

## **دستور عمل بهداشتی پایگاه تغذیه سالم در مدارس**

**" این دستور عمل در شرایط اعلام رسمی پایان پاندمی بیماری کووید ۱۹ قابل اجرا خواهد بود "**

**وزارت آموزش و پرورش**

**وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی**

**معاونت تربیت بدنی و سلامت**

**معاونت بهداشت**

**سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹**

## فهرست مطالب

مقدمه

هدف و دامنه کاربرد

تعاریف

بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

مواد خوراکی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

مواد خوراکی غیر قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم

بهداشت محیط

اصول مکان یابی پایگاه تغذیه سالم مدارس

اصول طراحی و معماری پایگاه تغذیه سالم مدارس

ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس

بهداشت فردی و عمومی

تجهیزات و لوازم کار

پایش و نظارت

## مقدمه

دستور عمل پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده ۳ آیین‌نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش‌آموزان 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.

### ۱ - هدف و دامنه کاربرد

به منظور ارتقای سلامت تغذیه‌ای و ترویج فرهنگ تغذیه سالم دانش‌آموزان این دستور عمل باید در کلیه مدارس دولتی و غیر دولتی اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم اجرا گردد.

### ۲ - تعاریف

در این دستور عمل، واژه‌ها و اصطلاحات با تعاریف زیر به کار برده می‌شود:

#### ۱ - ۲ - 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.

**تذکره:** باتوجه به هماهنگی‌های بعمل آمده، قوانین و مقررات مربوط به پایگاه تغذیه سالم در مورد تعاونی آموزشی نیز صدق می‌کند.

#### ۲ - ۲ - میان وعده

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

#### ۳ - ۲ - وزارتین

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و دفاتر تابعه

وزارت آموزش و پرورش و واحدهای تابعه

#### ۴ - ۲ - تغذیه سالم

تغذیه ای که تمام نیاز های تغذیه ای بدن را تامین می کند و باید سالم، کافی، متنوع و متعادل باشد.

## ۲-۵- مواد غذایی سالم

غذایی سالم یا ایمن است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده باشد و عاری از آلودگی و مواد زیان بخش و مضر باشد.

## ۲-۶- 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.

## ۲-۷- نشانگرهای رنگی تغذیه ای

برچسب تغذیه ای است که دارای ۳ رنگ سبز، زرد و قرمز است و میزان قند، نمک، چربی، اسید چرب ترانس و کالری محصول را نشان می دهد. 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.

## ۳- بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

- ۱- میوه و سبزیهایی که به صورت خام مصرف می شوند، باید مطابق دستور عمل های مرکز سلامت محیط کار و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به دقت سالمسازی 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 بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانه های معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت، سری ساخت، تاریخ تولید و مصرف و برچسب نشانگرهای رنگی تغذیه ای باشد.
- 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 می شود از نان های سفید کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان های سبوس دار و غنی شده استفاده شود).
- ۶- غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم نگهداری کرد و با هم مخلوط نمود.

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 می باشد، به مقدار کم استفاده شود.

۹- از بسته بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیدا 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 می گردند.

تبصره: غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مطابق با آیین نامه شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ مرکز سلامت محیط کار 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 نوشابه های گازدار، ماءالشعیر، و دلستر همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد و به جای آن ها آب آشامیدنی

سالم و دوغ بدون گاز و کم نمک عرضه شود.

**تذکره:** 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 می باشد.

## 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 برگه‌ها، 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 بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.                             |
| ۲    | شیر و فرآورده‌های آن   | انواع شیر ساده، بستنی (بجز بستنی یخی)، ماست و پنیر همه پاستوریزه یا استریلیزه و به صورت بسته بندی تک نفره و از نوع کم چرب و کم نمک (۲/۵٪ چربی و یا کمتر)، شیر برنج و فرنی پاستوریزه بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.<br>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 دستورعمل‌های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند.   |
| ۵    | بیسکویت بدون کرم، کیک و کلوچه  | شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، بیسکویت ترجیحا از نوع سبوس دار بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریز مغذی‌ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر ۵ درصد، کم قند و بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.  |
| ۶    | لقمه سالم  | 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، ساندویچ‌های کلاب پنیر و گردو و خرما (ترجیحا سبوس دار) با مجوز وزارت بهداشت باشند.<br>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>خیار و گوجه فرنگی، سالم سازی شده مطابق دستور عمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت باشند. برای تهیه لقمه سالم بهتر است از انواع نان سبوس دار مثل سنگگ 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>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> <p>- پخت به صورت روزانه</p> <p>- پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین نامه بهداشت محیط مدارس</p> <p>- رعایت تنوع و تفاوت های فرهنگی در برنامه غذایی</p> <p>- مواد غذایی داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند.</p> <p>- بلافاصله بعد از تهیه و پخت توزیع شود.</p>  | <p><b>غذاهای پخته</b></p> | <p><b>۷</b></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.
- از محصولاتی در پایگاه های تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگر های رنگی تغذیه ایی باشند و ترجیحا نشانگر سبز رنگ باشند. این محصولات باید به تایید واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی برسد.
- هدف اصلی از تنظیم ارقام مجاز در پایگاه های تغذیه سالم مصرف مواد غذایی با ارزش تغذیه ای 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 دانه ها، 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.

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

| مواد غذایی غیرمجاز   |
|--|
| 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 یخمک  |
| 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 سالادالویه (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 کوکوها 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.

### 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 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،  
شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، بیسکویت ترجیحا از نوع سبوس دار بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریزمغذیها 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 استرلیزه ساده با ماندگاری بالا، ماست کم چربی و پاستوریزه در بسته بندی تک نفره
۴. دوغ و 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 شده، حلیم (کم نمک و کم چرب)، فرنی، شیر برنج، شله زرد، سمنو  
که به صورت روزانه پخت و در شرایط کاملا بهداشتی تهیه می شود.
۶. میوه های بومی منطقه ( شسته شده)

## بخش بهداشت محیط

### تجهیزات

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

### بهداشت محیط

عبارت است از کنترل عوامل فیزیکی ، شیمیایی ، بیولوژیکی ، رادیولوژیکی ، و غیره که در محیط زندگی بر سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان تاثیر می گذارد.

### 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.

## ۴- اصول مکان یابی 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 مثلا در مناطق پر باران و یا بسیار گرم، پایگاه تغذیه سالم را ترجیحا 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

۳- دارا بودن فاصله ای مناسب از محل جمع آوری پسماند و سرویس های بهداشتی ( توالت ها ) به گونه ای که محل قرارگیری

پایگاه تغذیه سالم می بایست ضمن رعایت کلیه عوامل مذکور در دورترین فاصله ممکن از مراکز تولید بو و آلودگی در نظر گرفته شود .

۴- قرار داشتن در معرض دید و کنترل مسئولان مراکز آموزشی و نگهداری مواد غذایی در مکان مناسب ( دور از تابش مستقیم

آفتاب ، باد و ...)

## ۵- 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:

**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 ویترو
۲. روشویی و حوله برای استفاده کارکنان پایگاه تغذیه سالم
۳. قفسه‌بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
۴. قفسه‌های زمینی دردار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
۵. ظروف 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.

**پایگاه تغذیه سالم نوع دوم:** این پایگاه علاوه بر فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، مواد غذایی گرم و طبخ شده را نیز تهیه و 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.

## ۶- ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس

۱- 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- 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 فرورفتگی و شکاف و دارای رنگهای روشن و ملایم باشد. (به منظور جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی)

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

۳- 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.

۴- تاسیسات بهداشتی

الف- دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت و درمان باشد.

ب - سیستم گرمایشی می تواند 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.

ه - تامین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی

و - عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت

## ۷ - بهداشت فردی و عمومی

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 و وابسته به دانشگاه های 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 یک سال می باشد).

۲ - اشخاصی که در محل پایگاه تغذیه سالم کار می کنند می بایست ملبس به روپوش سفید (و در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی (حوله 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 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 کمکهای 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، آنفلوآنزا، 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.

## ۸- تجهیزات و لوازم کار

الف - ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی 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 می بایست کاملاً سالم و فاقد شکستگی و لب پریدگی 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.

ب - میز کار می بایست 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 آتش نشانی الزامی است)

## ۹- پایش و نظارت

۹-۱ - نظارت بر اجرای دقیق دستور عمل 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 وزرای آموزش و پرورش و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است.

۹-۲ - 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.