



وزارت آموزش، پرورش
سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی
دفتر انتشارات و فناوری آموزشی

استانداردهای پایگاه تغذیه سالم مدارس



دفتر انتشارات و فناوری آموزشی

سال ۱۴۰۱

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

اللهم صل على محمد و آل محمد



اعضای تدوین کننده استاندارد پایگاه تغذیه سالم مدارس

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک و تخصص	پست سازمانی
۱	مهرزاد حمیدی	دکترای تربیت بدنی	معاون تربیت بدنی و سلامت وزارت آموزش و پرورش (۱۴۰۰-۱۳۹۲)
۲	علیرضا رئیسی	دکترای پزشکی	معاون بهداشت وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی (۱۴۰۰-۱۳۹۶)
۳	محمد محسن بیگی	دکترای پزشکی	مدیرکل سلامت و امور تندرستی وزارت آموزش و پرورش (۱۴۰۰-۱۳۹۹)
۴	سید حامد برکاتی	دکترای پزشکی	مدیرکل دفتر سلامت جمعیت، خانواده و مدارس وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی (۱۴۰۰-۱۳۹۶)
۵	زهرا عبدالمولی	دکترای تغذیه و رژیم درمانی	--
۶	اعظم گودرزی	دکترای پزشکی	مدیر کل دفتر سلامت و تندرستی وزارت آموزش و پرورش
۷	گلایل اردلان	دکترای پزشکی (متخصص کودکان)	--
۸	مریم زارعی	دکترای پزشکی (فوق تخصص تغذیه و رژیم درمانی)	--
۹	مریم مظهری	مهندس شیمی (کارشناس آزمایشگاه کنترل غذا و دارو وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی)	--
۱۰	طیبه جهانی دفاعی	کارشناس ارشد تغذیه و رژیم درمانی	--
۱۱	محمد چگنی	مهندسی عمران	مدیر کل دفتر فنی و تحقیقات سازمان نوسازی، توسعه و تجهیز مدارس
۱۲	آرش مردانی	مهندسی عمران	مدیر کل دفتر ساماندهی فضا و تجهیزات سازمان نوسازی، توسعه و تجهیز مدارس
۱۳	کیومرث جهانگردی	دکترای زبانشناسی	معاون دفتر ساماندهی منابع آموزشی و تربیتی (۱۴۰۱-۱۳۹۹)
۱۴	عابد بدریان	دکترای شیمی	مدیر گروه تدوین استانداردهای مواد، وسایل، رسانه‌ها و تجهیزات آموزشی

پیشگفتار

در راستای اجرای موفقیت آمیز برنامه کشوری پایگاه تغذیه سالم مدارس، همچنین با بررسی و بومی سازی این برنامه با توجه به بافت اقلیمی و فرهنگی استان‌های مختلف کشور به این نتیجه رسیدیم تا بر اساس مندرجات زیر نظام تامین فضا، تجهیزات و فناوری فضاها و مراکز آموزشی و تربیتی سند تحول بنیادین وزارت آموزش و پرورش و مطابق با نظر متخصصین امر در معاونت بهداشتی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و با استناد به زیر نظام برنامه درسی ملی، راهکار ۱-۱۴ و ۳-۱۴ سند تحول بنیادین و از سوی دیگر با توجه به استانداردهای پایگاه تغذیه سالم مدارس براساس ماده ۳ آیین نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش آموزان مصوب هیئت محترم وزیران به شماره ۲۸/۵۵۰۲۸/ت/۵۵۰۲۸ مورخ ۱۳۸۴/۹/۹ که با هدف ارتقای سلامت تغذیه‌ای دانش آموزان به منظور تأمین بخشی از انرژی مورد نیاز آنها، مواد غذایی سالم عرضه شود و از عرضه مواد غذایی کم ارزش تغذیه‌ای به دانش آموزان مطابق با مفاد تدوین شده استانداردهای پایگاه تغذیه سالم مدارس جلوگیری گردد. این سند از سه فصل اصلی شامل کلیات، استانداردهای فضای پایگاه تغذیه سالم مدارس و استانداردهای تجهیزات و لوازم کار تشکیل شده است.

در فصل اول سعی شده است هدف و دامنه کاربرد و استانداردهای پایگاه تغذیه سالم و تعریف نظری و عملیاتی واژه‌های تخصصی مربوطه ارائه شود، فصل دوم فضای پایگاه تغذیه سالم مدارس و استانداردهای مربوطه در قالب اصول مکانیابی و طراحی و معماری و ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس همچنین شرایط استاندارد بهداشت فردی و محیطی آنها مطرح شده است. فصل سوم نیز شامل استانداردهای تجهیزات و لوازم کار در قالب ۵ پیوست پایش و نظارت، بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم، جداول مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم، مواد خوراکی غیرقابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم و مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری به تفکیک ارائه شده است. در تدوین این سند تلاش شده است مکان پایگاه تغذیه سالم مدارس مطابق با ماده ۲ تبصره آئین نامه بهداشت محیط مدارس و برابر قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی احداث

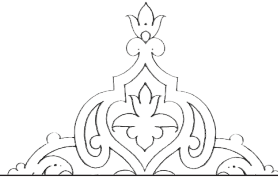
و تجهیز شود، تا مواد خوراکی مجاز به عنوان میان وعده به دانش‌آموزان عرضه گردد. در این راستا شایسته است از اساتید، مسئولان و کارشناسانی که تجربه‌های ارزشمندشان در زمینه ارتقای سلامت دانش‌آموزان روشن‌گر راه ما بوده است تشکر و قدردانی شود.

لذا ضمن تشکر از پدید آورندگان محترم دکتر مهرزاد حمیدی، دکتر علیرضا رئیسی، دکتر محمد محسن بیگی، دکتر سید حامد برکاتی، دکتر زهرا عبداللهی، دکتر اعظم گودرزی، دکتر گلایل اردلان، دکتر مریم زارعی، مهندس مریم مظهری، مهندس طیبه جهانی دفاعی، مهندس محمد چگنی، مهندس آرش مردانی، دکتر کیومرث جهانگردی و دکتر عابد بدریان، امید است بهره‌گیری از این استانداردها به اجرای ماموریت‌ها و ارتقای سلامت دانش‌آموزان این مرز و بوم یاری رساند.

بنابر مندرجات مصوبه ۹۳۳ شورای عالی آموزش و پرورش، سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی می‌تواند به صورت سالانه محتوای این سند را بروز رسانی کند. لذا از کلیه صاحب نظران، کارشناسان، مراقبین سلامت، معلمان و اساتید محترم دعوت می‌شود نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود را در خصوص محتوای این سند از طریق سامانه standard.roshd.ir ارائه نمایند.

دفتر انتشارات و فناوری آموزشی





فهرست مطالب

عنوان	صفحه
فصل اول: کلیات	۸
۱-۱- مقدمه	۸
۱-۲- هدف و دامنه کاربری	۹
۱-۳- تعریف نظری و عملیاتی واژه ها	۹
فصل دوم: استانداردهای فضای پایگاه تغذیه سالم مدارس	۱۳
۲-۱- اصول مکان یابی پایگاه تغذیه سالم مدارس	۱۳
۲-۲- اصول طراحی و معماری پایگاه تغذیه سالم مدارس	۱۳
۲-۳- ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس	۱۵
۲-۴- بهداشت فردی و محیطی پایگاه تغذیه سالم مدارس	۱۶
فصل سوم: استانداردهای تجهیزات و لوازم کار	۱۹
پیوست ۱: پایش و نظارت	۲۱
پیوست ۲: بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم	۲۲
پیوست ۳: مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس	۲۴
پیوست ۴: مواد خوراکی غیر قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس	۲۷
پیوست ۵: مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری	۲۹

فصل اول: کلیات

تعلیم و تربیت و تامین سلامت دانش‌آموزان بدون توجه به تغذیه آنان در مدرسه به نحو مطلوب امکان‌پذیر نیست. به عبارت دیگر هدف عمده از تغذیه میان وعده در مدارس، تامین بهداشت و کمک به رشد و پرورش دانش‌آموزان و ایجاد عادات صحیح غذایی در آنان است. به طور معمول عرضه مواد خوراکی اهم از سرد و گرم در مکان‌هایی به نام پایگاه تغذیه سالم مدارس صورت می‌گیرد که برخورداری از ضوابط بهداشتی، فنی و ایمنی مطابق با استاندارد از الزامات آن می‌باشد. لذا با توجه به نقش و اهمیت تغذیه سالم دانش‌آموزان و به تبع آن ایجاد مکان‌های بهداشتی و مناسب عرضه مواد خوراکی مورد نیاز آنان، ضروری است تا به منظور ارتقای سلامت و جلوگیری از بروز بیماری در بین دانش‌آموزانی که مواد خوراکی و آشامیدنی خود را از مراکز مربوطه در مدارس تهیه می‌نمایند، استانداردهایی از قبیل مکان‌یابی، اصول طراحی، مشخصات بهداشتی، تجهیزات، لوازم و مواد خوراکی و ویژگی کارکنان یا متصدیان این گونه مراکز تدوین گردد. در تدوین این استانداردها از استاندارد ملی شماره ۴۰۷۲ با عنوان «آیین کار مکان‌یابی، ساختمان و بهداشت بوفه مدارس» (۱۳۷۵)، سازمان ملی استاندارد ایران) و ضابطه شماره ۶۹۷ با عنوان «ضوابط طراحی ساختمان‌های آموزشی» (۱۳۹۵)، سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور) استفاده شده است.

۱-۲- هدف و دامنه کاربرد

استانداردهای پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده ۳ آیین نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش‌آموزان^۱ (۱۳۸۴) و برنامه اجرایی راهکار ۳-۱۴ سند تحول بنیادین آموزش و پرورش^۲ (۱۳۹۷) و زیر نظام تأمین فضا، تجهیزات و فناوری آموزشی با هدف ارتقای سلامت و تأمین بخشی از انرژی، پروتئین و مواد مغذی مورد نیاز، ارائه مواد غذایی سالم و جلوگیری از عرضه مواد غذایی کم ارزش تغذیه‌ای، تهیه و تنظیم شده است.

به منظور ارتقای سلامت تغذیه‌ای و ترویج فرهنگ تغذیه سالم دانش‌آموزان، اجرای این استانداردها باید در کلیه مدارس دولتی و غیردولتی اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم در اولویت اجرا قرار گیرد.

۱-۳- تعریف نظری و عملیاتی واژه‌ها

پایگاه تغذیه سالم:

به مکانی اطلاق می‌شود که تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی آماده مصرف و سالم به صورت سرد و گرم در آن انجام می‌گیرد. تذکر: باتوجه به هماهنگی‌های بعمل آمده، قوانین و مقررات مربوط به پایگاه تغذیه سالم در مورد تعاونی‌های آموزشی نیز صدق می‌کند.

میان وعده:

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

۱- وزارتخانه‌های آموزش و پرورش، بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، رفاه و تأمین اجتماعی و سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی کشور موظفند دستورالعمل تأمین میان وعده غذایی و سبد غذایی بوفه‌های مدارس، تغذیه رایگان و برنامه غذایی مدارس شبانه‌روزی را جهت تصویب در شورای عالی سلامت و امنیت غذایی ارائه نمایند. (مصوبه جلسه هیئت وزیران در تاریخ ۱۳۸۴/۰۹/۰۲).

۲- تدوین و به‌روزرسانی ضوابط و استانداردهای مرتبط با طراحی، ساخت و تجهیز فضاهایی مانند نمازخانه، کتابخانه، آزمایشگاه، فضای سبز و فضای ورزشی و همچنین پایگاه تغذیه سالم اعم از سالن‌های ورزشی، استخر و ورزشگاه‌های دانش‌آموزی، فضاهای ورزشی روباز در مدارس و کانون‌های فرهنگی و تربیتی با توجه به اقتضات فرهنگ اسلامی-ایرانی و شرایط اقلیمی، فرهنگی و جغرافیایی و جنسیتی و سنی دانش‌آموزان.

وزارتین:

منظور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و دفاتر تابعه و وزارت آموزش و پرورش و واحدهای تابعه است.

تغذیه سالم:

غذای سالم به معنی پرهیز از غذاهای بسیار فرآوری شده (سیب زمینی سرخ کرده، چپیس، مواد غذایی قندی) و تمرکز بیشتر روی مصرف غذاهای کامل، غیر فرآوری شده یا حداقل، کم فرآوری شده (برنج قهوه‌ای، میوه‌ها و سبزیجات) است.

تغذیه متعادل:

تغذیه متعادل به رژیم غذایی گفته می‌شود که کلیه نیازهای فرد به مواد مغذی را در شرایط مختلف فیزیولوژیکی تأمین کند؛ یعنی رژیم غذایی حاوی مواد غذایی متنوع از تمامی گروه‌های غذایی باشد و به مقدار کافی هم خورده شود. انسان برای دستیابی به سلامت کامل به تمام گروه‌های غذایی نیاز دارد.

مواد غذایی فاسد و یا غیر قابل مصرف:

مواد غذایی است که رنگ، بو، مزه و قوام آن تغییر کرده و یا تاریخ مصرف آن منقضی شده و یا در شرایط نامطلوب نگهداری شده باشد.

نشانه‌های رنگی تغذیه‌ای:

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

تجهیزات:

منظور از تجهیزات در این دستورالعمل، ابزار و وسایلی هستند که برای تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی، ایمنی و خدماتی در پایگاه تغذیه سالم مورد استفاده قرار می‌گیرند.

بهداشت محیط:

عبارت است از کنترل همه عواملی که اثر سویی بر پایدار ماندن سلامت انسان می گذارند. این شامل بیماری های زیادی می شود که از طریق آب، هوا، مواد غذایی و بسیاری از عوامل محیطی دیگر سلامت انسان را تهدید می کنند. بهداشت محیط همچنین دربرگیرنده مطالعه فاکتورهای محیطی مضر برای سلامت انسان و شناخت و پیشگیری و رفع اثرهای ناشی از این عوامل است.

بازرسی:

به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین و الزامات بهداشتی ناشی از آن ها می باشد.

فصل دوم:

استانداردهای فضای پایگاه تغذیه سالم مدارس

فصل دوم: استانداردهای فضای پایگاه تغذیه سالم مدارس

در احداث پایگاه تغذیه سالم مدارس باید به اصول مکان‌یابی، اصول طراحی و معماری، ایمنی و شرایط فنی ساختمان و همچنین بهداشت فردی و محیطی توجه ویژه‌ای داشت. استاندارد ملی شماره ۲۰۸۶ (استاندارد بهداشت مدارس، ۱۳۸۱)، آئین نامه بهداشت محیط مدارس (وزارت آموزش و پرورش، ۱۳۸۱) و نشریه شماره ۶۹۷ ضوابط طراحی ساختمان‌های آموزشی (سازمان نوسازی، توسعه و تجهیز مدارس کشور، ۱۳۹۵) مبنای عمل قرار گیرد.

۲-۱- اصول مکان‌یابی پایگاه تغذیه سالم مدارس

۱. انتخاب مکان مناسب جهت استقرار پایگاه تغذیه سالم در مدارس با توجه به شرایط اقلیمی محل از نظر میزان تابش آفتاب، میزان بارندگی، جهت بادهای غالب و... بدین معنا که مثلاً در مناطق پرباران و یا بسیار گرم، پایگاه تغذیه سالم را ترجیحاً در فضای بسته مراکز آموزشی و در مناطق با آب و هوای معتدل، پایگاه تغذیه سالم را در فضای باز (حیاط مدرسه) مستقر نمود.
۲. دارای دسترسی راحت، ایمن و مناسب برای استفاده کنندگان باشد.
۳. دارا بودن فاصله‌ای مناسب از محل جمع‌آوری پسماند و سرویس‌های بهداشتی (توالت‌ها) به گونه‌ای که محل قرارگیری پایگاه تغذیه سالم، باید ضمن رعایت کلیه عوامل مذکور در دورترین فاصله ممکن از مراکز تولید بو و آلودگی در نظر گرفته شود.
۴. در معرض دید و کنترل مسئولان مراکز آموزشی‌قرار داشته و مواد غذایی در مکان مناسب دور از تابش مستقیم آفتاب، باد و... نگهداری شود.

۲-۲- اصول طراحی و معماری پایگاه تغذیه سالم مدارس

پایگاه تغذیه سالم مدارس در تعریف عام آن به مکان عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده اطلاق می‌شود که در اینصورت میزان فضای لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پایگاه فوق می‌باشد، ولیکن در مواردی که طبخ مواد خوراکی نیز در آن انجام می‌شود، ابعاد فیزیکی بیشتری را می‌طلبد که مشروح هر یک از الگوهای مربوطه به شرح زیر است:

الف- پایگاه تغذیه سالم نوع اول

این پایگاه صرفاً عرضه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده را به عهده دارد و دارای عناصر و شرایط زیر می‌باشد.

۱. یخچال ویترونی
۲. روشویی و دستمال کاغذی برای استفاده کارکنان پایگاه تغذیه سالم
۳. قفسه بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
۴. قفسه های زمینی دردار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
۵. سطل زباله دردار و قابل شستشو
۶. قفسه یا رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده
۷. جعبه کمکهای اولیه
۸. تجهیزات گرمایشی مثل شوفاژ یا بخاری
۹. تجهیزات سرمایشی

تذکر: در صورت استفاده از الگوی اول، نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی از مصالح ساختمانی با دوام، قابل شستشو و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و دارای رنگهای روشن و ملایم باشد.

ب- پایگاه تغذیه سالم نوع دوم

این پایگاه علاوه بر فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، مواد غذایی گرم و طبخ شده رانیز عرضه می‌نماید که دارای شرایط زیر می‌باشد:

۱. رعایت بندهای پایگاه نوع اول
۲. اجاق گاز
۳. ظرفشویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد
۴. قفسه جهت نگهداری ظروف
۵. میز کار جهت آماده سازی مواد خوراکی
۶. قفسه یا کمد درب دار جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز و سیب زمینی و روغن و...

۷. در صورت استفاده از الگوی دوم: نوع پوشش دیوار محل پخت، تا زیر سقف از جنس سنگ، کاشی، سرامیک صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف باشد.
۸. در صورت استفاده از الگوی دوم: پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک غیر لغزنده باشد.
۹. در صورت مجزا بودن محل پخت از عرضه مواد غذایی اجرای بند ۸ و ۷ برای محل پخت الزامی است.
۱۰. در محل پایگاه تغذیه سالم نوع دوم صرفاً اقلام مجاز و سالم خوراکی عرضه شود و از فروش لوازم التحریر و سایر کالاها اکیداً خودداری گردد.

۲-۳-۳-۲- ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس

۲-۳-۳-۱- مشخصات کف، دیوارها و سقف پایگاه تغذیه سالم:

الف - نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی از مصالح ساختمانی مقاوم، قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی، شکاف و دارای رنگهای روشن و ملایم و پوشش دیوارها، سقف و کف محل پخت از جنس سنگ، کاشی، سرامیک صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف و دارای رنگهای روشن و ملایم باشد (به منظور جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات مودی).

ب- کف مجهز به کف شوی دارای شتر گلو بوده و با شیب‌بندی مناسب تعبیه شود.

۲-۳-۳-۲- مشخصات درها و پنجره‌ها:

طراحی درها و ابعاد پنجره‌ها به گونه‌ای باشد که نور کافی و مناسب را تامین نموده، قابل شستشو و دارای تجهیزات یا توری مناسب باشد که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۲-۳-۳-۲- تأسیسات بهداشتی:

- الف- دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تأیید وزارت بهداشت و درمان باشد.
- ب- سیستم گرمایشی میتواند به اشکال گوناگون از قبیل شوفاژ و یا بخاری باشد که در صورت کاربرد انواع بخاری، احتراق به صورت کامل انجام گرفته و گازهای حاصله به وسیله دودکش به خارج از محوطه پایگاه تغذیه سالم هدایت شوند.
- ج- برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی الامکان نصب هواکش.

- د- در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز، تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است (در نصب و راه اندازی اجاق گاز موارد ایمنی رعایت گردد).
- ه- تأمین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی.
- و- عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت.
- ی- تأمین کپسول اطفای حریق.

۲-۴- بهداشت فردی و محیطی پایگاه تغذیه سالم مدارس

- ۱- کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی (دانش آموزان) که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی در پایگاه تغذیه سالم مدارس انجام وظیفه می نمایند، موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکز بهداشت وابسته به دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی در محل کار خود داشته باشند. (مدت اعتبار کارت بهداشت افرادی که در تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی سروکار دارند شش ماه و افرادی که صرفاً در توزیع و فروش مواد غذایی بسته بندی شده دخالت دارند یکسال می باشد).
- ۲- اشخاصی که در محل پایگاه تغذیه سالم کار می کنند، باید ملبس به روپوش سفید تمیز و عاری از آلودگی (و در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی (حوله شخصی و صابون مایع) می باشند.
- ۳- کلیه پرسنل پایگاه تغذیه سالم ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن ها و شستن دست ها با آب و صابون مایع بعد از هر بار توالی و قبل از شروع به کار می باشند.
- ۴- مسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالتی نداشته باشد. استفاده از کارتخوان در اولویت می باشد.
- ۵- نصب جعبه کمک های اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل پایگاه تغذیه سالم الزامی است.
- ۶- نظافت و گندزدایی مستمر محیط پایگاه تغذیه سالم ضروری است. (شیوه گندزدایی مطابق آخرین دستورالعملهای ابلاغی وزارت بهداشت)

- ۷- کارکنان پایگاه تغذیه سالم در صورت ابتلاء به بیماریهای واگیر از جمله کرونا، آنفلوانزا، سرماخوردگی، اسهال، گلودرد چرکی و بیماریهای پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی و کار کردن در بوفه مدرسه خودداری نمایند.
- ۸- مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده نماید.
- ۹- مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده نماید.
- ۱۰- از دست به دست کردن غذای پخته شده (دستمالی) بخصوص گوشتها خودداری گردد.

فصل سوم:

استانداردهای تجهیزات و لوازم کار

فصل سوم: استانداردهای تجهیزات و لوازم کار

در انتخاب و استفاده از تجهیزات و لوازم کار پایگاه تغذیه سالم مدارس باید استاندارد ملی شماره ۳۷۶۶، با عنوان «آئین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی» (۱۳۷۴)، سازمان ملی استاندارد ایران) و استاندارد ملی شماره ۴۰۷۲ با عنوان «آیین کار مکان‌یابی، ساختمان و بهداشت بوفه مدارس» (۱۳۷۵، سازمان ملی استاندارد ایران) ملاک عمل قرار گیرد.

الف - ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده‌سازی مواد خوراکی در پایگاه تغذیه سالم مدارس باید دارای شرایط زیر باشند:

۱. استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز اعلام شده، ممنوع است.

۲. در صورت استفاده از ظروف لعابی می‌بایست کاملاً سالم و فاقد شکستگی و لب‌پریدگی باشند.

۳. برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ و متناسب با درجه پخت استفاده شود.

۴. وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملاً شسته و هر چند یکبار گندزدایی شوند.

۵. وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا قفسه دردار نگهداری شوند.

۶. استفاده از قندان، نمکدان و نظیر آنها بدون سرپوش ممنوع است.

۷. قفسه‌های محل نگهداری ظروف می‌بایست عاری از هرگونه آلودگی باشد.

ب - میز کار می‌بایست دارای شرایط زیر باشد:

۱. سطح میز کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدایی گردد.

۲. سطل زباله بهداشتی، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.

۳. در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله‌ها، بست‌ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی و جلوگیری از نشت گاز ضروری است.

(استفاده از کپسول آتش‌نشانی الزامی است)

پیوست‌ها: _____

پیوست ۱- پایش و نظارت

- ۱- نظارت بر اجرای دقیق دستور العمل بر عهده کمیته بهداشت، تغذیه و ایمنی در استان ها می باشد که ترکیب اعضا و شرح وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده توسط وزیر آموزش و پرورش و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است.
- ۲- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی های انجام شده از پایگاه تغذیه سالم، در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم می تواند برابر با قانون اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام نماید.

پیوست ۲: بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

۱. میوه و سبزی‌هایی که به صورت خام مصرف می‌شوند، باید مطابق دستور العمل‌های مرکز سلامت محیط کار و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به دقت سالم سازی شوند (شستشو، انگل زدایی، گندزدایی و شستشوی نهایی).
۲. مواد غذایی از قبیل سبزی و میوه پس از تهیه بلافاصله شسته شده و گندزدایی و در یخچال نگهداری شود.
۳. محصولات غذایی بسته‌بندی شده باید از تولیدات کارخانه‌های معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت، سری ساخت، تاریخ تولید و مصرف و بر چسب نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای باشند.
۴. غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.
۵. در صورت تهیه لقمه سالم در محل پایگاه تغذیه سالم، نان بطور روزانه تهیه شود و کپک زده و بیات نباشد (توصیه می‌شود از نان‌های سفید کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان‌های سبوس‌دار و غنی شده استفاده شود).
۶. غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم نگهداری کرد و با هم مخلوط ننمود.
۷. غذاهای پخته شده نباید بیش از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.
۸. در تهیه غذا از نمک یددار تصفیه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می‌باشد، به مقدار کم استفاده شود.
۹. از بسته بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه‌های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیداً خودداری شود.
۱۰. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند (ظروف یکبار مصرف گیاهی).
۱۱. غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملاً داغ باشد.
۱۲. مواد غذایی پس از خارج شدن از حالت انجماد (یخ زدگی) باید هرچه زودتر مصرف شوند و از انجماد مجدد مواد غذایی خودداری گردد. در غیر اینصورت بزودی فاسد می‌گردند.

تبصره: غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می‌شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مطابق با آیین نامه شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ مرکز سلامت محیط کار و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد. در مورد این نوع غذاها به نکات زیر نیز توجه شود:

- کم نمک باشد.
- کم چرب باشد و روغن بکار رفته اسید چرب ترانس کمتر از ۲ درصد داشته باشد.
- کم قند باشد.
- غذا در حجم مناسب سرو شود.
- غذا در ظروف یکبار مصرف مناسب توزیع شود.
- از توزیع نوشابه‌های گازدار، ماء‌الشعیر، و دلستر همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد و به جای آن‌ها آب آشامیدنی سالم و دوغ بدون گاز و کم نمک عرضه شود.

تذکر: خرید و سفارش غذا از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی بیرون بر توسط دانش آموزان یا والدین آنها به صورت جمعی یا انفرادی ممنوع می‌باشد.

پیوست ۳- مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

جدول ۱: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم

ردیف	مواد غذایی	فهرست مواد غذایی
۱	خشکبار، خرما و انواع مغزها و دانه‌ها (از نوع بدون نمک) بسته بندی شده	خشکبار (مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه، خرما، کشمش، انواع میوه‌های خشک) انواع مغزها و دانه‌ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه‌ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، انواع چیپس تهیه شده از میوه‌های خشک که همگی بسته‌بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.
۲	شیر و فرآورده های آن	انواع شیر ساده، بستنی (بجز بستنی یخی)، ماست و پنیر همه پاستوریزه یا استرلیزه و به صورت بسته‌بندی تک نفره و از نوع کم چرب و کم نمک (۲/۵ درصد چربی و یا کمتر)، شیر برنج و فرنی پاستوریزه بسته‌بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند. شیر بهتر است که به صورت غنی شده با ویتامین D باشد.
۳	نوشیدنی	دوغ کم نمک و بدون گاز و آب معدنی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.
۴	میوه	انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال، موز و ... (سالم سازی شده مطابق با دستورالعمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند.
۵	بیسکویت بدون کرم، کیک و کلوچه	شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، بیسکویت ترجیحاً از نوع سبوس دار بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحاً از نوع غنی شده با ریز مغذی ها مثل آهن، روی، ویتامین A و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با تانس زیر ۵ درصد، کم قند و بسته بندی شده و دارای مجوز های بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.

ادامه جدول ۱: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم

<p>نان و پنیر و گردو، نان و تخم مرغ (آب پز و سفت)، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی در بسته بندی، ساندویچ های کلاب پنیر و گردو و خرما (ترجیحا سبوس دار) با مجوز وزارت بهداشت باشند.</p> <p>انواع اشترودل غیر گوشتی بسته بندی شده و ساندویچ نان و پنیر که دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت، پنیر از نوع پاستوریزه و ساده (کم چرب) باشند.</p> <p>خیار و گوجه فرنگی، سالم سازی شده مطابق دستور العمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت باشند. برای تهیه لقمه سالم بهتر است از انواع نان سبوس دار مثل سنگک و نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس دار استفاده شود و یا همراه با انواع مغزها (تخم آفتابگردان، کنجد، کدو و ...) استفاده گردد.</p> <p>عرضه انواع نان های حجیم و نیمه حجیم یک نفره و ترجیحا همراه با انواع مغزها مانند کنجد، گردو و تخم آفتابگردان که دارای مجوزهای بهداشتی است بلامانع است.</p> <p>لقمه های سالم و انواع اشترودل غیر گوشتی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.</p>	<p>لقمه سالم</p>	<p>۶</p>
<p>انواع آش و سوپ، لوبیا، عدسی، حلیم (همه کم نمک و کم چرب)، فرنی، شیربرنج، شله زرد و سمنو (همه کم شیرین و کم چرب)، مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند.</p> <ol style="list-style-type: none"> ۱. پخت به صورت روزانه ۲. پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین نامه بهداشت محیط مدارس ۳. رعایت تنوع و تفاوت‌های فرهنگی در برنامه غذایی ۴. مواد غذایی داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند. ۵. بلافاصله بعد از تهیه و پخت توزیع شود. 	<p>غذاهای پخته</p>	<p>۷</p>

قابل ذکر است بازدیدهای مشترک متشکل از کارشناس مسئول تغذیه دانشگاه علوم پزشکی، کارشناس مسئول سلامت محیط و کار در معاونت بهداشتی و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی استان صورت پذیرد.

۱. از محصولاتی در پایگاه‌های تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگرهای رنگی تغذیه‌ایی باشند و ترجیحاً نشانگر سبز رنگ باشند. این محصولات باید به تایید واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی برسد. محصولات تهیه شده به روش طبیعی (ارگانیک) در اولویت مصرف هستند.

۲. استفاده از محصولات تراریخته، نو ترکیب و یا با عبارتی تغییر ژنتیک یافته نظیر روغن های ذرت، کلزا، سویا و پنبه دانه در مدارس ممنوع است.

۳. استفاده از فرآورده‌های غذایی دارای پرچرب حاوی روغن نخل یا پالم نظیر شیر پرچرب، ماست پرچرب و ... در مدارس ممنوع است.

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

پیوست ۴- مواد خوراکی غیر قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

جدول ۲: فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم، غیرمجاز است

مواد غذایی غیر مجاز

۱. فرآورده های غلات حجیم شده مانند پفک، چی پلت، پفیلا، پاپ کورن، ذرت بو داده شده با هر نام تجاری و انواع چیپس ها (سیب زمینی و ذرت)؛
۲. انواع یخکمک؛
۳. انواع نوشابه های گازدار، ماءالشعیر و دلستر، دوغ گازدار؛
۴. انواع شیرهای طعم دار؛
۵. سوسیس، کالباس، انواع پیتزا، انواع همبرگر و کلیه فراورده های گوشتی (حیوانی و گیاهی)؛
۶. انواع سالاد الویه (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتی)؛
۷. انواع لواشک و آلوچه بدون بسته بندی و فاقد مجوزهای بهداشتی وزارت بهداشت؛
۸. انواع آب نبات، کاکائو و شکلات؛
۹. انواع آب میوه های صنعتی؛
۱۰. فلافل، سمبوسه؛
۱۱. انواع اشترودل گوشتی در هر حالت (با مجوز بهداشتی و فاقد مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت)؛
۱۲. انواع پیراشکی، دونات؛
۱۳. بستنی یخی؛
۱۴. پاستیل، ژله، مارشمالو؛
۱۵. خیار شور و انواع سس ها؛
۱۶. ناگت؛
۱۷. انواع کوکوهای سیب زمینی، سبزی، کدو، لوبیا سبز.

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

پیوست ۵- مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری

جدول ۳: مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری

فهرست مواد غذایی

۱. خشکبار و انواع مغزها و دانه ها (از نوع بدون نمک (خشکبار مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع خشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش، انواع میوه های خشک)، انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، انواع چیپس تهیه شده از میوه های خشک بسته بندی شده و دارای مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت؛

۲. بیسکویت های ساده و بدون کرم، کیک و کلوچه، (بیسکویت ترجیحا از نوع سبوس دار بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریزمغذی ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر ۵ درصد، کم قند و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت)

۳. شیر استریزه ساده با ماندگاری بالا، ماست کم چربی و پاستوریزه در بسته بندی تک نفره


۴. دوغ کم نمک و بدون گاز، آب معدنی بسته بندی شده و دارای مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت

۵. لقمه های سالم: لقمه های سالم اگر به طور روزانه عرضه و مصرف شود، می تواند در این نوع مدارس عرضه گردد. انواع نان، پنیر و گردو، نان و تخم مرغ (آب پز سفت)، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی در بسته بندی های سالم؛

تذکر: پنیر از نوع پاستوریزه، ساده و کم چرب

غذاهای پخته: انواع نان های محلی، آش های محلی و سوپ، عدسی، لوبیا، نخود پخته، حلیم (کم نمک و کم چرب)، فرنی، شیر برنج، شل زرد و سمنو که به صورت روزانه پخت و در شرایط کاملا بهداشتی تهیه می شود.

۶. میوه های بومی منطقه (شسته شده)



وزارت آموزش و پرورش (سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی)
موظف است با همکاری سازمان‌ها و واحدهای ذیربط و سازمان ملی
استاندارد ایران، ضوابط و استانداردهای تجهیزات، مواد و فناوری
آموزشی، تربیتی و ورزشی مبتنی بر اقتضائات برنامه درسی ملی را
تدوین و مبنای عمل قرار دهد و سالانه آن را به روزآوری نماید.

برنامه زیرنظام تامین فضا، تجهیزات و فناوری
نظام تعلیم و تربیت رسمی عمومی جمهوری اسلامی ایران (۱۳۹۶)

