

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

وزارت آموزش و پرورش

معاونت پرورشی و تربیت بدنی

## دستور العمل بهداشتی

### پایگاه تغذیه سالم و تعاونی‌های مدارس

دفتر سلامت جمعیت خانواده و مدارس

مرکز سلامت محیط و کار

دفتر سلامت و پیشگیری از آسیب‌های

اجتماعی

شهریور ۱۳۸۷

✿ مقدمه :

دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم براساس ماده ۳ آیین‌نامه اجرایی تأمین ، حفظ و ارتقای سلامت جسمی ، روانی و اجتماعی دانش‌آموزان مصوب هیأت محترم وزیران به شماره ۵۵۰۲۸/ت/۲۹۲۶۴هـ مورخ ۱۳۸۴/۹/۹ با هدف ارتقای سلامت تغذیه‌ای دانش‌آموزان به‌منظور تأمین بخشی از انرژی موردنیاز دانش‌آموزان ، ارایه موادغذایی سالم و جلوگیری از عرضه موادغذایی کم‌ارزش تغذیه‌ای به دانش‌آموزان ، تهیه و تنظیم شده‌است .

✿ تعاریف :

◎ پایگاه تغذیه سالم : مکانی است در مدرسه که ساختمان آن مطابق با ماده ۲ تبصره آئین‌نامه بهداشت محیط مدارس و برابر با قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون موادخوراکی ، آشامیدنی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی احداث و تجهیز شده و موادخوراکی به‌عنوان میان‌وعده از طریق آن به دانش‌آموزان عرضه می‌گردد .

◎ میان‌وعده : موادغذایی است که در دو میان‌وعده صبح و بعدازظهر مصرف می‌گردد . میان‌وعده باید ۳۰۰-۴۰۰ کیلوکالری انرژی و ۱۰-۱۲ گرم پروتئین و بخشی از ریزمغذی‌ها مانند آهن ، ویتامین و... موردنیاز روزانه دانش‌آموزان را تأمین کند .

✿ شرایط بهداشتی پایگاه تغذیه سالم :

این شرایط در سه بعد مطرح می‌گردند : (۱) مواد خوراکی

(۲) فضای فیزیکی

(۳) فرد متصدی بوفه / فروشنده موادخوراکی

**۱- موادخوراکی :** موادخوراکی که قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم هستند عبارتنداز :

الف) انواع خوراکی‌های بسته‌بندی شده دارای : پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی ، علامت استاندارد ، نام و نشانی کارخانه ، تاریخ تولید و انقضای معتبر ، مشخصات ترکیبات تشکیل‌دهنده ، پوشش سالم و تمیز .  
تبصره : ترجیحاً این مواد از موادی انتخاب شوند که دارای برچسب موادغذایی باشند .

این مواد عبارتنداز :

لله خشکبار ؛ خرما ، انواع میوه خشک ، انواع مغزها (گردو ، بادام ، بادام زمینی ، فندق ، بادام‌هندی ، پسته) ، کشمش ، نخودچی ، آجیل ، آجیل سویا ، توت‌خشک و انجیرخشک

لله انواع ماست و کشک ، انواع شیر ، پنیر ، بستنی (بجز بستنی یخی) همه پاستوریزه یا استریلیزه

لله میوه : انواع میوه سالم ، شسته شده و ضدعفونی شده در بسته‌بندی‌های یک‌نفره و کیوم شده

لله نوشیدنی‌ها : دوغ بدون گاز و انواع آبمیوه طبیعی (استریلیزه یا پاستوریزه) ، ماء‌الشعیر ، آب‌معدنی

لله بیسکویت ، کیک و کلوچه : شامل انواع بیسکویت ، کیک و کلوچه (شامل کلوچه‌های سنتی) توصیه می‌شود ، بیسکویت از نوع سبوس‌دار و کیک و کلوچه ، از نوع غنی شده و تهیه شده با روغن حاوی اسیدچرب با ترانس زیر ۱۰ درصد عرضه شود .

ب) لقمه سالم شامل : نان و پنیر و گردو - نان و تخم‌مرغ - نان و پنیر و خیار - نان و پنیر و گوجه‌فرنگی - نان و کره و عسل

تبصره : خیار و گوجه‌فرنگی ، شسته شده و ضدعفونی شده‌باشد .

توصیه می‌شود ، از نان‌های سفید به علت دارا بودن نمایه گلیسمی بالا کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع سبوس‌دار و غنی شده استفاده گردد .

ج) غذاهای پخته مانند : انواع آش و سوپ ، لوبیا ، عدس ، حلیم ، شله‌زرد ، فرنی ، سمنو به شرط داشتن کلیه شرایط تهیه آنها مطابق با موارد زیر :

☞ داشتن آشپزخانه مطابق با ماده ۲ تبصره ۳ آیین‌نامه بهداشت محیط مدارس الزامی است .

☞ ارائه موادغذایی در ظروف یکبار مصرف

☞ پخت روزانه

☞ نظارت انجمن اولیاء و مربیان بر پخت و توزیع آنها

☞ پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی

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

☒ میزان نمک مصرفی در غذا زیاد نباشد .

☒ روغن بکار رفته با اسیدچرب ترانس کمتر از ۱۰٪ باشد .

☒ موادغذایی و نوع غذا براساس مقدار نیاز دانش‌آموزان به انرژی و پروتئین براساس سن در نظر گرفته شود .

☒ حجم غذا متناسب با سن و انرژی موردنیاز در نظر گرفته شود .

☒ غذا در ظروف یکبار مصرف مناسب توزیع شود .

☒ از توزیع نوشابه‌های گازدار (بجز ماءالشعیر) همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد .

### جدول فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم

ردیف	مواد غذایی	فهرست مواد غذایی
۱	خشکبار ، خرما و انواع مغزها	شامل : پسته ، بادام ، گردو ، بادامزمینی ، بادام‌هندی ، فندق ، نخودچی ، توت‌خشک ، انجیرخشک ، کشمش ، آجیل سویا و خرما (بسته‌بندی شده) ، انواع میوه خشک
۲	شیر و فرآورده‌های آن	انواع شیر ، انواع ماست ، کشک ، پنیر (پاستوریزه ، استریلیزه بسته‌بندی شده)
۳	نوشیدنی	آب‌میوه‌های طبیعی و دوغ بدون گاز (پاستوریزه و استریلیزه) ، ماءالشعیر ، آب‌معدنی
۴	میوه	شامل : سیب ، نارنگی ، پرتقال ، موز شسته شده و ضدعفونی شده و وکیوم شده در بسته‌بندی یک نفره
۵	بیسکویت ، کیک و کلوچه	انواع بیسکویت ، کیک و کلوچه ترجیحاً از انواع غنی شده ، سبوس‌دار و تهیه شده با روغن دارای اسیدچرب باترانس زیر ۱۰ درصد
۶	لقمه سالم	شامل : نان و پنیر و گردو ، نان و پنیر و خیار ، نان و پنیر و گوجه‌فرنگی ، نان و کره و عسل ، نان و تخم‌مرغ پخته (نان ترجیحاً سبوس‌دار)
۷	غذاهای پخته	شامل : انواع آش و سوپ ، لوبیا ، عدس ، حلیم ، شله‌زرد ، سمنو ، فرنی و شیربرنج

کلیه مواد غذایی این جدول باید از شرایط تعیین شده در دستورالعمل برخوردار باشند .

■ مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم غیرمجاز است :

انواع پفک ، انواع یخمک ، نوشابه‌های گازدار (بجز ماءالشعیر) ، آدامس ، سوسیس ، کالباس ، سالادالویه ، چیپس ، انواع لواشک و آلو و آلوچه فاقد شرایط بند الف - آب‌نبات‌هایی که به سطح دندان می‌چسبند . آب‌میوه‌هایی که از آب و قند و اسانس میوه تهیه شده‌اند ، فلافل ، بستنی‌یخی

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

مواد غذایی غیرمجاز
۱ - انواع پفک
۲ - انواع یخمک
۳ - نوشابه‌های گازدار (به جز ماءالشعیر)
۴ - آدامس
۵ - سوسیس و کالباس
۶ - سالادالویه
۷ - چیپس
۸ - انواع لواشک و آلو و آلوچه فاقد شرایط بهداشتی
۹ - آب‌نبات‌هایی که به سطح دندان می‌چسبند
۱۰ - آب‌میوه‌هایی که از آب و قند اسانس میوه تهیه شده‌اند .
۱۱ - فلافل
۱۲ - بستنی‌یخی

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

## ۲ - فضای فیزیکی و تجهیزات پایگاه تغذیه سالم :

◀ سقف باید صاف ، حتی‌الامکان مسطح ، بدون ترک خوردگی ، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد .

◀ وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط زیر باشد :

الف) درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم ، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ‌زدگی و قابل شست‌وشو بوده و همیشه تمیز باشد .

ب) پنجره بازشو ، باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد ، به نحوی که از ورود حشرات به داخل پایگاه جلوگیری

کند .

- ج) درهای مشرف به فضای باز باید به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد ، بطوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید .
- ◀ کف پایگاه دارای شرایط زیر باشد :
- الف) از جنس مقاوم ، صاف و بدون درز و شکاف و قابل شست و شو باشد .
- ب) دارای کفشوی به تعداد مورد نیاز ، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است .
- ج) دارای شیب مناسب به طرف کفشور فاضلاب رو باشد .
- ◀ آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
- ◀ جعبه کمک‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد .
- ◀ دیوار از کف تا سقف از جنس مقاوم ، سالم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد و سطح آنها باید صاف ، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن و قابل شست و شو باشد .
- ◀ برای جلوگیری از حریق ، انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش‌بینی‌های لازم به عمل آید .
- ◀ زباله‌دان درپوش‌دار ، زنگ‌زن ، قابل شست و شو ، قابل حمل با حجم مناسب موجود باشد .
- ◀ زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله باشد ، در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد .
- ◀ مگس‌پیشه و سایر حشرات ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه داخل پایگاه نباید دیده شود .
- ◀ نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات ممنوع است .
- ◀ پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شست و شو باشد .
- ◀ میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی به کار می‌رود باید فاقد هرگونه کشو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد .
- ◀ کلیه مواد فاسدشدنی باید در یخچال یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت نگهداری آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید .
- ◀ یخچال و سردخانه باید به دماسنج سالم مجهز باشد .
- ◀ قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد .
- ◀ ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد :
- ✓ ظروف شکستنی تمیز ، بدون ترک خوردگی و لب‌پریدگی
- ✓ وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند ، باید سالم ، صاف و بدون زنگ‌زدگی باشند .

✓ وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته ، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد ، نگهداری شود .

◀ تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل پایگاه سالم ، تازه ، کافی و عاری از بو باشد .

◀ در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل پایگاه نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد .

◀ روشنایی پایگاه تغذیه مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .

⊙ در صورتی که مدرسه دارای آشپزخانه می باشد و در مدرسه غذا پخت و توزیع می گردد ، رعایت نکات زیر الزامی

است :

☞ مدیر مدرسه موظف است ، آشپزخانه ، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای

کافی به تناسب تعداد دانش آموزان با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق با ضوابط و مقررات وزارت بهداشت ، درمان و

آموزش پزشکی در مدرسه ایجاد نماید .

☞ پوشش بدنه دیوار مکان تهیه مواد غذایی ، آشپزخانه ، آبدارخانه ، انبار مواد غذایی ، دستشویی باید از کف تا زیر

سقف حداقل تا ارتفاع ۴ متر کاشی یا سرامیک و از ارتفاع ۴ متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد

☞ سطح دیوار سالن غذاخوری تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک و یا کاشی به

رنگ روشن قابل شست و شو پوشیده باشد .

☞ سالن غذاخوری دارای حداقل یک دستشویی بهداشتی باشد .

☞ دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بطور کامل انجام گیرد .

☞ نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی

است .

☞ محل شست و شو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد .

☞ ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شست و شو و آبکشی) یا توسط دستگاه های اتوماتیک شسته شود .

☞ تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد .

☞ هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد .

☞ قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از

زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد .

☞ انبار مواد غذایی باید به نحو مطلوب تهیه و میزان و حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد

☞ قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام گیرد .

در سالن غذاخوری ، سطح میزها و صندلی‌ها باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شست‌وشو و به رنگ روشن باشد .

### ۳- شرایط فرد متصدی پایگاه و فروشنده مواد غذایی :

☉ کلیه متصدیان پایگاه تغذیه سالم و افرادی که در بوفه‌های مدارس اشتغال دارند ، موظفند ، دوره ویژه بهداشت عمومی را به‌ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌کند ، گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت کنند .

☉ استخدام و بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر ذکرشده توسط مدیر ، در پایگاه تغذیه سالم مدارس ممنوع است .

☉ کلیه متصدیان پایگاه و اشخاصی که مشمول بند ۱ می‌باشند ، موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه به بازرسی بهداشت ارایه نمایند .

☉ کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی ، درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهدشد . مدت اعتبار این کارت حداکثر یکسال می‌باشد .

☉ متصدیان و شاغلین در پایگاه موظفند ، رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده می‌شود ، عمل نمایند .

☉ کلیه اشخاصی که در پایگاه کار می‌کنند ، باید ملبس به لباس کار تمیز و به رنگ روشن باشند .

☉ متصدی پایگاه موظفند ، برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به‌منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند .

☉ متصدیان پایگاه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید ، تهیه و طبخ و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری کنند .

☉ استعمال دخانیات توسط متصدی و کارگران در حین کار ممنوع است .

☉ فروش و عرضه مواد دخانی در پایگاه ممنوع است .

☉ استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی ، کاغذهای کثیف و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذایی ممنوع است .

☉ شرایط لازم جهت اخذ تأیید صلاحیت کار در پایگاه تغذیه سالم :

۱- نداشتن سوء پیشینه و اعتیاد به موادمخدر



۲ - دارا بودن حداقل تحصیلات پایان دوره راهنمایی

۳ - دارا بودن کارت معاینه پزشکی معتبر

۴ - داشتن ضامن معتبر

۵ - دارا بودن گواهی دوره بهداشت عمومی

۶ - تکمیل فرم تعهدنامه عرضه موادخوراکی مطابق با دستورالعمل مربوط

✿ مراحل اخذ صلاحیت کار در پایگاه تغذیه سالم :

۱ - مراجعه فرد متقاضی به مدرسه و پس از آگاهی از شرایط ، ارایه درخواست کتبی به همراه گواهی عدم سوء

پیشینه و عدم اعتیاد به موادمخدر و ضمانت نامه به مدیر مدرسه

۲ - دریافت معرفی نامه از مدیر مدرسه جهت ارایه به مدیریت آموزش و پرورش منطقه / ناحیه / شهرستان

۳ - معرفی فرد متقاضی به مراکز بهداشتی - درمانی جهت اخذ کارت معاینه پزشکی و شرکت در دوره بهداشت

عمومی

۴ - ارایه کارت معاینه پزشکی و گواهی گذراندن دوره بهداشت عمومی به مدیریت آموزش و پرورش منطقه

۵ - صدور گواهی صلاحیت به فرد متقاضی در صورت داشتن کلیه شرایط مندرج در دستورالعمل

۶ - ارایه فرم تعهد تکمیل شده به مدیریت آموزش و پرورش منطقه / ناحیه / شهرستان

✿ نحوه نظارت از پایگاه تغذیه سالم :

۱ - نظارت بر بهداشت موادخوراکی و بهداشت محیط مکان تهیه و توزیع موادخوراکی در مدرسه در این دستورالعمل

بر عهده دو وزارت آموزش و پرورش و بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و در استان ها برعهده زیرمجموعه مرتبط در دو وزارت می باشد .

۲ - وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی های انجام شده حداقل ۲ بار بازدید از پایگاه تغذیه سالم

، در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم می تواند برابر با قانون اصلاح قانون مقررات قانونی سال جاری ماده ۱۳ قانون موادخوراکی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی اقدام نماید .

۳ - آموزش و پرورش استان منطقه / شهرستان / ناحیه در صورت عدم انجام تعهد متصدی بوفه (عمل نکردن به

دستورالعمل) می تواند از ادامه کار وی جلوگیری به عمل آورده و پایگاه را تعطیل نماید .

۴ - نظارت و بازدید بر بهداشت موادخوراکی و بهداشت محیط مکان تهیه و توزیع موادخوراکی در مدرسه براساس

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی پایگاه تغذیه سالم (پیوست) انجام می گردد .

تذکر ۱: نظارت بر موادخوراکی در داخل مدرسه (که به طریقی غیر از پایگاه تغذیه به دانش آموزان عرضه می گردد (پخت غذا توسط والدین دانش آموزان و توزیع آن) برعهده وزارت آموزش و پرورش است .

تذکر ۲: بازرسین بهداشت محیط برای بازدید از پایگاه تغذیه سالم در مدارس در صورت نداشتن کارت لازم است قبلاً با واحد سلامت و پیشگیری منطقه / شهرستان / ناحیه آموزش و پرورش هماهنگی های لازم را به عمل آورند و در صورت داشتن کارت بازرسی در هر زمان می توانند از پایگاه تغذیه سالم بازدید به عمل آورند .

سیدمهدی امینی

معاون پرورشی و تربیت بدنی

✿ نحوه نظارت از پایگاه تغذیه سالم :

۱ - نظارت بر بهداشت موادخوراکی و بهداشت محیط مکان تهیه و توزیع موادخوراکی در مدرسه در این دستورالعمل بر عهده دو وزارت آموزش و پرورش و بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و در استان‌ها برعهده زیرمجموعه مرتبط در دو وزارت می‌باشد .

۲ - وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی در طی حداقل ۲ بار بازدید از پایگاه تغذیه سالم ، در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم می‌تواند برابر مقررات قانونی سال جاری (ماده ۱۳ آئین‌نامه موادخوراکی ، آشامیدنی و بهداشتی) اقدام نماید .

۳ - آموزش و پرورش استان منطقه / شهرستان / ناحیه در صورت عدم انجام تعهد متصدی بوفه (عمل نکردن به دستورالعمل) می‌تواند از ادامه کار وی جلوگیری به عمل آورده و پایگاه را تعطیل نماید .

۴ - نظارت و بازدید بر بهداشت موادخوراکی و بهداشت محیط مکان تهیه و توزیع موادخوراکی در مدرسه براساس فرم آئین‌نامه مقررات بهداشتی پایگاه تغذیه سالم (پیوست) انجام می‌گردد .

تذکر : بازرسین بهداشت محیط برای بازدید از پایگاه تغذیه سالم در مدارس لازم است قبلاً با واحد سلامت و پیشگیری منطقه / شهرستان / ناحیه آموزش و پرورش هماهنگی‌های لازم را به عمل آورند .

سیدمهدی امینی

معاون پرورشی و تربیت‌بدنی

فرم آئین‌نامه مقررات بهداشتی  
 پایگاه تغذیه سالم

ردیف	تاریخ بازدید	تاریخ بازدید	تاریخ بازدید	شماره مواد آئین‌نامه	متن مواد آئین‌نامه
۱				ماده ۱	کلیه متصدیان پایگاه تغذیه سالم و افرادی که در این مکان اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به‌ترتیبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.
۲				تبصره	اشتغال به‌کار اشتخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آئین‌نامه و همچنین فاقد گواهینامه صلاحیت کار از آموزش و پرورش در پایگاه ممنوع است.
۳				ماده ۲	کلیه متصدیان پایگاه که مشمول ماده ۱ این آئین‌نامه می‌باشند، موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته‌باشند و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارایه نمایند.
۴				تبصره	کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی، درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهدشد. مدت اعتبار کارت فوق حداکثر یکسال می‌باشد.
۵				ماده ۳	متصدیان و شاغلین در پایگاه تغذیه سالم موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود رانموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده‌می‌شود، عمل نمایند.
۶				ماده ۴	کلیه اشخاصی که در پایگاه کار می‌کنند، باید ملبس به لباس کارتمیز به رنگ روشن باشند.
۷				ماده ۵	متصدی موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به‌منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
۸				ماده ۶	شاغلین در پایگاه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه، طبخ و توزیع و فروش موادغذایی جلوگیری نمایند.
۹				ماده ۷	مدیر مدرسه موظف است، در صورت لزوم آشپزخانه، انبار موادغذایی اولیه، سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد دانش‌آموزان با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل مدرسه ایجاد نماید.
۱۰				ماده ۸	اشخاصی که به‌نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع موادغذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای موادغذایی فروخته شده را از مشتری نخواهندداشت.
۱۱				ماده ۹	جعبه کمک‌های اولیه با مواد و وسایل موردنیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۲				ماده ۱۰	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین‌نامه در حین کار ممنوع است.
۱۳				ماده ۱۱	مصرف هرگونه محصولات دخانی درمحوطه‌های عمومی موضوع این آئین‌نامه ممنوع است.
۱۴				ماده ۱۲	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محل‌های موضوع این آئین‌نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف مواد دخانی جلوگیری کنند.

ردیف	تاریخ بازدید	تاریخ بازدید	شماره ماده آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۱۵			ماده ۱۳	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد : الف - از جنس مقاوم ، صاف ، بدون درز و شکاف و قابل شستوشو باشد . ب - دارای کف شور به تعداد موردنیاز ، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است . ج - دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلاب رو باشد .
۱۶			ماده ۱۴	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد .
۱۷			ماده ۱۵	سطح دیوارها باید صاف ، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد .
۱۸			ماده ۱۶	در صورت وجود آشپزخانه ، پوشش بدنه دیوار مکان تهیه مواد غذایی ، آشپزخانه ، آبدارخانه ، انبار مواد غذایی ، دستشویی باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک باشد .
۱۹			ماده ۱۷	سطح دیوار سالن غذاخوری ترجیحاً تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف به رنگ روشن قابل شستوشو پوشیده شود .
۲۰			ماده ۱۸	پوشش سطح دیوار سالن غذاخوری از مصالح مقاوم ، صاف ، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستوشو باشد .
۲۱			ماده ۱۹	سقف آشپزخانه باید صاف ، حتی الامکان مسطح ، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد .
۲۲			ماده ۲۰	پوشش سقف آشپزخانه باید از جنس قابل شستوشو و به رنگ روشن باشد .
۲۳			ماده ۲۱	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد : الف - درها و پنجره ها از جنس مقاوم ، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستوشو بوده و همیشه تمیز باشد . ب - پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید . ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید .
۲۴			ماده ۲۲	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۲۵			ماده ۲۳	دفع بهداشتی فاضلاب پایگاه مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۲۶			ماده ۲۴	سالن غذاخوری دارای حداقل یک عدد دستشویی بهداشتی باشد .
۲۷			ماده ۲۵	دستشویی ها مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است .
۲۸			ماده ۲۶	در صورت داشتن آشپزخانه دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد .
۲۹			ماده ۲۷	در آشپزخانه نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است .

ردیف	تاریخ بازدید	تاریخ بازدید	شماره ماده آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۳۰			ماده ۲۸	محل شست و شو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد .
۳۱			ماده ۲۹	ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای (شست و شو - آبکشی) یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود .
۳۲			ماده ۳۰	تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد .
۳۳			ماده ۳۱	هر لگن یا واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد .
۳۴			ماده ۳۲	قفسه و ویتترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتی‌متر باشد .
۳۵			ماده ۳۳	پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شست و شو باشد .
۳۶			ماده ۳۴	میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد .
۳۷			ماده ۳۵	انبار مواد غذایی باید به‌نحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۳۸			ماده ۳۶	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به‌نحو مطلوب و مناسب انجام شود .
۳۹			ماده ۳۷	کلیه مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید .
۴۰			ماده ۳۸	یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد .
۴۱			ماده ۳۹	قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عادی از هرگونه بوی نامطبوع باشد .
۴۲			ماده ۴۰	عرض و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ ، آش ، غذاهای پخته ، غذاهای فاسد شدنی ، نوشیدنی ، خشکبار و آجیل به‌صورت فله و دوره‌گردی ممنوع است .
۴۳			ماده ۴۱	تهویه مناسب باید به‌نحو صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم ، تازه ، کافی و عاری از بو باشد .
۴۴			ماده ۴۲	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد .
۴۵			ماده ۴۳	مکان پایگاه دارای روشنایی مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۴۶			ماده ۴۴	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم بعمل آید .
۴۷			ماده ۴۵	زباله‌دان درپوش‌دار ، زنگ‌نزن ، قابل شست و شو ، قابل حمل و باحجم مناسب موجود باشد .
۴۸			ماده ۴۶	زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد .
۴۹			ماده ۴۷	مگس ، پشه و سایر حشرات ، گربه و موش و سایر حیوانات به‌هیچ‌وجه نباید در داخل پایگاه و سالن غذاخوری دیده شوند .
۵۰			ماده ۴۸	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است

ردیف	تاریخ بازدید	تاریخ بازدید	شماره مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۵۱			ماده ۴۹	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد : ۱ - ظروف شکستنی باید تمیز ، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد . ۲ - وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می روند باید سالم ، صاف و بدون زنگ زدگی باشند . ۳ - وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته ، تمیز و برحسب ضرورت ضد عفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود .
۵۲			ماده ۵۰	سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم ، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شست و شو و به رنگ روشن باشد .
۵۳			ماده ۵۱	در صورت وجود سالن توزیع مواد غذایی صندلی ها و نیمکت ها باید سالم و تمیز باشد .
۵۴			ماده ۵۲	استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است .