد الغذائية.....
11	ب. الشروط الخاصة بالوجبات الغذائية.....
11 - 12	ج- الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية.....
12- 13	د- اشتراطات تحضير الأطعمة لدى موردي المدارس.....
13	ثامناً/ شروط تحضير وتقديم الوجبات الغذائية.....
14	تاسعاً/ اشتراطات المشروبات والأغذية والوجبات متوازنة العناصر الغذائية.....
14	أ. اشتراطات الأغذية التي يتم إعدادها في المدارس أو مع جهات متعاقد معها من قبل المدرسة
14	ب. اشتراطات الوجبة الغذائية متوازنة العناصر الغذائية.....
15	ج- اشتراطات المنتجات الغذائية المعبأة التي يتم تقديمها في المدارس.....
16	د المشروبات والأغذية والوجبات المسموحة والممنوعة.....
22	عاشراً/ اشتراطات السلامة في وجبات الطلبة المنزلية.....
22	الحادي عشر/ المواصفات الخاصة بمكانن البيع الذاتي.....
23	الثاني عشر: تنظيم المناسبات والفعاليات.....
25-38	الملاحق.....

أولاً/المراجع التكميلية:

- 1.2 SFDA.FD/GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- 2.2 SFDA.FD/GSO 2233 "اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة".
- 3.2 SFDA.FD/GSO 2333 "اشتراطات الادعاءات الصحية والتغذوية على المنتجات الغذائية".
- 4.2 SFDA.FD 2483 "الدهون المتحولة".
- 5.2 SFDA.FD 1021 "الأغذية الخالية من الجلوتين".
- 6.2 SFDA.FD/GSO 2362 "الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز".
- 7.2 SFDA.FD 2604 "وضع السعرات الحرارية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل".
- 8.2 SFDA.FD 2605 "الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل".
- 9.2 SFDA.FD/GSO 1820 "عصائر وشراب نكتار الفاكهة".
- 10.2 SFDA.FD/GSO 1971 "الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها".
- 11.2 SFDA.FD/GSO 2539 "الفيتامينات والمعادن الواجب توافرها في المواد الغذائية".
- 12.2 SFDA.FD 5016 "متطلبات الوجبات الغذائية متوازنة العناصر الغذائية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل".
- 13.2 الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية والمعدة من الإدارة العامة للصحة المدرسية بوزارة التربية والتعليم 1434هـ..
- 14.2 الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها، والمعدة من اللجنة المكونة من: (وزارة الصحة، وزارة التعليم، تطوير التعليم القابضة).

ثانياً: أهمية تطبيق الاشتراطات الصحية في المقاصف المدرسية:

تأتي المقاصف المدرسية في طليعة الخدمات والأنشطة المقدمة في المدارس، وقد باتت ذات أولوية هامة من أولويات العمل في الصحة المدرسية على المستويين العالمي والمحلي؛ لكونها المكان الأول والأهم في المدرسة الذي يمكن أن يساهم في تعديل النمط الغذائي لطلبة المدارس ويحسن سلوكياتهم وعاداتهم الغذائية، وبالتالي حمايتهم من خطر الإصابة بالعديد من الأمراض والمشاكل الصحية، مما سينعكس إيجاباً على الحالة الصحية لدى فئتي الأطفال والشباب وعلى العملية التربوية والتعليمية.

وتساهم المدارس التي تعطي الأولوية لرفاهية وسلامة الأطفال بتوفير بيئة تعليمية صحية وإيجابية لهم ومأكولات متوازنة ونشاط جسدي ملائم في التطوير المبكر للعادات الجيدة التي يمكن أن تستمر طوال الحياة. وتطغى العادات المكتسبة في الطفولة على الحياة، وتحد من خطر الإصابة بالأمراض المزمنة في المستقبل، لذلك فإن اكتساب سلوكيات صحية في الطفولة أكثر أهمية وفاعلية من محاولة تغيير السلوك في مرحلة البلوغ، وتسمح اشتراطات التغذية الصارمة في المدارس برصد عادات تناول الطلبة للطعام في المدارس ومراقبتها من سن مبكرة وتوفير منافع عدة من بينها:

- تعد التغذية الجيدة في المدارس جزءاً لا يتجزأ من نمو الطلبة والمحافظة على صحتهم.
- تقوم بدور مهم في الوقاية من الأمراض الناجمة عن الافتقار إلى عنصر غذائي أو أكثر في نظامهم الغذائي.
- تشجع تناول المأكولات بشكل صحي والنشاط البدني الذي يترك أثراً إيجابياً على سلوك الطلبة، ويمكن ربط هذا الأمر:

1/ بتقليل الحوادث السلوكية والتغيب والتأخر.

2/ تؤدي الوجبات المتوازنة والصحية دوراً مهماً في قدرة جسم الإنسان على القيام بوظائفه.

ثالثاً: المجال ونطاق التطبيق:

يتعين على المدارس تطبيق الاشتراطات الصحية على كل المأكولات والمشروبات التي تباع للطلبة في المدارس الحكومية والأهلية، وخلال الفعاليات المدرسية في المملكة العربية السعودية، وينبغي أن تضمن جميع المدارس الابتدائية والمتوسطة والثانوية في المملكة امتثال المأكولات والمشروبات المباعة للطلبة للمعايير والاشتراطات التغذوية والصحية المحددة في هذا المستند.

رابعاً/ التعاريف:

1.3 الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط والاشتراطات والمتطلبات الصحية الواجب توافرها في الأغذية المقدمة داخل المدرسة، وطرق تحضيرها وحفظها وتداولها واشتراطات العاملين بها داخل المدرسة أو في المؤسسات التي تقوم بتحضيرها أو توريدها.

2.3 التغذية المدرسية:

وصف ضمن الاحتياجات الغذائية الأساسية لفئة السن المدرسي من الأطفال والمراهقين من الفئة العمرية (6-18) سنة، التي تضمن حصولهم على تغذية صحية ومتوازنة وأجسام سليمة وخالية من المشاكل الصحية.

3.3 المقصف المدرسي:

المكان المجهز لتوزيع أو بيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها وتخزينها.

4.3 متداول الأغذية:

جميع العاملين المشاركين في: إنتاج، نقل، تعبئة، توزيع، تخزين، تجهيز، وبيع المواد الغذائية... الخ.

5.3 مكائن البيع الذاتي:

آلات عرض وبيع الأغذية (المعجنات والفطائر، والمشروبات الباردة والساخنة...) وغيرها.

6.3 البطاقة الغذائية:

أي بيان أو رمز أو علامة تجارية أو أي شيء مصور أو وصفي، سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو مرسوماً أو معلماً أو ملصقاً أو محفوراً أو مضغوطاً على حاوية أو غطاء أو غلاف لأي غذاء، أو عبوته، أو مرفقاً لأي من ذلك.

7.3 البيانات الإيضاحية التغذوية:

وصف توضيحي موجه للمستهلك للإعلام بالخصائص التغذوية الدالة على العناصر الغذائية والمعلومات التغذوية لغذاء ما، وتتكون البيانات الإيضاحية التغذوية من مكونين: إيضاحات حول العنصر التغذوي (إعلان العناصر الغذائية)، معلومات تغذوية إضافية تكميلية.

8.3 حساسية الطعام:

هي عبارة عن ردة فعل من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذية أو إحدى مكوناتها، مما قد يسبب أعراض تتفاوت حدتها بين البسيطة أو الخطيرة تظهر خلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات) أو بعد فترة طويلة.

9.3 مسببات حساسية الطعام:

هي مكونات موجودة في الغذاء والمشروبات، وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها، وتتكون عادة من بروتينات، وعند بعض المصابين فإن الجهاز المناعي يعتقد أن هذه المكونات خطيرة أو غريبة، فتكون ردة فعل الجهاز المناعي على هذه البروتينات المسببة للحساسية هو الذي يؤدي إلى حساسية الطعام.

10.3 الجلوتين:

يعرف على أنه جزء من البروتين المأخوذ من القمح والشيلم والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها، والتي لا يتحملها بعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في المياه و(0.5)مل من كلوريد الصوديوم.

11.3 مرض السيلياك:

هو اضطراب مناعي مزمن يتسبب في تلف الأمعاء الدقيقة نتيجة استهلاك الجلوتين.

12.3 الأصناف الغذائية المسموحة:

هي الأصناف الغذائية المسموح تقديمها يومياً في المقصف المدرسي، بحيث يتوافر أكثر من صنف من جميع المجموعات يومياً.

13.3 الأصناف الغذائية الممنوعة:

هي الأصناف الغذائية التي يمنع تقديمها في المقصف.

14.3 السكريات المضافة:

السكريات التي يتم إضافتها أثناء معالجة الأطعمة، أو أثناء إعدادها وتجهيزها، وتشمل السكريات (أحادية، وثنائية)، والسكريات من الشراب والعسل، والسكريات من عصير الفواكه أو الخضراوات المركزة التي تزيد عما يمكن توقعه من نفس الكمية من عصير الفواكه أو الخضار بنسبة 100% من نفس النوع.

15.3 الوجبة الغذائية متوازنة العناصر الغذائية:

هي التي تحتوي على المجاميع الغذائية الأربعة: (البروتين، الكربوهيدرات، الدهون، الأملاح المعدنية والفيتامينات)، والتي تقوم بتزويد الجسم بالكمية المناسبة من الطاقة (السعرات الحرارية) من خلال نظام غذائي صحي متوازن.

16.3 مياه الشرب:

المياه التي يتم توفيرها بشكل أساسي وتكون صالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، سواء بشكل مباشر من خلال الصنبور أو بشكل غير مباشر كمشروبات أو ثلج أو أغذية تعتمد في تحضيرها على المياه.

17.3 التنظيف:

إزالة المواد العالقة (كبقايا الأغذية أو الأتربة وغيرها) باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.

18.3 التطهير:

عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح أو المعدات المستخدمة في إعداد وتحضير الأغذية وغيرها باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.

19.3 التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات اللازمة للمنشأة، والتي تتلاءم مع طبيعة نشاطها لمزاولة عملها.

20.3 المعدات:

الأوعية والأواني والآلات والأدوات والأجهزة والسلع (كلها أو جزء منها)، التي تستخدم في صناعة أو إعداد أو حفظ أو بيع أو توريد الغذاء.

21.3 الصرف الصحي:

المخلفات التي تحتوي على مواد حيوانية أو نباتية أو بشرية في صورة معلق أو محلول أو صلبة، كما يمكن أن تحتوي على مواد كيميائية.

22.3 الآفات:

أي حيوانات أو حشرات، بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض واليرقات أو أي أنواع أخرى من الديدان.

23.3 مكافحة الآفات:

الأساليب المختلفة المستخدمة في المقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات وإفرازاتها أو أجزائها، والتخلص منها بالطريقة الصحية المناسبة والأمنة.

24.3 الترخيص:

وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة تجيز تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة لمدة زمنية محددة يلزم تجديده دورياً.

25.3 مصيدة الدهون والزيوت:

وحدة ذات تصميم هندسي خاص تستخدم لفصل الدهون والزيوت عن المياه العادمة الناتجة من المنشآت الغذائية.

26.3 التلوث الخلطي (العابر أو التبادلي أو التقاطعي):

انتقال المواد الضارة أو الكائنات الحية الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق الأيدي والأسطح الملامسة للغذاء والمعدات، التي تكون متسخة، والتي تلامس المواد الغذائية الأولية ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة المواد الأولية أو السائل الناجم عنها للغذاء الجاهز للتقديم.

خامساً: الاشتراطات العامة:

أ/ الاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية:

تم إعداد الاشتراطات الصحية في تقديم خدمات التغذية المدرسية بالمقاصف المدرسية وفقاً للوائح المذكورة في البنود رقم (10.2) و (13.2) و (14.2).

ب/ اشتراطات الموقع والمبنى:

1. يجب أن يكون الموقع متوافقاً مع أنظمة وشروط البناء والاستخدام المنصوص عليها ضمن التشريعات المعمول بها في المباني المدرسية، بحيث يكون الموقع مجازاً لطبيعة النشاط والعمليات التجهيزية التي سيتم القيام بها.
2. منع ممارسة النشاط خارج حدود المقصف إلا بعد اخذ الموافقة.
3. ألا يكون للموقع تأثير على البيئة الخارجية المجاورة له.

4. يجب أن يكون الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية ضمن سور المدرسة، وأن يكون في مكان آمن يسهل الوصول إليه، بحيث يكون قريباً من فناء المدرسة وبعيداً عن (دورات المياه-مياه المجاري- الصرف الصحي - مختبرات المدرسة)، وفي منطقة غير معرضة للتلوث، على أن يكون في صالة كبيرة، أو مظلة في فناء، أو ملعب المدرسة أو قريباً منها، وأن تتوافر في تصميمه وتجهيزاته جميع وسائل الأمان.
5. أن تكون مساحة الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية وعدد النوافذ التوزيعية متلائمة مع كثافة أعداد الطلاب، على أن يتم تخصيص بائع/ة لكل (200) طالب/ة على الأقل مع مراعاة مناسبة ارتفاع نوافذ البيع للمرحلة الدراسية وأعمار الطلبة.
6. يكون تصميم وإنشاء المبنى وفقاً لكود البناء السعودي، على أن يكون مناسباً وكافٍ لإجراء جميع الأنشطة المرخصة مع وضع التجهيزات اللازمة لذلك.
7. أن يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى تخزين المنتج وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية على أن تكون في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
8. أن يسمح التصميم والإنشاءات بإجراءات عمليات النظافة والتطهير بسهولة وإنجاز عمليات الإشراف والمتابعة اللازمة.
9. أن يمنع التصميم والإنشاءات دخول الأتربة والغبار والأبخرة والدخان وأي ملوثات أخرى، ولا يسمح بدخول وإيواء الحشرات والبهائم والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة.
10. أن يوفر التصميم والإنشاءات الداخلية بيئة آمنة للعمال والموردين، والسيطرة على عمليات الدخول والخروج.
11. أن يسمح التصميم والإنشاءات بفصل مناطق الخطوات الإنتاجية، علاوة على فصلها عن المناطق الأخرى (دورات المياه، أماكن تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية)، التي يكون لها تأثير سلبي على سلامة المنتج أو الخدمة المقدمة.
12. استخدام مواد تشطيب مخصصة لنشاط المقاصف في الأسقف والجدران والأرضيات، تكون سهلة التنظيف وتمنع تراكم الأوساخ والحشرات، ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض والمواد الكيميائية، وتسمح بتصريف المياه.
13. أن تزود الأرضيات بعدد كافٍ من فتحات الصرف الصحي المثبت بها مصاف ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرة عند الانتهاء.
14. أن تكون الزوايا بين الأرضيات والجدران (نقاط الالتقاء) غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزوايا (45 درجة) ليسهل تنظيفها وتطهيرها كي لا تكون مأوى للملوثات.
15. يجب أن تصمم النوافذ بحيث تحول دون تراكم الغبار والأتربة والملوثات، وتكون حوافها من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف وبارتفاع مناسب وذات مساحة كافية لتوفير الإضاءة الطبيعية، كما تصنع من الألمنيوم أو أي معدن غير قابل للصدأ ولا يتأثر بالرطوبة وسهل الفك والتركيب والتنظيف والصيانة، وتكون قابلة للفتح أو ذاتية الإغلاق لتأمين التهوية الطبيعية، مع تركيب سلك شبكي لمنع دخول الحشرات والقوارض، ويكون المقصف ذا تهوية وإضاءة كافيتين.
16. أن تصمم الأبواب بشكل وحجم مناسبين من مادة مقاومة للماء والصدأ وغير تالفة، وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها على أن تغلق بإحكام مع توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية لمنع دخول الحشرات، وتزويد المبنى بمخرج طوارئ يفتح للخارج.

17. أن تصمم الإضاءة بطريقة تسهل تنظيفها وتمنع تراكم الأوساخ عليها، مع توفير إضاءة طبيعية أو صناعية أو كليهما في جميع أنحاء المقصف على ألا تغير الإضاءة الصناعية في استخدامها من طبيعة الألوان مع ملاءمة الإضاءة لطبيعة العمليات، وأن تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية في مناطق تداول الغذاء.
18. ويجب توفير مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار، مع وجود تكييف لضبط درجة الحرارة، بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (25) درجة مئوية، على أن يثبت مؤشر حراري الكتروني لقياس درجة حرارة المكان في منطقة عرض وبيع الوجبات الغذائية.
19. وجود حاويات للنفايات جافة ونظيفة من الداخل والخارج وغطاؤها ومحيطها نظيف وتفتح وتقفل بالقدم وتفرغ يومياً، وتوضع في أماكن متعددة، مع ضرورة استخدام أكياس قمامة كبيرة (بلاستيكية) لجمع النفايات، وذلك لسهولة جمعها.
20. توفر إمداد مائي من مورد عمومي للمياه ومن مصدر آمن وصالح للشرب وبكميات كافية بعيداً عن مصادر التلوث وصالحة للاستهلاك الأدمي، وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة وتوفير مرافق ملائمة لتخزين وتوزيع المياه بعيداً عن شبكة الصرف الصحي، وغير ممتصة أو منفذة للمياه، وغير قابلة للصدأ وملساء، وخالية من التشققات والتآكل والتصدعات، وسهلة التنظيف والتطهير والتعقيم، مع وجود مغسلة ومواد تنظيف كافية للعاملين لغسل الأيدي وتوفير مصدر آمن للمياه.
21. سلامة التوصيلات الكهربائية، وإغلاق جميع التمديدات على الجدران، على أن تكون مشيدة بارتفاع مناسب للعمليات داخل الموقع، وكفاية التوصيلات للأجهزة الكهربائية في الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية، وأن تكون منفذة طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة، وأن تتناسب سماكة قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية بحيث لا تقل سماكة قطاع اسلاك تمديدات أجهزة التكييف عن (4 ملم) ولا تقل سماكة قطاع اسلاك تمديدات الافران الكهربائية عن (6 ملم) وتزويد الشبكة بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي، مع فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية وتوفير مولد كهربائي لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
22. يجب أن يكون التصميم متوافق مع متطلبات الكود السعودي للوقاية والحماية من الحريق، مع توفير جميع وسائل الأمن والسلامة طبقاً للمخططات المعتمدة من المديرية العامة للدفاع المدني وفقاً للكود السعودي (نظام الإطفاء، نظام الإنذار، كواشف الدخان والغازات، اللوحات الإرشادية، مضخات الحريق).

ج/ اشتراطات التجهيزات:

1. وجود طاولات لتحضير الطعام مصنوعة من استانلس ستيل سهلة التنظيف.
2. وجود ثلاجات صالحة للاستعمال تفي بالحاجة، بشرط ألا تزيد درجة الحرارة داخلها على (4) درجة مئوية، وتكون مزودة بمقياس لدرجة الحرارة لحفظ المواد المبردة.
3. وجود دواليب وأرفف استانلس ستيل لحفظ الأطعمة التي لا تحتاج إلى تبريد، وتكون مرتفعة عن الأرض بمسافة مناسبة 30 سم أو أكثر وتبعد عن الجدران 15 سم.
4. يجب توفير مستلزمات الأمن والسلامة، مثل: طفايات الحريق وخلافه.
5. توفير عدد كافٍ من معدات تجميد وتبريد وأجهزة تسخين الطعام، مثل: أجهزة الميكروويف، والغلايات الكهربائية ذات كفاءة عالية.
6. توفير مستلزمات التغليف، مثل: البلاستيك الخفيف، والرقائق المعدنية المخصصة لذلك.

7. يجب أن تكون جميع الأواني من (استانلس ستيل) غير القابلة للصدأ ولا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة للأغذية، بحيث تكون آمنة وعالية التحمل ومقاومة للتآكل، مع وجوب استخدام الملاعق والشوك والسكاكين البلاستيكية السميكة ذات الاستعمال مرة واحدة.
8. يجب أن تحفظ المبيدات الحشرية، والمطهرات والمنظفات، وأدوات النظافة بعيداً عن أماكن تخزين الأغذية.
9. توفر مصيدة حشرات بعيدة عن أماكن تحضير الوجبات.
10. توفير طاولات طعام وكراسي لتناول الطعام بجودة عالية وسهلة التنظيف تناسب مع عدد الطلبة وأعمارهم.
11. في حالة وجود صالة لتناول الطعام يجب أن تكون مكيفة، مع تزويدها بالعدد الكافي من مغاسل الأيدي على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي، وموزع محارم ورقية ذات الاستعمال لمرة واحدة على أن يتوافر فيها حاويات القمامة وتكون ذات حجم مناسب، مزودة بغطاء محكم، تفتح بالضغط بالقدم وموجودة بعيداً عن أسطح العرض وطاولات تناول الطعام، مع الالتزام بالمحافظة على نظافتها والتخلص من النفايات أولاً بأول.
12. تكون جميع الأجهزة والأدوات في عهدة المقاول من حيث الصيانة والتعويض في حالة الفقد.
13. التزويد بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.
15. عدم استخدام أكواب البلاستيك أو الفوم في تناول المشروبات الساخنة، ويقتصر استعمالها على الماء والمشروبات والعصائر الباردة على أن يتم التخلص منها مباشرة.
16. عدم إعادة استخدام الأدوات المعدة للاستعمال الواحد.
17. يمنع منعاً باتاً التدخين على أن توضع ملصقات في أماكن بارزة داخل المقصف وبشكل واضح مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

د/ النظافة العامة:

1. يجب تنظيف المقصف بجميع محتوياته يومياً بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات، وكلما دعت الحاجة لذلك، مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة للمنشآت الغذائية، ويجب استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة مع التخزين السليم لمواد التنظيف لمنع التلوث الخلطي وأن يتم وضع جدول للتنظيف وتحفظ السجلات لذلك.
2. تكون حاويات النفايات قوية التحمل ومقاومة للحشرات والقوارض وسهلة التنظيف والتطهير وبعدها مناسب، وبها خاصية الفتح والغلق بالقدم مع توفير أكياس نفايات بمواصفات معينة تمنع التسرب والتلوث.
3. يجب استعمال المطهرات الملائمة للمنشآت الغذائية وبتراكيزات محددة للقضاء على الجراثيم على أن تحفظ بعيداً عن المواد الغذائية.
4. لا يجوز استخدام مياه السخان الجداري في تحضير المشروبات الساخنة والطعام.
5. غسل الفواكه قبل استخدامها بماء نظيف.
6. غسل الخضار ونقعها قبل استخدامها في ماء نظيف، ويتم نقعها في أحواض النقع المخصصة لهذا الغرض ويمنع منعاً باتاً نقعها بحوض الغسيل المتصل بالمجرى.
7. النظافة اليومية للموقع والأجهزة والتخلص من النفايات أولاً بأول.
8. الحرص على وضع ملصقات إرشادية لاتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أماكن المقصف.
9. تنظيف وتعقيم الأسطح والثلاجات وخزانات المياه بشكل دوري.
10. الاهتمام بنظافة المستودع بشكل دوري.

هـ/ الوقاية من الآفات:

1. فحص المواد الخام عند وصولها لضمان خلوها من الآفات بها وتخزينها بشكل يقلل من خطر العدوى بالآفات.
2. توفير الأجهزة القاتلة للحشرات الطائرة، مثل: الصواعق الكهربائية.
3. توفير الأجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض.
4. توفير مصارف مع وجود شبكة ومصائد لمنع دخول الآفات.
5. استخدام مبيدات الصحة العامة المسجلة بالمملكة في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية للمكافحة.
6. وضع بطاقة بيانات على عبوات المبيدات أو أي مواد كيميائية أخرى.
7. الاحتفاظ بوثائق الاستخدام الآمن والسجلات المفصلة عن فحص التحكم بالآفات والإجراءات الضرورية أو التعاقد مع شركات أو مؤسسات مرخصة لمكافحة الآفات.

سادساً/ الشروط الخاصة بالعمالة:

- 1) يلتزم المتعهد بتقديم أصل الكشف الطبي لجميع العاملين قبل بداية العمل.
- 2) يتم دراسة وتقييم ملفات العمالة من قبل إدارة المدرسة ومطابقتها للشروط والمواصفات، ومن ثم اعتمادها وإبلاغ المتعهد بموافقة إدارة المدرسة على العمالة التي ستقوم بتقديم خدمات التغذية.
- 3) إلزام جميع العاملين والعاملات التابعين للمتعهد بالشروط الصحية المتعارف عليها في مجال خدمات التغذية، مثل: نظافة الجسم، والاهتمام بالمظهر العام، ولبس غطاء الرأس، ولبس القفازات أثناء تحضير الطعام، ويجب استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد مرة واحدة فقط، ويتم تغييرها بين المهام والتخلص منها بعد كل مهمة بحسب ما تتطلبه طبيعة المنتج، وغيرها من الشروط الصحية، مع عدم التدخين في مواقع العمل.
- 4) أن يكون جميع العاملين والعاملات أصحاب الأجسام وحاصلين على (فحص طبي/ شهادة صحية) سارية المفعول.
- 5) إجراء الفحص الطبي على العمالة كل ستة أشهر مع تقديم نتيجة الكشف الطبي إلى إدارة المدرسة، والاحتفاظ به في ملف العامل.
- 6) يلتزم المتعهد بتوقيع التعهد الخطي (مرفق في الملاحق) من قبل عمالته بسلامتهم من الأمراض المعدية، والإبلاغ عن حالات الإصابة المرضية فوراً مع الاحتفاظ بصورة من التعهد في ملف كل عامل.
- 7) يلتزم المتعهد بإبعاد أي من العاملين فوراً إذا ظهرت عليه علامات أو أعراض مرضية أو إذا طلب المستشفى ذلك، وعلى المتعهد توفير عامل بديل عنه.
- 8) على المتعهد تزويد إدارة المدرسة بأسماء العاملين التابعين له بمواقع تحضير وتجهيز وإعداد الأغذية وأماكن عملهم، ونسخه من الشهادات الصحية.
- 9) يلتزم المتعهد بتوفير الزي الخاص بعمالته، وعلى جميع العاملين ارتدائه طوال فترة العمل، مع مراعاة الآداب والسلوك الإسلامية والقيم المحلية، وحمل بطاقات تعريف لكل عامل موضحاً بها صورة العامل والاسم والمهنة والموقع واسم الشركة/ المؤسسة التابع لها.

سابعاً شروط المواد الغذائية، والشروط الخاصة بالوجبات الغذائية:

أ. شروط المواد الغذائية:

- 1) يلتزم المتعهد بتوريد جميع الأصناف والمواد الغذائية حسب مواصفات المواد الغذائية في فقرة (ب).
- 2) توريد جميع المواد الغذائية سارية الصلاحية وحسب البطاقة الغذائية.
- 3) يلتزم المتعهد بالمواعيد المحددة من قبل إدارة المدرسة لمعاينة وفرز وفحص المواد الغذائية الموردة.
- 4) تقوم إدارة المدرسة بمعاينة وفرز المواد الغذائية، وتعبئة نموذج الاستلام اليومي، موضحاً فيه نوع المادة الغذائية، تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية قبل بيع الأغذية / الوجبات، على أن تكون مطابقة لدليل اشتراطات تقديم خدمات التغذية المدرسية أو تلك التشريعات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- 5) يحق لإدارة المدرسة رفض استلام المواد الغذائية في حالة عدم مطابقتها لمواصفات المواد الغذائية المطلوبة على سبيل المثال:.
 - I. انتهاء تاريخ الصلاحية أو ظهور علامات الفساد على عبوات المواد الغذائية.
 - II. إذا ظهرت على المادة الغذائية علامات التلف، سواء بالرائحة أو اللون أو القوام أو نمو الميكروبات أو الفطريات على الخضار أو الفواكه.
 - III. إذا كانت الخضار أو الفاكهة عند توريدها لم تصل أو تجاوزت المواصفات المرغوبة لتناولها (كأن يكون الموز أخضراً أو كثير السواد مثلاً).
- 6) يورد المتعهد أنواع التمور المطلوبة حسب الأنواع الواردة في المواصفات الخاصة بالمواد الغذائية على أن تحمل علامة التمور السعودية وتورد التمور في موسمها (رطب، مناصيف، بلح).
- 7) يلتزم المتعهد بنقل المواد الغذائية في سيارات مبردة ومجهزة لهذا الغرض.
- 8) (تورد المواد الغذائية الطازجة إلى المدرسة يومياً.
- 9) لا تقبل المواد الغذائية المحدد تاريخ صلاحيتها إذا مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي الفترة المدونة عليها.
- 10) تقوم إدارة المدرسة بالتنسيق مع الإدارات المعنية بإجراء تحليل مخبري للمياه والأغذية الموردة التي يتم توريدها للمدرسة.
- 11) في حالة ثبوت تلوث في مياه المطبخ يلتزم المتعهد بتأمين مياه صالحة للشرب من مصدر آمن لحين معالجة التلوث الحاصل في مياه المدرسة.

ب. الشروط الخاصة بالوجبات الغذائية:

- 1) يلتزم المتعهد بتنفيذ جميع التعليمات الصادرة من وزارة الصحة، ووزارة التعليم، ووزارة الشؤون البلدية والقروية والهيئة العامة للغذاء والدواء، وخاصة فيما يتعلق بنوعية الأغذية وتنفيذ جميع الملاحظات على سير العمل.
- 2) يتم بيع الوجبات الغذائية للطلاب حسب الأنظمة والتعليمات الصادرة من وزارة التعليم.
- 3) المتعهد مسؤول عن تنفيذ كل ما يتعلق بإيصال الوجبات الغذائية ساخنة وسليمة وشهية وصحية من وإلى مستحقيها، سواء كانوا طلاباً أو طالبات أو الكادر التعليمي بالمدرسة.
- 4) يتم تحديد مواعيد صرف الوجبات الرئيسية حسب التعليمات الصادرة من الوزارة، وعلى المتعهد الالتزام بذلك.
- 5) يلتزم المتعهد عند تقديم الوجبات الغذائية باستخدام الصواني والأدوات والأواني التي تتناسب مع طبيعة المادة الغذائية المقدمة.

- 6) يلتزم المتعهد بتقديم الوجبات الغذائية مغطاة مع تغليف المواد الغذائية التي تقدم عادة بشكل مستقل، مثل: بعض أنواع الفاكهة التي تحتاج إلى تغليف (التفاح، الكمثرى، العنب ... الخ).
- 7) عند نقل الوجبات الغذائية لمستحقي التغذية من خارج المدرسة، يلتزم المتعهد بتوفير حافظات للحرارة (استانلس ستيل) مناسبة وصحية وجديدة ومحكمة الغلق، على أن تنقل بواسطة سيارات مخصصة لذلك ومطابقة للشروط الصحية كوسيلة نقل.
- 8) تقدم السلطة والحلى في عبوات بلاستيكية شفافة ذات غطاء شفاف استخدام مرة واحدة على أن يتناسب حجم العبوات مع المقننات المطلوبة مع ذكر تاريخ الصلاحية على المنتج.
- 9) يلتزم المتعهد بتقديم الوجبات الساخنة في صحون وأطباق خاصة ومناسبة وصحية.
- 10) يلتزم المتعهد بأنواع الأغذية حسب تعليمات إدارة المدرسة من حيث تقديم الأكلات الشعبية في المناسبات الوطنية حسب مناطق المملكة.
- 11) تحدد نوعيات الفاكهة والخضراوات والسلطات والعصائر التي سيتم تقديمها للطلبة حسب ما تحدده إدارة المدرسة، وحسب توافرها بالأسواق.
- 12) يلتزم المتعهد بتقديم الفاكهة الموسمية.
- 13) يلتزم المتعهد بأوزان المواد الغذائية الواردة في الأنظمة الغذائية بعد الطهي والتجهيز على أن يتم مراعاة مناسبتها لأسعار البيع.

ج. الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية:

الحفظ الجاف:

1. يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على البطاقة الغذائية.
2. يجب عدم تخزين المواد الغذائية في مخزن المواد الجافة على الأرض، وتوضع في أرفف مرتفعة عن الأرض بارتفاع لا يقل عن (30سم).
3. يجب توفير خزائن محكمة الغلق وغير قابلة للصدأ (استانلس ستيل) أو الامتصاص، لتخزين المواد الغذائية الجافة، مثل: البسكويت والمعلقات الأخرى على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وفق برنامج دوري للتنظيف.
4. يجب توفير منطقة مخصصة لحفظ المياه والعصائر، على أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية العامة، مع مراعاة تفادي حفظ كميات من المواد الغذائية تفوق قدرة استيعاب المخزن المخصص لذلك.
5. يجب استخدام نظام فعال لتدوير المخزون للتأكد أن من يخزن أولاً يستخدم أولاً.
6. تخزين المواد الغذائية في مكان خالٍ من الرطوبة وتتوافر فيه الإضاءة والتهوية الكافية في درجة حرارة مناسبة لا تزيد عن (25م)، ويتم إخراج المواد الغذائية من المستودع بطريقة تمنع التلوث.

الحفظ البارد:

1. يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية، وتسجل درجة الحرارة في سجل خاص.
2. يجب توفير العدد الكافي من الثلجات، بحيث لا تزيد درجة البرودة عن (4) درجات مئوية (مزودة بمؤشر حراري إلكتروني) لحفظ المواد الغذائية الباردة، مثل: المياه، الساندوتشات الباردة، الخضار

- والفواكه، والحليب ومشتقاته، والعصائر، على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج، وصيانة جميع أجزائها: الباب، الرفوف، المروحة، الحزام المطاطي بشكل دوري.
3. تغطى الأطعمة المحفوظة في المبردة بالجيلاتين الرقيق الشفاف.
 4. توضع الأغذية عند تخزينها في المبردة بأوعية منخفضة الحواف، بحيث لا يزيد ارتفاع محتوياتها عن (5) سم.

الحفظ الساخن:

1. يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري الكتروني لحفظ المواد الغذائية التي ستقدم ساخنة، مثل: السندويشات والفطائر على أن تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية (TEMPERATURE THE CORE) في حدود (63) س كحد أدنى، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.
2. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجة لتجنب التلوث، ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وبحسب تاريخ صلاحيتها.
3. تحفظ أي سجلات تخص الحفظ، أو تنظيف المبردات، أو المستودعات أو عمليات التفتيش على المخزون أو أي نشاط يلزم التوثيق للرجوع إليه عند الحاجة.

د. اشتراطات تحضير الأطعمة لدى موردي المدارس:

1. يشترط أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها (باستثناء الاستلام والتخزين فقد تتم في اليوم السابق).
2. يمنع منعاً باتاً استعمال ماء (السخان الجداري) في إعداد الأغذية والمشروبات.
3. تراعى أثناء الإعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الإعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأية طريقة أخرى.
4. تراعى عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام، وتمنع التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأية طريقة أخرى.
5. يجب أن يراعى نوعية الزيوت المستخدمة في إعداد الأطعمة (مع عدم الاعتماد على المقلبات) واعتماد زيوت نباتية صحية موصى بها من قبل الجهات المعنية، حيث لا تحتوي على أنواع الزيوت المشبعة والمهدرجة.
6. يستخدم أنواع الزيوت النباتية (زيت دوار الشمس، زيت الذرة) كما يمنع استخدام الزيوت الغنية بالدهون المشبعة، مثل: زيت النخيل وزيت جوز الهند.
7. يجب عدم وضع كميات إضافية من ملح الطعام وتقليل الكميات المستخدمة قدر المستطاع، على أن يكون من الأنواع المدعمة باليود.
8. أن تكون وحدة إعداد وتحضير الساندويشات، والفطائر متوافقة مع الاشتراطات الصحية وبنفس اليوم الذي تباع فيه.
9. يقصد بعملية القلي الممنوع إحدى طرق الطبخ التي يستخدم فيها وسط سائل (زيت أو دهن) عن طريق الغمر.
10. أن تكون شروط نقل المواد الغذائية وتخزينها وتوزيعها وفق المواصفات والاشتراطات الصحية مع مراعاة نظافة وسلامة المركبة الناقلة للمواد الغذائية.

11. تغلف الساندويتشات والفطائر بالبلاستيك ويدون عليها (اسم المنتج، تاريخ الإنتاج، تاريخ الصلاحية، المكونات).
12. حفظ المواد الأولية في الثلاجة.
13. أن تكون المواد الغذائية من جهة معروفة المصدر، وأمنة صحياً ومرخصة وتحت الرقابة من الجهات الحكومية المختصة.
14. يجب أن تكون الأغذية والمشروبات مغلقة ومعلبة في عبوات غير زجاجية.
15. يمنع بيع الأطعمة البائتة، مثل: (الساندويتشات والفطائر الطازجة والعصائر الطازجة الطبيعية 100%) ويتم التخلص منها يومياً.
16. يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفرة (الألبان، الحليب.... الخ).
17. التقيد بتعليمات الحفظ والاستهلاك للمنتجات الغذائية المكتوبة عليها.
18. يجب أن يكون طهي الأغذية عن طريق عملية واحدة متواصلة بدون توقف، ويمنع منعاً باتاً طهي الأغذية جزئياً وتبريدها ثم إعادة تسخينها لاستكمال عملية الطهي.
19. يجب طبخ الخضار والفواكه المعدة لتقديمها بصورة ساخنة لتصل درجة حرارتها إلى (70 درجة مئوية).
20. تحفظ جميع السلطات حال الانتهاء من إعدادها ولحين تقديمها في درجة حرارة التبريد (4 درجة مئوية).

ثامناً/ شروط تحضير وتقديم الوجبات الغذائية:

- 1) يلتزم المتعهد بإعداد وتجهيز وطهي وتقديم الوجبات الغذائية (إفطار/ وجبة خفيفة) حسب الفئات والأعداد المستحقة للتغذية.
- 2) تقوم إدارة المدرسة بالإشراف والمراقبة على عملية التحضير والإعداد والتداول والتأكد من جودة الطعام وتقييم الوجبة.
- 3) التزام عمالة المتعهد بالشروط الصحية الواجب تطبيقها على الوجبات أثناء التحضير والإعداد والطهي والتوزيع وحسب التعليمات والأنظمة.
- 4) يلتزم المتعهد بعدم إضافة المواد الملونة والمحسّنات الصناعية.
- 5) يلتزم المتعهد بأن توضع مكونات الوجبة في الطبق بطريقة منظمة تضمن عدم اختلاط مكوناتها.
- 6) يلتزم المتعهد بعدم استخدام أي صنف من بقايا الوجبة الغذائية لليوم التالي.
- 7) يلتزم المتعهد بنقل الوجبات الغذائية بسرعة كافية، بحيث تصل الوجبة ساخنة وسليمة وصحية.

تاسعاً/ اشتراطات المشروبات والأغذية والوجبات متوازنة العناصر الغذائية:

أ. اشتراطات الأغذية التي يتم إعدادها في المدارس أو مع جهات متعاقد معها من قبل المدرسة:

- 1/ أن تكون الوجبات من الإنتاج اليومي قبيل التوزيع والتقديم ولا يقبل تقديم الوجبات المعدة قبل ذلك.
- 2/ أن يكون الخبز المستخدم في الوجبات الغذائية المقدمة في المدارس وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (6.2).
- 3/ يجب الإفصاح عن السعرات الحرارية للوجبات الغذائية المقدمة في المدارس، وذلك وفقاً لما ورد في البند رقم (7.2).

ب. اشتراطات الوجبة الغذائية متوازنة العناصر الغذائية:

- 1/ يجب أن تكون الوجبات المقدمة للطلبة مبنية على نظام غذائي لا يتجاوز (المرحلة الابتدائية: 1500 سعرة حرارية في اليوم، والمرحلة المتوسطة والثانوية: 2000 سعرة حرارية في اليوم).
- 2/ يجب ألا يتجاوز محتوى الوجبة الغذائية المقدمة لطلبة المرحلة الابتدائية والمتوسطة والثانوية الحد الموصى به من العناصر الغذائية التالية:

اشتراطات المشروبات والأغذية والوجبات متوازنة العناصر الغذائية	
لا يتجاوز 450 سعرة حرارية للمرحلة الابتدائية و 600 سعرة حرارية للمرحلة المتوسطة والثانوية.	السعرات الحرارية للوجبة
لا يتجاوز 200 سعرة حرارية.	السعرات الحرارية للمنتج الواحد
أقل من 30 % من السعرات الحرارية.	الدهون
أقل من 10% من السعرات الحرارية.	الدهون المشبعة
لا يحتوي على دهون مهدرجة جزئياً.	الدهون المهدرجة
أقل من 35 % من السعرات الحرارية.	السكر الكلي
أقل من 10% من السعرات الحرارية.	السكر المضاف
أقل من 400 ملغم من الصوديوم.	الصوديوم

ج-اشتراطات المنتجات الغذائية المعبأة التي يتم تقديمها في المدارس:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللوائح الفنية الوطنية الخاصة بالمنتجات الغذائية، وبما ورد في اللائحة الفنية الواردة في البند (10.2)، لا تباع أو تعرض أو توزع أو تعد المأكولات أو الوجبات داخل المقصف المدرسي دون مراعاة الآتي:

1/ أن تكون المنتجات الغذائية المعبأة وفقاً لمتطلبات اللائحة الفنية الواردة في البند (1.2).

2/ أن تكون المنتجات الغذائية المعبأة المقدمة في المدارس متوافقة مع اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة الغذائية، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (2.2).

3/ أن تكون الأغذية المقدمة في المدارس متوافقة مع اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات الصحية والتغذوية، وذلك وفقاً لما ورد في البند (3.2).

4/ أن تكون الأغذية المقدمة في المدارس خالية تماماً من الزيوت المهدرجة جزئياً، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (4.2).

5/ أن تكون قيم كل من مجموع الدهون، مجموع السكريات، السكر المضاف، الملح (الصوديوم) للمنتجات الغذائية المعبأة المقدمة في المدارس (للحصة الواحدة) أقل من 20% من القيم المرجعية اليومية لتلك العناصر الغذائية والموضحة في الجدول رقم (1).

6// عند تقديم الأغذية الخالية من الجلوتين في المدارس، فإنه يجب الالتزام بالمتطلبات الواردة في البند (5.2).

الجدول (1)		
الوحدة	القيمة المرجعية	المكون
غرام	70	مجموع الدهون
غرام	90	مجموع السكريات
غرام	50	السكر المضاف
ملغرام	2000	الصوديوم

د المشروبات والأغذية والوجبات المسموحة والممنوعة:

مع عدم الإخلال بالمتطلبات الواردة في البند رقم (8) " اشتراطات المشروبات والأغذية والوجبات متوازنة العناصر الغذائية"،
موضح في الجدول أدناه المشروبات والأغذية والوجبات المسموحة والممنوعة:

1.1 المشروبات		
الحليب		
<ul style="list-style-type: none"> - يقدم الحليب الطازج أو المعاد تكوينه (الحليب المجفف) بعبوات طويل الأجل على أن يكون قليل الدسم ومدعم بفيتامين (د)، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (11.2). - يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة. 	المنتجات المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - لا يقل حجم العبوة عن 125 مل ولا يزيد عن 250 مل. 	المعايير المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - الحليب المبخر أو المكثف. - الحليب بالنكهات أو الألوان الصناعية. 	المنتجات الممنوعة	
الزبادي		
<ul style="list-style-type: none"> - يقدم الزبادي قليل الدسم والمدعم بفيتامين (د)، وذلك وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (11.2). - يسمح بالزبادي الخالص، والزبادي بالفواكه الطبيعية. 	المنتجات المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - لا يقل حجم عبوة الزبادي عن 100 جم ولا يزيد عن 250 جم. 	المعايير المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - الزبادي بالنكهات أو الألوان الصناعية. - الزبادي المجمد. 	المنتجات الممنوعة	
الماء		
<ul style="list-style-type: none"> - أن تكون المياه المعبأة وفقاً لمتطلبات اللائحة الفنية الواردة في البند (1.2). - أن تحتوي على علامة الجودة السعودية. 	المنتجات المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - حجم العبوات يكون ملائم للطلاب 330 مل. 	المعايير المسموحة	
<ul style="list-style-type: none"> - مياه الشرب المنكهة - المياه الغازية 	المنتجات الممنوعة	

العصائر والمشروبات الباردة	
- يسمح بالعصائر الطبيعية (100%) في عبوات غير زجاجية، والخالية من المواد الملونة والحافظة.	المنتجات المسموحة
- لا يقل حجم عبوة العصير عن 150 مل ولا يزيد 250 مل.	المعايير المسموحة
- المشروبات السكرية ومشروبات الطاقة والمشروبات الغازية والفيتامينات ذات النكهة، والمياه والمشروبات المعدنية، والمشروبات الرياضية، والمشروبات مع نكهات الفواكه ومياه الشرب المنكهة والشاي البارد. - العصائر التي تقل نسبة عصير الفاكهة فيها عن 30%، أو المحتوية على المواد الملونة والحافظة أو نسبة السكر المضاف أكثر من 5%. - العصائر التي تحتوي على المحليات الصناعية.	المنتجات المنوعة
المشروبات الساخنة	
- الحليب الساخن ويفضل استخدام الحليب قليل الدسم. - الشاي بالحليب للمرحلة الثانوية فقط. - القهوة والشاي للمرحلة الثانوية فقط.	المنتجات المسموحة
- لا يتجاوز حجم الكوب عن 240 مل. - نسبة السكر: يجب ألا تتجاوز نسبة السكر عن ملعقتين سكر (صغيرة) لكل 240 مل في المشروبات الساخنة عند الطلب فقط.	المعايير المسموحة
- القهوة والشاي للمرحلة الابتدائية والمتوسطة.	المنتجات المنوعة

1.2 الأغذية

اللحوم

المنتجات المسموحة	- لا يوجد
المعايير المسموحة	- لا يوجد
المنتجات الممنوعة	- جميع أنواع اللحوم مثل: اللحوم الحمراء والكبدة واللحوم البيضاء الدواجن والأسماك. - النقانق وغيرها من اللحوم المعالجة مثل: المرتديلا أو اللانشون

الأطعمة المقلية

المعايير المسموحة	- لا يوجد
المعايير المسموحة	- لا يوجد
المنتجات الممنوعة	- الطعمية (الفلافل) المقلية والبطاطس المقلية وجميع أنواع الشيبس، الفشار المقلي أو السبرينج رولز أو السمبوسة أو أي مواد غذائية يتم قليها.

الحلوى والشوكولاته والمثلجات والعلك

المنتجات المسموحة	- لا يوجد
المعايير المسموحة	- لا يوجد
المنتجات الممنوعة	- الحلوى المكونة من السكر والملونات: جيلي، لوليز، سناك بار، مصاص، شوكو بار. - العلك، والسكريات اللاصقة والمكونة من الأصباغ. - الشوكولاته بجميع أنواعها السادة وأنواع الويفر المغطاة بالشوكولاته. - المثلجات (الآيس كريم).

المخبوزات (الساندويتشات والفطائر):

المنتجات المسموحة	- يفضل الخبز البرذو الحبوب الكاملة أو الخبز المخلوط (دقيق بر+ دقيق أبيض). - توفير الساندويتشات والفطائر من الخبز الخالي من الجلوتين مرضى السيلياك وحساسية القمح على أن يتم إعداد بيان بأسماء المصابين بهذا المرض، ومن يرغب شراءها من المقصف يومياً، والامتثال لإجراءات النظافة والاشتراطات الصحية اللازمة لتجنب التلوث الخلطي مع الجلوتين ومسببات الحساسية الأخرى. - نوع الجبن واللبننة المستخدمان: يفضل قليل الدسم وقليل الملح. - يوصى بإضافة الخضروات والفواكه مع الساندويتشات. - عدم إضافة المايونيز أو الزبدة للساندويتشات أو شبيهه الجبن (الأجبان السائلة أو الكريمة) أو لبنه كريمة واستبدالها بجبن أو لبنه قليلة الدسم أو صلصة الطحينة أو خردل. - الساندويتشات والفطائر التي تحتوي على الجبن، أو اللبن، أو الزعتر، أو العسل الطبيعي، الحمص، أو البقول أو الفول. - زبدة الفول السوداني (ساندويتش) (للمرحلة المتوسطة والثانوية). - مناقيش وبيتزا وفطائر الجبن والزعتر واللبننة والسبانخ والزيتون. - البيض (ساندويتش). - الكعك المحشو بالحشوات المسموحة. - فطائر البطاطس المشوية أو المهروسة أو المسلوقة.
-------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> - فطائر الفلافل المشوية. - لا يمكن إضافة حشوات أخرى لم يتم ذكرها في الفقرات السابقة، إلا بعد موافقة الجهات المختصة في وزارة التعليم كتابياً. 	
<ul style="list-style-type: none"> - لا يقل وزن القطعة المقدمة عن 50 جم، ونسبة الحشوة 25-50% من وزن الفطيرة. - وزن البسكويت والكيك لا يزيد عن 100 جم. 	<p>المعايير المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - الساندويشات أو الفطائر المحتوية على الكاسترد أو الشوكولاتة أو التوفي أو الفانيلا. - الكعك والحلويات والمعجنات والكروسان والخبز المحلى والدونات والكوكيز. - زبدة الفول السوداني (ساندويتش) (للمرحلة الابتدائية). 	<p>المنتجات الممنوعة</p>
<h3>الصلصات</h3>	
<ul style="list-style-type: none"> - شراب القيقب الطبيعي. - تتبيلات قليلة أو خالية الدسم. - الليمون أو الخل. - ملعقة صغيرة من زيت الزيتون 	<p>المنتجات المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - شراب القيقب الطبيعي (بحد أقصى 20 غرام). 	<p>المعايير المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - المايونيز. - أي صلصة بالشوكولاتة أو الكريمة. - يمنع تقديم الملح لإضافته إلى الطعام بعد طبخه. 	<p>المنتجات الممنوعة</p>
<h3>الخضروات والفواكه</h3>	
<ul style="list-style-type: none"> - توفير الخضروات/الفواكه الطازجة والموسمية ذات الجودة العالية للطلبة في كافة المدارس، سواء كاملة أو مقطعة مثل: (موز، تفاح، برتقال، خيار، جزر، تمر...إلخ). - يجب تقديم الخضروات مغسولة ونظيفة ومقطعة ومغلقة في نفس اليوم، ويمنع تنظيف وغسل الفواكه والخضروات في المقصف المدرسي. - السلطات (تقدم الصلصات منفصلة مثل: الليمون أو الخل أو ملعقة صغيرة من زيت الزيتون). - الخضروات (الطازجة، أو المشوية، أو المهروسة، أو المتبلية، أو المسلوقة). - الفواكه المجففة، عدا الأنواع التي يتم غمسها وتحليتها بالسكر، أو بمواد التحلية الأخرى. - أطباق البطاطس المشوية أو المهروسة أو المسلوقة. - التمور، عبوات مغلقة آلياً سهلة الفتح بأحد زواياها مكان الفتح ويوجد عليها عبارة (افتح هنا) لا تتجاوز 60 سعرة حرارية أو 3 حبات من التمر. 	<p>المنتجات المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الفواكه والخضروات: قطعة متوسطة (لا تقل عن 100 جم) كاملة أو مقطعة. 	<p>المعايير المسموحة</p>

<ul style="list-style-type: none"> - الفواكه التي يتم غمسها وتحليتها بالسكر أو بمواد التحلية الأخرى. - خلط السلطات مع الصلصات المتبلة للسلطة. 	<p>المنتجات الممنوعة</p>
<h3>المنتجات الغذائية الأخرى</h3>	
<ul style="list-style-type: none"> - الأرز وحبوب الإفطار الكاملة والشوفان والجرانولا التي يضاف إليها الحليب. - ألواح الحبوب مثل: ألواح الأرز المقرمشة، ألواح الفاكهة، ألواح الجرانولا مع مزيج الفاكهة المجففة أو المكسرات. - الفشار (البوب كورن 25 جرام) (عادي). - البسكويت والمعمول المصنوع من الطحين الكامل أو العادي (غير المملح) أو المحشو أو المضاف إليه التمر أو السمسم أو التين على أن تكون مغلفة آلياً، ويفضل الأنواع المدعمة بالحديد والفيتامينات والأملاح المعدنية وتستبعد الأصناف المحتوية على سكريات صناعية أو ملونات. - البسكويت والمعمول المصنوع من الدقيق الخالي من الجلوتين لمرضى السيلياك أو حساسية القمح. - يسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة. - المكسرات غير المملحة بعبوات صغيرة، ومغلفة آلياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة. 	<p>المنتجات المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - البفك وكرات وأصابع الحبوب المنفوخة أو أي نوع من الرقائق مثل: رقائق البطاطس أو المنتجات المشابهة أو منتجات رقائق الذرة. 	<p>المنتجات الممنوعة</p>

الأطباق الرئيسية

<ul style="list-style-type: none"> - أطباق اللازانيا مع صلصة طماطم على أن يكون حجمها 250 جم. - أطباق المعكرونة والباستا والساجيتي مع صلصة الطماطم أو الجبن. - الأطباق الشعبية التي مكوناتها الرئيس الحبوب بأنواعها مثل: القمح، والبر، والأرز، والذرة، والجريش، والدخن....، مع اشتراط خلو مكوناتها من الأصناف المحددة في قائمة الممنوعات. - محاشي الخضروات الطازجة. - البقوليات من أي نوع (البازلاء، الفول، العدس، فول الصويا). - أطباق الجبن واللبننة، والزعر، والحمص، والزيتون، والعسل الطبيعي. - طبق الفلافل المشوية. - أطباق البيض بأنواعه. 	<p>المنتجات المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - أطباق اللازانيا مع صلصة طماطم على أن يكون حجمها 250 جم. - أطباق الجبن واللبننة، والزعر، والحمص، والزيتون، والعسل الطبيعي. 	<p>المعايير المسموحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> - كافة المحليات الصناعية. - الأصناف الغذائية المملحة، مثل: المخللات والمكسرات المملحة. 	<p>المنتجات الممنوعة</p>

جدول قائمة الأغذية المسببة للحساسية:

قائمة الأغذية المسببة للحساسية	
مثال	الأغذية المسببة للحساسية
التي تحتوي على اللاكتوز، مثل: الحليب.	الحليب ومنتجات الألبان
لحوم الأسماك وزيت السمك.	الأسماك والمأكولات البحرية
الجوز، واللوز، والكاجو، والفسق، والبندق... وغيرها.	المكسرات
القمح، والشعير، والشيلم، والبرغل، وأي طعام مخلوط بالجلوتين.	الحبوب التي تحتوي على الجلوتين
زبدة الفول السوداني.	الفول السوداني ومنتجاته
زيت الصويا أو حليب الصويا.	فول الصويا ومنتجاتها
المايونيز	البيض ومنتجاته
زيت السمسم والطحينية	بذور السمسم ومنتجاتها
بذور الكرفس وملح الكرفس.	الكرفس ومنتجاته
بذور الخردل، وزيت الخردل، وصلصة الخردل.	الخردل ومنتجاته
زيت الترمس.	لوبين (الترمس) ومنتجاتها
الكبريتيت بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر.	الكبريتيت
الروبيان، سرطان البحر أو ما يعرف بالسلطعون، جراد البحر أو ما يعرف باللوبستر.	القشريات ومنتجاتها
الحبار، الحلزون البحري، بلح البحر، والإسكالوب.	الرخويات ومنتجاتها

ملاحظة: يجب أن توضح المكونات المسببة للحساسية التي تحتويها الوجبات الغذائية على جميع أنواع قوائم الطعام المعروضة بشكل دائم أو مؤقت في المقاصف المدرسية، سواء كانت معروضة على لوحة خشبية أو شاشات الكترونية أو ورق مقوى أو كتيبات أو منشورات أو أي شكل من الأشكال.

يجب ذكر عبارة (يحتوي على....) في حال احتواء المنتج على أحد المكونات المسببة للحساسية.

على سبيل المثال: الصنف الغذائي: فطيرة زعتر.

يحتوي هذا المنتج على مسببات حساسية (السمسم، حليب البقر، البيض، القمح).

في حال احتمالية حدوث التلوث الخلطي للوجبات المقدمة بأحد المكونات المسببة للحساسية، فإنه يجب وضع العبارة (قد يحتوي على....) أو توضح بصيغة مشابهة.

المنشآت الغذائية التي تقوم بتزويد المقاصف المدرسية بالوجبات الغذائية مسؤولة عن التحقق والإفصاح عن المكونات المسببة للحساسية والإخطار عنها.

عاشراً/ اشتراطات السلامة في وجبات الطلبة المنزلية:

- 1/ أن يحضر الطلبة وجباتهم في حقيبة طعام مناسبة ونظيفة.
- 2/ أن تكون الأغذية والمشروبات موافقة للاشتراطات الصحية، ومن الأصناف المسموح تداولها في المدرسة.
- 3/ التأكد من صحة وسلامة الأغذية من خلال قيام إدارة المدرسة بجولات تفقدية على الطلبة.
- 4/ عدم مشاركة الطلبة الأغذية فيما بينهم.

الحادي عشر/ المواصفات الخاصة بمكائن البيع الذاتي:

1. المكائن المستخدمة مطابقة فنياً للمواصفات الفنية المعتمدة.
2. تكون المكائن ذات إمكانية عالية في تحضير العديد من المشروبات وإمكانية برمجتها حسب الرغبة، وتحتوي على الكاسات والملاعق من الداخل حسب النوع في حالة المكائن الآلية.
3. تزود المكائن بآلة تنبيه لمعرفة انتهاء أحد المكونات لإخطار الجهة المالكة أو المشغلة لإعادة تعبئة الحافظات بالمواد الأولية.
4. عدم فصل التيار الكهربائي عن المكائن طالما كانت محملة بالمواد الأولية.
5. استخدام عبوات مختلفة للتعبئة على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة.
6. جميع المنتجات النهائية الباردة أو الساخنة صالحة للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ومن مصدر مرخص له بمزاولة النشاط.
7. تطبيق متطلبات النقل الجيد عند النقل وإعادة تعبئة المكائن على أن يكون جميع العاملين عليها لديهم شهادات صحية سارية، ويتم النقل باستخدام وسائل نقل مناسبة ونظيفة مع الالتزام بدرجات الحرارة المناسبة لها.
8. تنظيف وتطهير الماكينة بشكل دوري وبطريقة تمنع التلوث للمواد الأولية والأدوات مع تنظيف الأسطح الملامسة للغذاء وتعقيم خزان المياه في حالة وجوده في الماكينة.
9. تكون أن يتم توفير مكائن بيع ذاتي بمقدار مكينة لكل (80-100) طالب/ طالبة.
10. أن تكون المكائن من علامات تجارية معروفة وجديدة لم تستخدم من قبل.
11. حجمها مناسب للطلبة بحسب المرحلة الدراسية وأمنة للاستعمال.
12. مناسبة لذوي الاحتياجات الخاصة.
13. وضوح المنتجات الموجودة داخل المكائن ومعلومات المنتج (النوع، السعر...الخ).
14. أن تكون مقاومة للعوامل الخارجية والظروف الجوية، مثل: الغبار والمطر وارتفاع درجة الحرارة.
15. تحتوي على درجات حرارة مختلفة تتناسب مع أنواع الأطعمة الموجودة داخل الماكينة من مأكولات أو مشروبات (0-8) درجة مئوية، والوجبة الخفيفة (9-25) درجة مئوية.
16. تأمين الأغذية والمشروبات المسموح بيعها فقط.
17. قابلة للتعديل من الداخل عن طريق تغيير الأدوات الداخلية.
18. واجهة زجاجية جذابة لعرض المنتجات على أن تكون من زجاج مقاوم للكسر.

19. أن تكون المكائن مبروطة بشريحة (GPRS) لمراقبة الأعطال وحجم الاستهلاك والحاجة للتعبئة وتعطى صاحب الصلاحية بالوزارة حق الدخول على النظام واستخدامه.
20. تحتوي على نظام إشعارات بوجود عطل أو نفاذ المنتج.
21. توفير أكثر من خيار للشراء، سواء عملات نقدية، بطاقات ممغنطة، وغيرها على أن يتكفل المقاول بتكلفة البطاقات الممغنطة.
22. أن تكون المكيينة سهلة الاستخدام، وكذلك تعبئة البطاقات الممغنطة.
23. تحتوي على نظام (Sure Vend) أو أي نظام يضمن عدم سحب المبلغ دون الحصول على المنتج.
24. إمكانية تحديد نوع الأغذية المسموح بها للطالب بناء على حالته الصحية.
25. إمكانية تحديد مبلغ الصرف اليومي للطالب.
26. استخدام اللغة العربية.
27. تكون الأزرار مصنعة من مادة تتحمل الصدمات.
28. آلات المشروبات الساخنة تكون لمدارس المرحلة الثانوية فقط.
29. أن تكون سهلة الصيانة والتنظيف.
30. سهولة وسرعة الاستخدام والتعبئة.
31. على المورد أن يتأكد من سلامة التمديدات الكهربائية بشكل دوري، وأن تكون متطلبات التمديدات وفق مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.
32. يجب أن تتوفر في كل مكيينة مولد كهربائي احتياطي لضمان سلامة محتويات المكيينة في حال انقطاع التيار الكهربائي، ويكفي لتشغيل المكيينة لمدة لا تقل عن ثلاث ساعات.
33. وضع حاويات للنفايات بجانب كل مكيينة.

الثاني عشر: تنظيم المناسبات والفعاليات:

معايير السلامة في الفعاليات والمناسبات:

1. عند إقامة فعالية أو مناسبة في المدرسة لا بد من القيام بالإجراءات والخطوات التالية للمحافظة على سلامة وأمنية الفعالية:
2. التأكد من مصدر الغذاء، وأن يكون من المصادر الآمنة والموثوقة.
3. أن تكون الأغذية والمشروبات المقدمة موافقة للاشتراطات الصحية، ومن الأصناف المسموح تداولها في المقصف المدرسي.
4. يمنع منعاً باتاً تقديم وجبات غذائية أو مشروبات تظهر عليها علامات التلف والفساد أو منتهية الصلاحية أو تغير أحد خصائصها الحسية (كاللون، والطعم، والرائحة، والقوام...)، ويجب أن تكون هذه الوجبات الغذائية والمشروبات صالحة للاستهلاك الآدمي؛ طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
5. أن تكون وسيلة النقل مناسبة ومهيأة مع مراعاة درجات الحرارة المناسبة للغذاء المقدم، بحيث تكون من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، وعالية التحمل ومقاومة للصدأ ومصممة لتسمح بالفصل الفعال لمختلف الأغذية المبردة (4م) أو الأغذية المجمدة (-18م) أو أغذية الرف التي تحتاج درجة حرارة الغرفة (25م)، على أن تحتوي وسيلة النقل على أجهزة مراقبة دقيقة لدرجات الحرارة حتى تفرغ الحمولة، حيث يجب تنظيفها وتعقيمها بين الحمولات، ويجب فحص المنتجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجة الحرارة عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات المعتمدة، وتخزين الأغذية المبردة بشكل مناسب

- بأسرع وقت ممكن بعد نقلها للتقليل من زمن بقائها في منطقة الحرارة العالية، ويجب ألا تزيد درجة حرارة الأغذية النيئة والمجمدة عن (-10م) خلال عملية النقل والاستلام.
6. يمنع منعاً باتاً إحضار الأغذية المعدة مسبقاً (الليلة السابقة للفعالية) أو المعاد تسخينها، وأن يتم تحضير وتجهيز وإعداد كافة الوجبات الغذائية في نفس يوم التقديم .
 7. منع تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية أو استخدام أي معدات تستخدم في نقل أو حفظ أو تقطيع أي غذاء طازج في نقل أو حفظ أو تقطيع الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتطهيرها وتجفيفها جيداً بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو بأجهزة الهواء.
 8. يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم إعادة تسخينها أو تجميد أي جزء منها مرة أخرى، وأن تتم عملية الإذابة داخل ثلاجات أو مبردات مخصصة لهذا الغرض وقادرة على المحافظة على درجة حرارة تقل أو تساوي (4)م .
 9. تبريد الأغذية مباشرة بعد الطهي، حيث يتم تخفيض درجة الحرارة إلى (10م) في مدة لا تتجاوز ساعتين خارج الثلاجة على أن تخزن مباشرة في درجة حرارة (4م) أو أقل على أن يتم التأكد من درجة حرارة تخزين الأطعمة دورياً.
 10. يجب أن يكون طهي الأغذية عن طريق عملية واحدة متواصلة دون توقف، ويمنع منعاً باتاً طهي الأغذية جزئياً وتبريدها ثم إعادة تسخينها لإكمال عملية الطهي.
 11. يجب على العاملين بإعداد الأغذية عدم استخدام أي أداة أكثر من مرة واحدة لتذوق طعام سيتم تقديمه وعرضه.
 12. توفير أداة لتوزيع المواد الغذائية في كل وعاء يتم عرضه في الأماكن التي يقوم فيها الطلبة بخدمة أنفسهم، مثل: البوفيه المفتوح وطاولة السلطات.
 13. أن تحضر وتجهز جميع العصائر طبقاً للمواصفات القياسية، وتكون طبيعية في خواصها الحسية والكيميائية والتغذوية المميزة للفاكهة المنتج منها، وخالية من الرواسب الغريبة وروائح العفن والتخمير والمواد الغريبة والشوائب ، وخالية من المواد المضافة بغرض تحسين اللون والطعم والرائحة والقوام، وخالية من المواد الحافظة والمحليات الصناعية، كما يمنع خلط العصائر الطازجة بالعصائر ومركباتها أو (النكتار) أو أي مصدر عصير بخلاف مستخلص الفواكه الطازجة، وتعبأ العصائر في عبوات ذات أحجام مناسبة صحية نظيفة وجافة وخالية من العيوب، ولم يسبق استعمالها، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة على أن تكون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عن (20م)، وتخزن في ثلاجة درجة حرارتها تتراوح بين (صفر م - 5م) بعيداً عن مصادر التلوث أو أي روائح غير مرغوب فيها، ولا تزيد فترة صلاحيتها عن (3 أيام) طبقاً للمواصفات القياسية للعصائر الطازجة.
 14. التأكد من أن الطعام المعبأ مغلف بشكل سليم وفي حاويات نظيفة ومناسبة، وأن تكون المواد المستخدمة في علب التغليف آمنة ومناسبة للتخزين والتغليف الغذائي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ومحكمة الإغلاق ومقاومة للتسرب.
 15. يمنع مشاركة الطلاب في الوجبات فيما بينهم.
 16. وضع لوحات إرشادية في أماكن ملائمة لتوضيح طرق مكافحة الحريق وكيفية الإخلاء.
 17. توفير طفايات حريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني.
 18. توفير صندوق إسعافات أولية مزوداً بالمواد ذات الأهمية الطبية.
 19. توفير متطلبات الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات التي من الممكن أن تؤثر سلباً على العاملين.

الملاحق

القوائم الغذائية المقترحة:

مع عدم الإخلال بالمتطلبات الواردة في البند رقم (8) " اشتراطات المشروبات والأغذية والوجبات متوازنة العناصر الغذائية"،
موضح في الجدول أدناه قائمة غذائية مقترحة لجميع المراحل التعليمية.

قوائم غذائية مقترحة

الأصناف المقترحة	اليوم
كوب عصير طبيعي، ساندوتش جن فیتا، سلطة خضراء، ماء.	الأحد
كوب حليب قليل الدسم، ساندوتش بيض مسلوق أو بيتزا، حصة فاكهة، ماء.	الاثنين
كوب عصير طبيعي، ساندوتش فلافل مشوية أو فطيرة زعتر، سلطة خضراء، ماء.	الثلاثاء
كوب عصير طبيعي، ساندوتش لبننة، سلطة خضراء، ماء.	الأربعاء
كوب حليب قليل الدسم، ساندوتش لبننة مع خضار، سلطة فاكهة، ماء.	الخميس

نموذج رقم (1)

السجل الطبي الخاص بعمالة المتعهد

1- يلتزم المتعهد بتزويد إدارة المدرسة بسجل طبي حديث (كل ستة أشهر)، صادر من جهة طبية معتمدة عن كل فرد من العاملين التابعين له يشهد بخلوهم من الآتي:

أ- الأمراض المعدية.

ب- الحالات الجلدية والحادة أو المزمنة التي تسبب بثور في اليدين أو في المناطق الجلدية المكشوفة من الجسم.

ج- الحالات الحادة أو المزمنة التي تسبب تكرار العدوى بالمنطقة العليا من الجهاز التنفسي.

د- الإصابة بالطفيليات المعوية أو حملها.

2- يجب أن تكون هذه السجلات الطبية صادرة عن فحوص طبية تم إجراؤها بجهة معتمدة من قبل وزارة الصحة.

3- يجب أن يستكمل جميع منسوبي المتعهد الفحوص الطبية التي تجري قبل التعيين وقبل حضورهم للعمل بالموقع على أن تشمل هذه الفحوص كحد أدنى الآتي:

- أشعة الصدر.
 - اختبار تحليل البراز للكشف عن وجود بيض أو الأكياس المتقيحة والطفيليات.
 - اختبار مزرعة البراز للكشف عن السالمونيلا.
 - تحليل البول وتحليل الدم.
 - شهادة توضح إتمام الفحوصات والكشف الطبي على جميع أجزاء الجسم للتأكد من إصابته أو خلوه من الأمراض الجلدية وأمراض الجهاز التنفسي والأمراض المعدية الأخرى.
 - اختبار الملاريا بالنسبة للعاملين المتقدمين من بلاد فيها الإصابة بمرض الملاريا.
- 4- يجب أن يعاد إجراء تحليل البراز كل ستة أشهر عن البيض والأكياس المتقيحة والطفيليات، وإذا وجد أي موظف يحمل أي نوع من أنواع العدوى يتم استبعاده.
- 5- بالنسبة للمناطق التي يوجد بها برنامج التثقيف الصحي المعتمد من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية فإنه لا يتطلب الحصول على شهادة صحية معتمدة.
- 6- تبلغ نتائج الفحوصات إلى إدارة المدرسة وتحفظ صورة بملف الموظف لدى المتعهد في المدرسة.

تعهد خطي

أتعهد أنا العامل:

الموظف في شركة/مؤسسة:

أ- بأن أبلغ مديري المباشر إذا حدث لي أي من الأعراض التالية:

1. اصفرار بالعين والجلد، تغير لون البول أو البراز، ضعف الشهية للطعام.
 2. الحالات الحادة أو المزمنة التي تسبب تكرار العدوى بالمنطقة العلوية من الجهاز التنفسي.
 3. الإسهال.
 4. القيء
 5. التهاب الحلق.
 6. طفح جلدي.
 7. أي أعراض أخرى (دمامل، جروح، حروق) مهما كانت صغيرة.
 8. إفرازات من (العين، الأنف، الحنجرة).
 9. الإصابة بأحد الأمراض المعدية.
- ب- أن أقوم بإجراء الكشف الطبي عند إصابتي بأحد الأمراض أو الأعراض المذكورة أعلاه.
- ج- أقوم بإرفاق الكشف الطبي الذي يثبت سلامتي من الأمراض لإدارة المدرسة.
- د- أن أتقيد بقواعد وشروط النظافة الشخصية والطرق الصحية في إعداد وتداول الأغذية والوجبات الغذائية المطهية.

اسم العامل/الموظف:

التوقيع:



1- بيض الدجاج:

تورد الساندويشات أو الأغذية التي تحتوي على البيض، ويجب أن يكون المنتج محلياً وطازجاً ونظيفاً، وألا يقل وزن البيضة عن (45جم)، وألا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي فترة الصلاحية (على أن يكون تاريخ الصلاحية مختوماً على كل بيضة).

2- الألبان ومنتجاتها:

تورد أنواع الحليب واللبن المختلفة (كامل/قليل الدسم/منزوع الدسم)، ويسمح بالأنواع التي أضيف إليها النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعة، ولتوريد أنواع الحليب أو اللبن يتم العمل بما يلي:

• الحليب واللبن:

يورد الحليب واللبن المبستر على ألا يكون مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي فترة الصلاحية ومصنع من حليب طازج، كما يورد الحليب المعقم (طويل الأجل) مصنع من حليب طازج أو بودر على ألا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي فترة الصلاحية، وفي كلا الحالتين يقدم في العبوات لا يقل حجم العبوة عن 125مل ولا يزيد عن 250مل.

• الحليب البودرة:

يورد كامل الدسم أو قليل الدسم من الأصناف المتوافرة محلياً ومعماً في عبوات صحية وسليمة ولا تزيد عن (2500) جم، ويستخدم لتحضير القهوة.

• الزبادي:

يورد خلال يومين من إنتاجه كحد أقصى في عبوات مغلقة لا يقل حجم عبوة الزبادي عن 100جم ولا يزيد عن 250 جم مصنع من حليب طازج.

• الجبن الأبيض:

يجب أن يكون من أجود الأصناف وأن يكون محفوظ بعلب نظيفة وصحية (قليل الدسم، قليل الملوحة)، وألا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي فترة الصلاحية خالياً من المواد النشوية والشوائب، ويجب أن يحفظ الجبن مبرداً.

• جبن شرائح:

مغلف بورق بلاستيك خالٍ من التشققات، ومن أجود الأصناف (قليل الدسم)، وألا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي فترة الصلاحية.



3- الحبوب ومنتجاتها:

• الخبز:

يورد الخبز يوميا طازجا ومغلفا آليا حسب الأوزان المحددة في الأنظمة الغذائية ومدون عليها تاريخ الصلاحية لجميع الوجبات خالٍ من الشوائب ناضجاً غير محروق، وفي المدارس البعيدة يورد في الأكياس الخاصة بتغليف الأطعمة، ويقدم مغلفاً بأكياس خاصة بالأطعمة للحفاظ على طراوته ونظافته، ويفضل الخبز البر ذو الحبوب الكاملة أو الخبز المخلوط (دقيق بر + دقيق أبيض)، والابتعاد عن الخبز المحتوي على نسبة عالية من الدهون أو السكر أو الملح، على أن يتم حفظه في حافظات خاصة محكمة الغلق.



• المكرونة:

أن تكون مطهية بشكل جيد ومعبأة في عبوات صغيرة وصحية جاهزة للأكل.



• البرغل:

أن يكون مطهياً بشكل جيد ومعبأً في عبوات صغيرة وصحية جاهزة للأكل.



• الفول:

أن يكون مطهياً بشكل جيد ومعبأً في عبوات صغيرة وصحية جاهزة للأكل.



• العدس:

أن يكون مطهياً بشكل جيد ومعبأً في عبوات صغيرة وصحية جاهزة للأكل.



• الحمص:

أن يكون محفوظاً في عبوات صحية، ويقدم الحمص مطحوناً جاهزاً للأكل.



4- الفواكه والخضار:

تورد جميع أنواع الفاكهة والخضار طازجة كل (يوم) أو (يومين) من أجود الأصناف وخالية من العفن أو التسوس أو الفساد، ويتميز كل صنف منها بلونه ورائحته الخاصة به عند النضج، وتقدم تبعاً للمواسم وحسب توافرها في الأسواق المحلية.



5- الدهون والزيوت:

• زيت الزيتون:



يكون رائقاً ذا لون أصفر مائل للخضرة عصره أولى نقياً خالياً من الطعم الغريب والرائحة الزنخة، وخالياً من أي زيوت أخرى، ويتم توريده في صورة شفرات جاهزة (10 جم) للحمص والبقول، وألا يكون مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي المدة.

• زيت الطهي والقلي:



(من الذرة أو دوار الشمس) يجب أن يكون معبأً في عبوات سليمة ونظيفة وصحية، وأن يكون رائقاً ذا لون أصفر ذهبي، خالياً من الطعم والرائحة الزنخة، وألا يكون مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي المدة.

6- المواد الغذائية الأخرى:

• السكر:



يورد من أي نوع حسب الاستخدام على أن يكون من النوع الأبيض خالياً من آثار سوء التخزين والرطوبة، ويقدم لمستحقي التغذية في عبوات خاصة.

• الشاي:



يكون من النوع الأسود أو الأخضر، ويكون معبأً في عبوات صغيرة زنه (2 جم)، ويمكن توريده (كركيه/نعناع/ زنجبيل/ يانسون/ كراوية/ شمر) في عبوات (2 جم)، وألا يكون مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي المدة.

• قهوة سريعة التحضير:



يكون منتج من بن نقي سريع الذوبان مميز بطعمه ورائحته المألوفة، ويقدم على هيئة عبوات زنه (2 جم)، وألا يكون مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي المدة.

• عصير الفاكهة:



عصير فاكهة طبيعي يقدم في عبوات بحجم لا يقل عن (250 مل)، وألا يكون مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي المدة.

• عسل النحل الطبيعي:



يكون من النوع الطبيعي النقي خال من الإضافات ومعبأً في عبوات صغيرة زنه (30 جم)، وألا يكون مضى على إنتاجه أكثر من ثلثي المدة.

• التمر:

أن تكون عبوات التمور مغلفة ألياً سهلة الفتح بأحد زواياها مكان الفتح (افتح هنا) لا تتجاوز 60 سعرة حرارية أو 3 حبات من التمر، وأن يوضح عليها اسم المصنع، اسم الصنف ودرجته وتاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية، وأن تكون التمور خالية من الشوائب وعيوب التصنيع والإصابة بلفحة الشمس (تغيير اللون) وتشوهات الشكل والحجم، وألا تكون التمور متحمضة أو متعفنة وتورد كل أسبوعين وألا يكون مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي المدة.



• الزبيب:

يكون طرياً خالياً من الشوائب والبذور يورد في عبوات بلاستيكية صغيرة شفافة.



• الزيتون:

يكون من الأنواع كبيرة الحجم المتميزة بالطعم المعتدل (الأصفر، الأسود، الأخضر) معبأ في عبوات بلاستيك شفافة.



• ملح الطعام:

يكون من النوع الناعم المدعم باليود ومعبأ في عبوات مناسبة وسليمة (شفرات)، خالياً من الشوائب ولا يكون في صورة متكتلة أو رطباً.



• الخل:

أن يكون خلاً طبيعياً صافياً خالياً من الشوائب وفي عبوات سليمة وصحية.



6- المواد الغذائية الأخرى:

• المقبلات:

مثل: الكاتشب (قليل السكر) والفلفل الحار، وتكون معبأة في عبوات صحية وسليمة مدون عليها تاريخ الصلاحية. ونسب تكوين المواد الصلبة الكلية متناسبة.

• التوابل:

مثل: الفلفل الأسود تكون معبأة في عبوات صحية وسليمة (شفرات) مدوناً عليها تاريخ الصلاحية.

• مياه صحية:

تقدم في عبوات (محكمة الغلق)، حجم 330 مل، وتكون خالية من الشوائب ومعبأة في مصانع محليه حسب المواصفات القياسية السعودية.

يشترط أن تطابق المياه المعبأة اللائحة الفنية " SFDA.FD/GSO9 " متطلبات بطاقة المنتجات الغذائية المعبأة. أن تحتوي على علامة الجودة السعودية.



اشتراطات العاملين:

1/ استخراج الشهادات الصحية للعاملين والعمالات في المقاصف المدرسية.

- أ. يجب حصول العاملين على شهادات صحية من الجهات الصحية المختصة، تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل عن طريق الغذاء، ووضعها في مكان ظاهر في المقصف.
- ب. يحق لإدارة المدرسة طلب كشف طبي لأحد العمالة في حالة الاشتباه، أو تكون بشكل دوري كل ثلاثة أشهر للتأكد من سلامة العمالة صحياً.

2- الفحوصات الطبية:

- أ. الكشف السريري على العامل (صدر، بطن ، أمراض جلدية).
- ب. الفحوصات المخبرية المطلوبة، وتشمل:

أ- فحص البراز للطفيليات.

ب- فحص الدم لكل من التيفوتيد والباراتيفوئيد.

ت- مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا وضمّات الكوليرا.

ث- مسحة من الأنف والحلق (للدفتيريا).

ج- أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل لمشغلي المقصف في العيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرحة بذلك من وزارة الصحة.

3- التحصينات:

- 1-التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
- 2-التحصين ضد التيفوئيد (جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين).
- 3-التحصين ضد التهاب الكبد الفيروسي (أ).
- 4-أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.

4- صلاحية الشهادة الصحية:

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى على أن يتم إعادة الكشف السريري بعد ستة أشهر من بدء سريان الشهادة، وذلك لاكتشاف أية أمراض جلدية أو سارية أخرى.

5/ الأمراض المعدية والإصابات:

- أ. الأمراض المعدية: عدم السماح بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء لأي شخص يشتبه في أنه يعاني أو يحمل أي مرض معدٍ أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو مصاباً بإسهال.
- ب. الإصابات: إذا جرح العامل أثناء العمل بالمقصف فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الجرح بشكل تام أو بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض، ولا يسمح له بالعودة للعمل إلا بعد الشفاء من الإصابة.
- ت. قيام المورد للمقصف بكتابة تعهد في حالة إصابة أحد العمالة بأي مرض معدٍ أو إصابة ناقلة للأمراض الغذاء بإيقافه عن العمل ومعالجته وإبلاغ المدرسة مع إحضار بديل عنه.

6/ المظهر والسلوك الشخصي:

- يجب التزام جميع العاملين بما يلي:
- أ. أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بالنظافة الشخصية.
- ب. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون) مع استخدام أغطية الرأس والكمامات والقفازات ذات الاستخدام لمرة واحدة أثناء تحضير المواد الغذائية.
- ت. الامتناع تماماً عن البصق أو التمخيط في مكان العمل ولمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن.
- ث. العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ج. يمنع ارتداء المتعلقات الشخصية، مثل: الحلي والخواتم والساعات خلال إعداد الطعام أو تداوله.
- ح. غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الغذاء وبعد كل توقف وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم، مثل: الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخيط، وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- خ. عدم تناول المأكولات والمشروبات أو التدخين داخل المقصف.
- د. عدم تجفيف أيديهم بعد غسلها بملابسهم أو بقط قماش.
- ذ. كتابة تعهد خطي من العامل بإبلاغ مديره المباشر إذا حدث له أي من الأعراض التالية، مثل: اصفرار العينين، الإسهال، القيء، ظهور دمامل، جروح، حروق، التهاب الحلق، طفح جلدي، أي مرض معدي.

متطلبات الممارسات الصحية للعاملين:

(أ) الحالة الصحية:

- الحصول على كشف طبي دوري ساري الصلاحية.
- يجب أن يكون التاريخ المرضي للعامل خالياً من التيفود أو الدوسنتاريا.
- يجب أن يوقع العامل تعهد خطي بإبلاغ الشخص المسؤول فوراً عند شعوره أو ظهور أي من الأعراض الآتية عليه: (إسهال، قيء، اصفرار بالعين أو الجلد أو تغير لون البول أو البراز، ارتفاع درجة الحرارة، طفح جلدي، التهاب بالحلق، دماغل أو حروق أو قطوع، إفرازات (رشح) من العين أو الأنف أو الأذن، مغص أو آلام بالبطن).
- استبعاد أي شخص مصاب بالأعراض السابقة، ومنع ملامسته للغذاء حتى يتم شفاؤه.
- يجب على العاملين العائدين للعمل بعد الانقطاع بسبب الإصابة المرضية، الحصول على تقرير طبي يفيد بشفاؤهم تماماً من المرض بالإضافة إلى صلاحيتهم للتعامل مع الغذاء.

(ب) الأيدي :

- يجب على جميع العاملين المتداولين للغذاء غسل الأيدي جيداً بالماء الساخن والصابون وتجفيفها حسب الطرق الصحية في الحالات الآتية:
- قبل بدء العمل.
- قبل لمس الأغذية المطهية والجاهزة للاستهلاك.
- قبل ارتداء القفازات.
- بعد لمس الأغذية النيئة.
- بعد أوقات الراحة أو أي فترة توقف عن العمل.
- بعد تناول الطعام أو الشراب.
- بعد خروجه من الموقع وعودته مرة أخرى.
- بعد لمس معدات أو أسطح أو أدوات أو أطباق غير نظيفة.
- بعد لمس نفايات الغذاء أو صناديق القمامة أو التقاط أي شيء من الأرض.
- بعد لمس المنظفات والكيماويات.
- بعد لمس الوجه أو الشعر أو الأنف أو الأذن أو العين أو أي جزء من جسمه.
- بعد العطس أو السعال .
- بعد لمس النقود أو التليفون أو المحمول أو مقبض الباب.
- بعد استعمال دورات المياه.
- عندما تكون الأيدي غير نظيفة لأي سبب ما.
- تنظيف وتقليم الأظافر دورياً، حيث لا يسمح بتهديب جزئي للأظافر بغرض زينتها، كما يجب أن تكون الأظافر غير مطلية وغير صناعية (للنساء).
- خلو الأيدي من التشققات والأمراض الجلدية ومسببات الأمراض.

ج) الملابس:

- على كل شخص (عامل أو موظف) ارتداء الملابس أو الزي الخاص بالعمل الذي يقوم به، ولا يسمح بارتداء ملابس الخروج في مناطق تشغيل الغذاء.
- الزي المهني لعمال الأغذية يجب أن يكون نظيفاً دائماً، فاتح اللون، مصنوع من أقمشة متينة تتحمل درجات الغليان خلال الغسيل اليومي والكي (القطن) مثلاً.
- يجب أن يقوم المتعهد بتأمين الزي بعدد كافٍ (بدلتين لكل عامل)، بحيث لو كانت إحداها تغسل فيمكن استخدام الأخرى.
- يجب الاحتفاظ بالملابس الخاصة بالعمل (في السكن) في مكان نظيف وجاف وفي دواليب خاصة بعيداً عن ملابس الخروج.
- غير مسموح باصطحاب الملابس الخارجية أو أي متعلقات شخصية كالحقائب وغيرها إلى مناطق تشغيل الغذاء.
- يجب ألا تحتوي الملابس الخاصة بالعمل على أزرار أو سحاب (سوست)، ويمكن استخدام أزرار الكبس، ويفضل الملابس ذاتية الالتصاق.
- يجب أن يكون الجزء العلوي من الملابس الخاصة بالعمل خالياً من الجيوب، وذلك لتجنب وضع الأقلام أو الترمومترات أو أي متعلقات يمكن حملها أعلى منطقة الوسط.
- يجب أن يكون البنطلون المخيط بلا ثنايا منعاً لتجمع الغبار أو الأوساخ بها .

د) أدوات الوقاية :

- على جميع العاملين ارتداء أدوات الوقاية أثناء العمل، وهي عبارة عن (القفازات، القبعة أو شبكة الرأس، الكمامات) مع مراعاة ما يلي:
- أن تكون القفازات من المطاط أو نوعية جيدة من البلاستيك، وأن تكون سهلة الاستعمال والخلع.
- يجب عدم ارتداء القفاز لأكثر من ساعتين متواصلتين خلال عملية تشغيل واحدة.
- يجب تغيير القفاز فوراً إذا حدث به ثقوب أو قطوع خاصة في منطقة الأصابع.
- يجب تغيير القفاز بعد لمس الوجه أو الأنف أو الشعر أو الأذن أو حاوية النفايات.
- بمجرد تغيير القفاز أو التخلص منه لأي سبب يتم غسل الأيدي وتطهيرها.
- يجب ارتداء الكمامات لتغطية الفم والأنف بالكامل، مع ضرورة تغييرها كلما بدت غير نظيفة.
- يجب أن يكون الشعر نظيفاً وقصيراً ومغطى بالكامل، مربوطاً للخلف لا ينسدل على الوجه (للنساء)، كما يجب ارتداء غطاء أو شبكة للرأس تغطي الشعر بالكامل.
- يجب أن يكون الحذاء مريحاً، مغلقاً تماماً، يعطي الدعم والثبات للقدمين (غير مسموح بالصندل أو الحذاء المفتوح حفاظاً على سلامة الغذاء)، غير قابل للانزلاق (حذاء عمال المغسلة من المطاط وذو رقبة طويلة).
- يتم التخلص من جميع أدوات الوقاية السابقة عند الرغبة في استعمال دورات المياه، وبعد الانتهاء من ذلك وغسيل الأيدي بالطريقة الصحية يتم ارتداء أدوات وقاية جديدة قبل بدء العمل ثانية .

- يجب التحكم في الحركات اللاإرادية للأيدي أثناء إعداد الطعام، مثل: (هرش الشعر، فرك العينين، وضع الإصبع في الأنف، قضم الأظافر، لمس الأذن) وغيرها من الحركات التي يمكن أن تسبب تلوث الغذاء .
- يجب على العاملين عدم لعق الأصابع، أو النفخ في الطعام أو الأواني والأدوات.
- يجب عدم العطس أو السعال فوق الغذاء أو فوق أواني الغذاء حتى مع ارتداء الكمامات.
- يكون العطس والسعال إما بالالتفات للخلف عن أماكن الغذاء أو داخل الكتف وليس في اليد.
- يجب تغيير الكمامات مباشرة بعد العطس أو السعال.
- يمنع تماماً البصق إلا في الأحواض المخصصة لغسيل الأيدي ودورات المياه.
- غير مسموح بالاحتفاظ بالمناديل الورقية في الجيب، وعند الرغبة في استخدامها لتنظيف الأنف فيجب الذهاب لدورة المياه واستخدام المناديل أو الأنسجة الورقية الموجودة على حوض غسيل الأيدي للتجفيف.
- يمنع التدخين أثناء العمل.
- لا يسمح بمضغ اللبان (العلكة) أو الحلوى أثناء العمل.
- لا يسمح بتناول الطعام والشراب إلا في الأماكن المخصصة لذلك خارج مناطق التشغيل على أن يتم غسل الأيدي وتطهيرها بعد تناول الطعام والشراب وقبل استئناف العمل .
- عدم ارتداء الساعات وخواتم الزينة أو المجوهرات أو السلاسل والحلقان والأساور للنساء.
- يسمح فقط بارتداء النظارات الطبية أو الواقية، مع اتخاذ كافة الإجراءات التي تمنع سقوطها على الأرض أو في الغذاء.
- يجب على جميع العاملين في مجال الأغذية التمتع بدرجة عالية من النظافة الشخصية والمظهر الجيد.