



# دستور العمل اجرایی پایگاه تغذیه سالم

سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵



# سوره نمل

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا

از روزی هلال و پاکیزه خدا بفرید و سپاسگزار باشید

سوره نمل / آیه ۱۱۴



دکتر محمود پزشکیان رئیس‌جمهور اسلامی ایران

امیدوارم بتوانیم کاری کنیم که مردم در حوزه آموزش و سلامت، بهبود را به چشم خود ببینند. آموزش و سلامت قابل واگذاری به بازار نیست بلکه حق انسان هاست.



دکتر علیرضا کاظمی وزیر آموزش و پرورش

حوزه تربیت بدنی و سلامت، زیر ساخت اساسی نظام تعلیم و تربیت است. اگر قرار باشد کیفیت آموزشی را بالا ببریم، چاره‌ای نداریم جز آنکه در ابتدای امر در حوزه سلامت سرمایه گذاری کنیم. زیرا یک **دانش آموز با نشاط**، سبب رشد شاخص‌های کیفیت آموزشی خواهد شد.



|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| ماده ۱- مقدمه.....                                                               | ۴  |
| ماده ۲- هدف.....                                                                 | ۴  |
| ماده ۳- تعاریف.....                                                              | ۴  |
| ماده ۴- اعضای کارگروه و شرح وظایف.....                                           | ۶  |
| ماده ۵- بهداشت فردی و عمومی.....                                                 | ۹  |
| ماده ۶- بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم.....                                        | ۹  |
| جدول شماره ۱: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم.....           | ۱۱ |
| جدول شماره ۲: فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم، غیرمجاز است..... | ۱۲ |
| جدول شماره ۳: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در مدارس عشایری.....                    | ۱۳ |
| ماده ۷- تجهیزات و لوازم کار.....                                                 | ۱۳ |
| ماده ۸- شرایط فنی ساختمان و ایمنی.....                                           | ۱۴ |
| ماده ۹- پایش و نظارت پایگاه تغذیه سالم.....                                      | ۱۶ |
| پیوست‌ها.....                                                                    | ۲۰ |
| پیوست شماره ۱- فرم ثبت مشاهدات بازدید از پایگاه‌های تغذیه سالم مدارس.....        | ۲۱ |
| پیوست شماره ۲- برگه مجوز پایگاه تغذیه سالم نوع یک.....                           | ۲۲ |
| پیوست شماره ۳- برگه مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع دو.....                  | ۲۳ |

## ماده ۱- مقدمه

در راستای تحقق منویات مقام معظم رهبری (مدظله العالی) در سیاست‌های کلی سلامت، به‌ویژه «اصلاح سبک زندگی در عرصه تغذیه»، و در امتداد رویکردهای تحولی سند تحول بنیادین آموزش و پرورش، از جمله راهکارهای ۷-۳ در زمینه ارائه خدمات مشاوره‌ای برای ارتقای سلامت دانش‌آموزان و راهکارهای ۱۴-۲ و ۱۴-۳ در خصوص بهسازی و تجهیز فضاهای تربیتی متناسب با نیازهای رشد و تعالی آنان، همچنین با استناد به تبصره ۴ ماده ۲ آیین‌نامه بهداشت محیط مدارس (مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی) مبنی بر رعایت ضوابط بهداشتی در نگهداری و عرضه مواد غذایی، اخذ کارت بهداشت و ممنوعیت عرضه مواد فاقد ارزش تغذیه‌ای، و بند ۶ ماده ۱۰ آیین‌نامه اجرایی مدارس (مصوب شورای عالی آموزش و پرورش) که مسئولیت نظارت بر پایگاه تغذیه سالم را به مدیر مدرسه واگذار نموده است، «دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم مدارس» به عنوان یکی از ارکان اساسی ارتقای سلامت جسمی و روانی دانش‌آموزان، تدوین و جهت اجرا در مدارس کشور ابلاغ می‌گردد. این پایگاه‌ها با هدف تأمین میان‌وعده‌هایی ایمن، مغذی، متنوع و متناسب با ویژگی‌های سنی و جسمی دانش‌آموزان طراحی گردیده‌اند تا علاوه بر پاسخگویی به نیازهای تغذیه‌ای روزانه، بستر مناسبی برای آموزش غیرمستقیم سبک زندگی سالم، ارتقای سواد تغذیه‌ای، تقویت مهارت‌های خودمراقبتی، توسعه مشارکت اجتماعی و ترویج آداب اسلامی و اخلاقی در محیط مدرسه فراهم آورند. تحقق اهداف این دستورالعمل، نیازمند هم‌افزایی مؤثر و همکاری مستمر میان مدیران مدارس، مراقبین سلامت، والدین، کارشناسان بهداشت و نهادهای نظارتی مرتبط است. اجرای دقیق، هماهنگ و مسئولانه این دستورالعمل، زمینه‌ساز برداشتن گام‌های مؤثر در مسیر ارتقای سلامت دانش‌آموزان و نهادینه‌سازی فرهنگ تغذیه سالم در مدارس کشور خواهد بود.

## ماده ۲- هدف

به‌منظور ارتقای سلامت تغذیه‌ای و ترویج فرهنگ تغذیه سالم در دانش‌آموزان این دستورالعمل باید در کلیه مدارس دولتی و غیر دولتی در کلیه مقاطع و دوره های تحصیلی اجرا گردد.

## ماده ۳- تعاریف

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

### ۱- پایگاه تغذیه سالم

به مکانی اطلاق می‌شود که تهیه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی آماده مصرف به صورت سرد و گرم انجام می‌گیرد.

### ۲- میان وعده

یک وعده 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.

| گروه سنی دانش‌آموزان | کالری مناسب برای میان‌وعده (تقریبی) |
|----------------------|-------------------------------------|
| ۶ تا ۹ سال           | ۱۵۰ تا ۲۰۰ کیلوکالری                |
| ۱۰ تا ۱۳ سال         | ۲۰۱ تا ۲۵۰ کیلوکالری                |
| ۱۴ تا ۱۸ سال         | ۲۵۱ تا ۳۰۰ کیلوکالری                |

### ۳- تغذیه سالم

تغذیه‌ای که تمام نیازهای بدن را تأمین می‌کند و سالم، کافی، متنوع و متعادل می‌باشد.

### ۴- مواد غذایی سالم

غذای سالم یا ایمن، غذایی است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده و عاری از مواد زیان بخش و مضر می‌باشد.

## **۵- 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.

## **۶- نشانگرهای رنگی تغذیه ای**

برچسب تغذیه‌ای است که دارای ۳ 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.

## **۷- علامت استاندارد**

نشان یا نمادی است که بر روی بسته‌بندی مواد غذایی درج می‌شود و بیانگر این است که محصول مورد نظر، از نظر کیفیت، سلامت، بهداشت، فرمولاسیون، ترکیبات، بسته‌بندی و شرایط نگهداری، با ضوابط و معیارهای تعیین شده توسط سازمان ملی استاندارد ایران مطابقت دارد.

## **۸- نشان سیب سلامت**

نشان سیب سلامت یک نماد رسمی است که توسط سازمان غذا و دارو (وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی) صادر می‌شود و بیانگر آن است که محصول مورد نظر دارای فرمولاسیون بهداشتی و ایمن است، از نظر ارزش تغذیه‌ای در حد قابل قبول یا مطلوب قرار دارد و تولید آن مطابق با ضوابط ایمنی، بهداشتی و تغذیه‌ای کشور انجام شده است.

## **۹- تاریخ تولید**

زمانی که محصول تولید و بسته‌بندی شده است.

## **۱۰- تاریخ انقضاء**

تاریخی که پس از آن، مصرف محصول توصیه نمی‌شود. بر اساس مقررات سازمان غذا و دارو و سازمان ملی استاندارد ایران، درج تاریخ انقضاء روی بسته‌بندی محصولات غذایی و دارویی الزامی است و این تاریخ باید به صورت روشن، خوانا و غیرقابل تغییر روی بسته درج شده باشد.

## **۱۱- 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.

## **۱۲- بهداشت محیط:**

بهداشت محیط همه عوامل فیزیکی، شیمیایی، زیستی و سایر عوامل مرتبطی اشاره دارد که بر رفتارهای اجتماعی، فرهنگی و ژنتیکی فرد تأثیر می‌گذارند.

## **۱۴- بازرسی**

به عمل نظارتی گفته می‌شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین و الزامات بهداشتی ناشی از آن‌ها می‌باشد.

## **۱۵- شماره تلفن ۱۹۰**

سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ در خصوص پایگاه تغذیه سالم

#### ماده ۴- اعضای کارگروه و شرح وظایف

##### الف- اعضای کارگروه

به منظور سیاست گذاری، برنامه ریزی و نظارت بر عملکرد پایگاه تغذیه سالم، کارگروه تخصصی با ترکیب اعضای زیر تشکیل می گردد:

##### ❖ اعضای کارگروه تخصصی:

- ✓ معاون تربیت بدنی و سلامت وزارت آموزش و پرورش
- ✓ معاون بهداشتی وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی
- ✓ مدیرکل دفتر سلامت و تندرستی وزارت آموزش و پرورش
- ✓ و مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی
- ✓ رئیس مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی
- ✓ مدیرکل مرکز جوانی جمعیت سلامت خانواده و مدارس وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی
- ✓ معاون برنامه ریزی و توسعه منابع وزارت آموزش و پرورش
- ✓ رئیس مرکز حراست وزارت آموزش و پرورش
- ✓ مدیرکل ارزیابی عملکرد وزارت آموزش و پرورش (عضو)
- ✓ مدیرکل دفتر حقوقی، املاک و حمایت قضایی وزارت آموزش و پرورش (عضو)
- ✓ رئیس مرکز توسعه آموزش مجازی، فناوری اطلاعات و ارتباطات وزارت آموزش و پرورش (عضو)
- ✓ مدیرکل دفتر برنامه و بودجه و مدیریت منابع وزارت آموزش و پرورش (عضو)
- ✓ سازمان نوسازی و تجهیز مدارس کشور (عضو)
- ✓ مدیرکل انجمن اولیاء و مربیان (عضو)
- ✓ معاون وزیر و رئیس سازمان مدارس و مراکز غیردولتی و توسعه مشارکت های مردمی

##### ❖ اعضای کارگروه تخصصی استانی و کمیته توسعه مدیریت شهرستان / مناطق:

اعضای متناظر با کارگروه کشوری در سطح استان و شهرستان /مناطق

##### ب- شرح وظایف به تفکیک سطوح (ستاد، استان، شهرستان /منطقه)

شرح وظایف در سطح شهرستان و منطقه متناسب با متناظرهای کشوری و استانی می باشد.

##### ❖ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

- ✓ هماهنگی در تدوین و بازنگری دستور عمل پایگاه تغذیه سالم با همکاری آموزش و پرورش
- ✓ هماهنگی با آموزش و پرورش استان / شهرستان جهت اجرای دستور عمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس
- ✓ مکاتبه رئیس مرکز بهداشت شهرستان با رئیس آموزش و پرورش شهرستان /منطقه و اعلام اسامی و کد ملی کارشناسان تغذیه، سلامت نوجوانان و بهداشت محیط، جهت صدور مجوز ورود به مدارس در راستای نظارت، بعد از ابلاغ دستورالعمل
- ✓ تهیه و تدوین پوسترهای آموزشی در زمینه نشانگرهای رنگی تغذیه ای و مواد غذایی مجاز و غیر مجاز و سامانه ۱۹۰ جهت نصب در پایگاه تغذیه سالم با نظارت و مشارکت آموزش و پرورش
- ✓ همکاری با آموزش و پرورش در برگزاری دوره های آموزشی متصدیان پایگاه های تغذیه سالم

- ✓ همکاری در صدور صلاحیت بهداشتی پایگاه تغذیه سالم
- ✓ معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان مکلف است ظرف مدت ده روز پس از دریافت درخواست مجوز از آن مکان بازدید و نتیجه را به کارشناسی سلامت و تندرستی ناحیه/شهرستان اعلام نماید. در غیر اینصورت کارشناس سلامت منطقه/شهرستان به طور مستقل تصمیم گیری نماید.
- ✓ پایش و ارزشیابی اجرای دستور عمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس

#### ❖ وزارت آموزش پرورش

- ✓ سیاست گذاری و تعیین خط مشی های اجرایی پایگاه تغذیه سالم
- ✓ هماهنگی و برنامه ریزی به منظور برگزاری کارگاههای تخصصی و نشست های آموزشی و توجیهی مورد نیاز
- ✓ هماهنگی و تسهیل در عملکرد پایگاه تغذیه سالم مدارس
- ✓ بازدید مشترک آموزش و پرورش شهرستان/ منطقه کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت جهت صدور مجوز فعالیت
- ✓ صدور گواهی و مجوز فعالیت پایگاه تغذیه سالم با امضای معاون تربیت بدنی و سلامت اداره کل آموزش و پرورش استان پس از تأیید کلیه شرایط موجود توسط رئیس اداره آموزش و پرورش شهرستان /منطقه پس از دریافت صلاحیت بهداشتی از مرکز بهداشت شهرستان
- ✓ برنامه ریزی تخصصی چگونگی بازدید، نظارت، بررسی عملکرد مالی
- ✓ انجام بازدیدهای مشترک توسط کارشناس سلامت آموزش و پرورش و کارشناسان مرکز بهداشت (کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس) از پایگاه تغذیه سالم
- ✓ سنجش نقاط قوت و ضعف پایگاه تغذیه سالم
- ✓ برگزاری جلسات مستمر در طول سال حداقل ۳ جلسه به منظور ارتقای وضعیت پایگاه تغذیه سالم و رفع نقایص و چالشها
- ✓ صدور مجوز ورود (کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس) مرکز بهداشت به مدارس بر اساس لیست اعلامی مرکز بهداشت استان/ شهرستان
- ✓ توزیع پوستر مواد غذایی مجاز و غیر مجاز و نشانگرهای رنگی که توسط بخش بهبود تغذیه دانشگاه تدوین شده است
- ✓ جلب مشارکت خیرین، نهادهای دولتی و مردمی برای تجهیز پایگاه تغذیه سالم مدارس
- ✓ صدور مجوز فعالیت پایگاه تغذیه سالم پس از تایید پس از دریافت صلاحیت بهداشتی از مرکز بهداشت شهرستان
- ✓ نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ در خصوص پایگاه تغذیه سالم
- ✓ شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ در خصوص پایگاه تغذیه سالم

#### ❖ مدیر مدرسه

- ✓ تشکیل انجمن اولیا و مربیان جهت اخذ مجوز فعالیت پایگاه تغذیه سالم
- ✓ انتخاب مکان متناسب با استاندارد های ابلاغی برای فعالیت پایگاه تغذیه سالم

- ✓ انتخاب فرد متصدی براساس شرایط اعلام شده در مفاد دستورالعمل با هماهنگی انجمن اولیا و مربیان مدرسه
- ✓ اخذ مجوز فعالیت پایگاه تغذیه سالم از آموزش و پرورش
- ✓ همکاری لازم با کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه مراکز خدمات جامع سلامت جهت نظارت بر دستورالعمل ابلاغی
- ✓ نظارت هر چه بیشتر بر پایگاه تغذیه سالم از نظر بهداشتی و عرضه مواد غذایی مجاز طبق دستورالعمل ابلاغی
- ✓ نصب گواهی و مجوز فعالیت در محل پایگاه تغذیه سالم مدارس
- ✓ نصب گواهی دوره آموزشی اصناف و کارت بهداشت متصدی، فروشنده، آشپز و ... در محل پایگاه تغذیه سالم

**تبصره ۱:** مدیر آموزشگاه مسئول اصلی پایگاه تغذیه سالم مدرسه است و تصمیم گیری در مورد نحوه اداره پایگاه (با رعایت مفاد دستورالعمل) با مسئولیت مستقیم ایشان می باشد. بدیهی است در صورت عدم دریافت مجوز، مسئولیت با مدیر مدرسه می باشد و مطابق با قانون رسیدگی به تخلفات اداری به موضوع رسیدگی می شود.

**تبصره ۲:** اداره کنندگان پایگاه تغذیه سالم مدارس / متصدی پایگاه می بایست دوره آموزشی بهداشت عمومی ۲۴ ساعته را با همکاری معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی جهت صدور گواهی نامه ارائه خدمات بهداشتی بگذرانند.

**تبصره ۳:** پس از صدور مجوز توسط معاونت تربیت بدنی و سلامت اداره کل آموزش و پرورش استان در صورت تخلف پایگاه تغذیه سالم، معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی جهت برخورد با متخلفین برابر مقررات قانونی اقدام نماید.

#### ❖ **مراقب/رابط سلامت مدرسه**

- ✓ نظارت بر پایگاه تغذیه سالم از نظر بهداشتی و توزیع مواد غذایی مجاز و غیر مجاز
- ✓ نصب پوسترهای مواد غذایی مجاز و غیر مجاز
- ✓ نصب پوستر نشانگرهای تغذیه ای و هرم مواد غذایی
- ✓ آموزش متصدی و سایر عوامل دخیل در پایگاه تغذیه سالم مدرسه
- ✓ نظارت و کنترل کارت سلامت متصدی، آشپز و فروشنده مواد غذایی در مدرسه
- ✓ آموزش تغذیه سالم به مدارس و تلاش در راستای ترویج فرهنگ تغذیه سالم

## ماده ۵- 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) از تمامی دفاتر پیشخوان دولت/ دفاتر خدمات سلامت دریافت نمایند (مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی 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 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 بعد از هر بار توالی و قبل از شروع به کار می باشند.
- ۴- مسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالته نداشته باشد.
- ۵- نصب جعبه کمک های اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل پایگاه تغذیه سالم الزامی است.
- ۶- نظافت روزانه محیط پایگاه تغذیه سالم ضروری است.
- ۷- کارکنان پایگاه تغذیه سالم در صورت ابتلاء به بیماری های واگیر مثل سرماخوردگی، اسهال، آنژین و بیماری های پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی 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 به خصوص گوشت ها خودداری گردد.

## ماده ۶- بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

- ۱- میوه، سبزی و صیفی هایی که به صورت خام مصرف می شوند، باید مطابق دستورعمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شرح ذیل به دقت شسته و گندزدایی گردند:
  - ✓ مرحله اول: شستشو، سبزی ها به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.
  - ✓ مرحله دوم: انگل زدایی، سبزی ها در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرف شویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزی ها از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.
  - ✓ مرحله سوم: گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل گردد و سبزی ها به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.
  - ✓ مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزی های گندزدایی شده مجدداً با آب سالم بصورت کامل شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد. در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزی ها استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود از سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت بوده و گندزدایی سبزی ها مطابق دستورعمل شرکت سازنده انجام گردد.
- ۲- سبزی و صیفی ها که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.
- ۳- در صورتی که سبزی ها به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید دارای پروانه ساخت سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزی ها نمی باشد.
- ۴- مواد غذایی از قبیل سبزی، میوه شسته و گندزدایی شده، در یخچال نگهداری شود.

**تبصره:** برای میوه های دارای پوسته بیرونی از قبیل پرتقال، نارنگی، موز و... گندزدایی نیاز نمی باشد. صرفاً شستشوی کامل و خشک کردن با دستمال تمیز کفایت می کند.

۵- محصولات غذایی بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت، سری ساخت، تاریخ تولید و مصرف باشد.

۶- غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس، حشرات و جانوران موزی نگهداری شوند.

۷- غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم نگهداری کرد و با هم مخلوط ننمود.

۸- غذاهای پخته شده نباید بیش از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.

۹- در تهیه غذا از نمک یددار تصفیه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد، و به مقدار کم استفاده شود.

۱۰- از بسته بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیداً خودداری شود.

۱۱- در صورت استفاده از ظروف یک بار مصرف این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند.

۱۲- غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملاً داغ باشد.

۱۳- 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 این صورت بزودی فاسد می گردند.

**تبصره:** در مدرسی که امکان پخت غذا نباشد و غذا توسط مسئولین مدرسه از مراکز پخت غذا تهیه می شوند، وضعیت بهداشتی مراکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مطابق با دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ معاونت بهداشت 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 آن ها بصورت جمعی یا انفرادی ممنوع می باشد.

**جدول شماره 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) | خشکبار (مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه‌ها، خرما، کشمش، انواع میوه‌های خشک) و انواع آلوچه و انواع مغزها و دانه‌ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه‌ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، غلات حجیم شده مفید مانند پاپ کورن ساده، سویق پفی غلات و حبوبات انواع چپیس تهیه شده از میوه‌های خشک که همگی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند و دارای حداکثر یک نشانگر قرمز باشند                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ۲    | شیر و فرآورده‌های آن                                   | انواع شیر ساده و طعم دار (بجز شیر کاکائو و شیر نسکافه)، بستنی ساده بدون روکش و برپایه شیر (بجز بستنی یخی)، ماست و پنیر پاستوریزه یا استرلیزه و به صورت بسته بندی تک نفره و با چربی متوسط (۲/۵٪ چربی و یا کمتر) و کم نمک، انواع کشک بسته بندی شده، شیر برنج و فرنی پاستوریزه بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از سوی وزارت بهداشت<br>*همگی اقلام ذکر شده در این گروه دارای حداکثر یک نشانگر قرمز باشد<br>*شیر بهتر است که به صورت غنی شده با ویتامین دی باشد                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ۳    | نوشیدنی                                                | آب معدنی، دوغ و نوشیدنی کفیر کم نمک و بدون گاز (دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت). قهوه تلخ و نسکافه بدون شکر                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ۴    | میوه‌ها (انواع میوه و صیفی جات)                        | انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال، موز و ... (سالم سازی شده مطابق با دستور عمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ۵    | بیسکویت بدون کرم، کیک و کلوچه                          | شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، ترجیحاً از نوع سبوس دار، بدون کرم و روکش شکلات، از انواع غنی شده با ریز مغذی‌ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر ۲ درصد، بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند. و دارای حداکثر یک نشانگر قرمز باشند.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ۶    | انواع لقمه سالم بسته بندی شده و نان های محلی           | 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، گردو و خرما که پنیر آنها پاستوریزه، کم نمک باشد و نان آنها ترجیحاً سبوس دار با مجوز وزارت بهداشت باشند.<br>انواع نان های حجیم و نیمه حجیم یک نفره و ترجیحاً همراه با انواع مغزها مانند کنجد، گردو و تخم آفتابگردان که دارای مجوزهای بهداشتی است بلامانع است.<br>انواع اشتهاردل غیر گوشتی بسته بندی شده که دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.<br>خیار و گوجه فرنگی، سالم سازی شده مطابق دستور عمل های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت باشند.<br>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. |
| ۷    | غذاهای پخته                                            | انواع آش و سوپ، لوبیا، عدسی، حلیم، فرنی، شیربرنج، شله زرد، سمنو، سیب زمینی آب پز، نودل با مصرف محدود (همه کم شیرین و کم چرب)، و نخود پخته شده<br>مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند:<br>- پخت به صورت روزانه<br>- پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین نامه بهداشت محیط مدارس<br>- رعایت تنوع و تفاوت های فرهنگی در برنامه غذایی<br>- مواد غذایی داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند.<br>- بلافاصله بعد از تهیه و پخت توزیع شود.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

- ✓ هدف اصلی از تنظیم اقلام مجاز در پایگاه های تغذیه سالم، مصرف مواد غذایی با ارزش تغذیه ای بالا است و از محصولاتی در پایگاه های تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگر های رنگی تغذیه ای و ترجیحاً نشانگر سبزرنگ باشند. این محصولات باید به تأیید واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی برسد.
- ✓ باید ترغیب برای عرضه محصولات فوق در پایگاه های تغذیه سالم باشد و عرضه بیسکویت و کیک و کلوچه در اولویت آخر قرار گیرد و سعی شود که تنها بخش کوچکی به این امر اختصاص یابد.
- ✓ در محل پایگاه تغذیه سالم نوع ۲ صرفاً اقلام مجاز و سالم خوراکی عرضه شود و از فروش لوازم التحریر و سایر کالاها اکیداً خودداری گردد.

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

| مواد غذایی غیرمجاز                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. فرآورده های غلات حجیم شده مضر مانند انواع پفک ها، انواع چی پلت، چی توز، انواع چیپس ها (سیب زمینی و ذرت)                                                     |
| ۲. انواع یخمک و محصولات یخی میوه ای                                                                                                                            |
| ۳. انواع نوشابه های گازدار/بدون قند، ماءالشعیر و دلستر، نوشیدنی انرژی زا                                                                                       |
| ۴. دوغ گازدار                                                                                                                                                  |
| ۵. انواع گوشت های فرآوری شده مانند سوسیس، کالباس، ناگت با/بدون بسته بندی، انواع پیتزا و کلیه فرآورده هایی که در آنها سوسیس و کالباس وجود دارد.                 |
| ۶. انواع همبرگرها                                                                                                                                              |
| ۷. انواع لواشک با/ بدون بسته بندی                                                                                                                              |
| ۸. انواع آب نبات، کاکائو، آدامس و شکلات هایی که به سطح دندان می چسبند                                                                                          |
| ۹. انواع آب میوه ها و شربت های صنعتی                                                                                                                           |
| ۱۰. انواع محصولات فرآوری شده مانند فلافل، سمبوسه، سوپا برگر، سوسیس، کالباس گیاهی و انواع سالاد اولویه (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتی) |
| ۱۱. انواع استرودل گوشتی (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتی)                                                                               |
| ۱۲. انواع پیراشکی، دونات                                                                                                                                       |
| ۱۳. انواع بستنی ها (بستنی یخی و بستنی روکش دار و ...)                                                                                                          |
| ۱۴. پاستیل، ژله، مارشمالو                                                                                                                                      |
| ۱۵. انواع سس ها                                                                                                                                                |
| ۱۶. انواع دمنوش، نسکافه و نوشیدنی های کافئینی                                                                                                                  |
| ۱۷. انواع دسرهای بسته بندی شده حاوی قند بالا (دارای نشانگر قرمز در قسمت میزان قند)                                                                             |
| ۱۸. انواع کوکوها و کتلت (سیب زمینی، سبزی، کدو، لوبیا سبز)                                                                                                      |
| ۱۹. انواع نودل                                                                                                                                                 |

**تذکره:** 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 شماره ۳: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در مدارس عشایری

| فهرست مواد غذایی                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. خشکبار و انواع مغزها و دانه ها<br>خشکبار (مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش، انواع میوه های خشک) و انواع آلوچه و انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، غلات حجیم شده مفید مانند پاپ کورن ساده، سوپ پفی غلات و حبوبات انواع چیپس تهیه شده از میوه های خشک که همگی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت و دارای حداکثر یک نشانگر قرمز باشند. |
| ۲. بیسکویت، کیک و کلوچه<br>شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، ترجیحاً از نوع سبوس دار، بدون کرم و روکش شکلات، از انواع غنی شده با ریز مغذی ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر ۲ درصد، بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت و دارای حداکثر یک نشانگر قرمز باشند.                                                                                                                                                 |
| ۳. لقمه سالم<br>لقمه های سالم در صورتی که روزانه تهیه، عرضه و مصرف شود می تواند در این نوع مدارس عرضه گردد.<br>انواع نان، پنیر و گردو، نان و تخم مرغ (آب پز سفت) و گوجه فرنگی، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی در بسته بندی های بهداشتی<br>تذکر: پنیر از نوع پاستوریزه باشد و نشانگر رنگی تغذیه ای نمک و چربی آن قرمز نباشد.                                                                                                                              |
| ۴. غذاهای پخته:<br>انواع نان های محلی، آش های محلی و سوپ، عدسی، لوبیا، نخود پخته شده، حلیم (کم نمک و کم چرب)، فرنی، شیر برنج، سمنو که به صورت روزانه پخت شود.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ۵. شیر ساده، ماست و کشک و دوغ پاستوریزه / استریلیزه                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ۶. انواع میوه، سبزی و صیفی جات (شسته شده)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### ماده ۷- تجهیزات و لوازم کار

- ۱- ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی مواد خوراکی در پایگاه تغذیه سالم مدارس باید دارای شرایط زیر باشند:
- ۲- استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز اعلام شده، ممنوع است (موارد ذکر شده)
- ۳- در دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد).
- ۴- در صورت استفاده از ظروف لعابی می بایست کاملاً سالم و فاقد شکستگی و لب پریدگی باشند.
- ۵- برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ و متناسب با درجه پخت استفاده شود.
- ۶- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملاً شسته و هر چند یکبار گندزدایی شوند.
- ۷- وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا قفسه درب دار نگهداری شوند.
- ۸- استفاده از قندان، نمکدان و نظیر آن ها بدون سرپوش ممنوع است.
- ۹- 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.
- ۱۰- سطل زباله بهداشتی، دردار، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.
- ۱۱- در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله ها، بست ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی و جلوگیری از نشت گاز ضروری است (استفاده از کپسول آتش نشانی الزامی است).

✓ قابل ذکر است بازدیدهای مشترک استانی متشکل از کارشناس مسئول تغذیه، کارشناس مسئول سلامت محیط و کار در معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی آموزش و پرورش استان و بازدید های مشترک شهرستانی متشکل از کارشناس مسئول تغذیه، کارشناس مسئول سلامت محیط در معاونت بهداشت شهرستان و کارشناس مسئول سلامت و تندرستی آموزش و پرورش شهرستان صورت پذیرد.

## **ماده ۸- شرایط فنی ساختمان و ایمنی**

### **الف- اصول مکان یابی**

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

۳- دارا بودن فاصله‌ای مناسب از محل جمع‌آوری پسماند و سرویس‌های بهداشتی (توالت ها) به گونه‌ای که محل قرارگیری پایگاه تغذیه سالم می‌بایست 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 موادغذایی در مکان مناسب (دور از تابش مستقیم آفتاب و شرایط جوی نامناسب)

### **ب- مشخصات کف، دیوارها و سقف پایگاه تغذیه سالم:**

۱- ارتفاع دیوار محل عرضه و پخت حداقل ۲۴۰ سانتی باشد.

۲- پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۳- پوشش دیوار محل طبخ تا زیر سقف از جنس سنگ، کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.

۴- پوشش سقف محل عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد.

۵- پوشش سقف محل طبخ باید از مصالح ساختمانی قابل نظافت بدون درز و شکاف، صاف و به رنگ روشن باشد.

۶- پوشش کف مراکز عرضه باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

۷- پوشش کف محل طبخ، باید از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک صاف، سالم، بدون درز و شکستگی دارای کف شور مجهز به شتر گلو به تعداد مورد نیاز، دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو و نصب توری ریز بر روی آن باشد.

### **ج- مشخصات درها و پنجره‌ها:**

۱- در و پنجره ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.

۲- نصب توری مناسب برای در و پنجره محل طبخ الزامی است (توری باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشد).

## د- تأسیسات بهداشتی

- ۱- دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تأیید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی باشد.
- ۲- 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 و دارای استاندارد های مربوط به ایمنی باشند.
- ۳- برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی الامکان نصب هواکش.
- ۴- در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز، تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است.
- ۵- تأمین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی
- ۶- عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت

## ه- اصول طراحی و معماری

پایگاه تغذیه سالم مدارس در تعریف عام آن به مکان عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده و آماده اطلاق می شود که در این صورت میزان فضای لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پایگاه فوق می باشد ولیکن در مواردی که طبخ مواد خوراکی نیز در آن انجام می شود، ابعاد فیزیکی بیشتری را می طلبد 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 بسته بندی شده و آماده را به عهده دارد و دارای عناصر و شرایط زیر می باشد:

- ۱- یخچال ویتروینی
- ۲- روشویی مجهز به لوله کشی آب سالم و بهداشتی، صابون مایع و حوله شخصی برای استفاده کارکنان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم
- ۳- قفسه بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
- ۴- قفسه های زمینی درب دار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
- ۵- ظروف زباله درب دار پدالی و قابل شستشو
- ۶- قفسه یا رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده
- ۷- جعبه کمکهای اولیه مجهز به وسایل
- ۸- تجهیزات گرمایشی مثل شوفاژ یا بخاری که دارای استاندارد های مربوطه از جمله ایمنی را داشته باشد.
- ۹- تجهیزات سرمایشی که دارای استاندارد های مربوطه از جمله ایمنی را داشته باشد.
- ۱۰- دارای سیستم آبرسانی مورد تأیید وزارت بهداشت باشد.
- ۱۱- دارای سیستم دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید وزارت بهداشت باشد.

**تبصره ۱:** در مدارس با فضای محدود برای پایگاه تغذیه سالم، بندهای ۴، ۶ و ۸ و ۹ الزامی نمی باشد. همچنین در خصوص بند ۱ به جای یخچال ویتروینی دار از یخچال معمولی سالم استفاده نمایند.

**تبصره ۲:** در مدارس عشایری بندهای ۱، ۲، ۴، ۶، ۸، ۹، ۱۰ و ۱۱ الزامی نمی باشد. و مدارس مذکور صرفاً مجاز به عرضه مواد غذایی فاسد نشدنی و بسته بندی مورد تأیید وزارت بهداشت بر اساس مواد غذایی مندرج در جدول شماره ۳ این دستورعمل می باشند.



#### ❖ پایگاه تغذیه سالم نوع دوم:

این پایگاه علاوه بر فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده و آماده، مواد غذایی گرم و طبخ شده را نیز تهیه و عرضه می نماید که دارای شرایط زیر می باشد:

- ۱- رعایت بندهای پایگاه نوع اول
- ۲- اجاق گاز دارای استاندارد های مربوط به ایمنی
- ۳- ظرف شویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد
- ۴- قفسه تمیز و بدون زنگ زدگی جهت نگهداری ظروف
- ۵- میز کار با رویه ضد زنگ و سالم جهت آماده سازی مواد خوراکی
- ۶- قفسه یا کمد درب دار جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز، سیب زمینی و روغن
- ۷- پوشش دیوار محل پخت، باید تا زیر سقف از جنس سنگ، کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.
- ۸- ارتفاع محل عرضه و پخت حداقل ۲۴۰ سانتی متر باشد.
- ۹- پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک سالم و قابل شستشو و غیر لغزنده باشد.
- ۱۰- در صورت مجزا بودن محل پخت غذا در پایگاه نوع دوم از عرضه مواد غذایی، اجرای بندهای ۷، ۸ و ۹ برای محل پخت الزامی است.

**تبصره:** در مدارسی که امکان پذیرایی و سلف سرویس در فضای باز و یا بسته دارند، وضعیت بهداشتی فضای مذکور باید مطابق با دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش موادخوردنی و آشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

## ماده ۹- پایش و نظارت پایگاه تغذیه سالم

- ۱- نظارت بر اجرای دقیق دستورعمل بر عهده کمیته بهداشت، تغذیه و ایمنی که متشکل از مدیر واحد بهبود تغذیه جامعه دانشگاه علوم پزشکی، مدیر گروه سلامت محیط و کار، کارشناس مسئول رئیس گروه سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس در معاونت بهداشتی و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی در استان ها و در سطح شهرستان و منطقه برعهده کمیته توسعه مدیریت می باشد.
- ۲- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی های انجام شده از پایگاه تغذیه سالم، در صورت عدم رعایت نکات دستورعمل بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم می تواند برابر با قانون اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام نماید.
- ۳- بازدید مشترک فصلی (پاییز، زمستان و بهار) از حداقل ۳ مدرسه توسط واحد بهبود تغذیه ستاد مرکز بهداشت شهرستان، واحد سلامت و تندرستی اداره آموزش و پرورش شهرستان باید انجام گردد.
- ۴- کارشناس تغذیه مرکز خدمات جامع سلامت باید حداقل در ۱۰ درصد از بازرسی های پایگاه تغذیه سالم مدارس تحت پوشش، همراه کارشناس بهداشت محیط حضور داشته باشد.
- ۵- در مدارس جهت نظارت بر فعالیت پایگاه در خصوص عرضه مواد غذایی مجاز و ... با صلاحدید مدیریت آموزشگاه از ظرفیت تشکل های دانش آموزی (سفیران سلامت تغذیه) و انجمن اولیا و مربیان استفاده گردد.

## فرم ثبت مشاهدات بازدید از پایگاه تغذیه سالم مدارس

نام استان: شهرستان/منطقه: سال تحصیلی: نام آموزشگاه: جنسیت: دختر ☐ پسر ☐  
 نام و نام خانوادگی مدیر آموزشگاه: شماره تماس مدیر: نوبت: ۱ ☐ ۲ ☐ نوع مدرسه: دولتی ☐ غیردولتی ☐  
 مقطع تحصیلی: ابتدایی ☐ متوسطه ۱ ☐ متوسطه ۲ ☐ آدرس دقیق مدرسه:  
 نام و نام خانوادگی مراقب سلامت: تعداد روزهای حضور مراقب سلامت در مدرسه:  
 پایگاه تغذیه سالم: دارد ☐ ندارد ☐ نام و نام خانوادگی مسئول پایگاه: شماره و تاریخ مجوز فعالیت پایگاه:

| متن مواد آیین نامه     |                                                                                                                                                       |  | تاریخ بازدید                                              | تاریخ بازدید                                              |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| متصدی عرضه مواد غذایی  | متصدی عرضه مواد غذایی، دوره ی ویژه ی بهداشت عمومی را گذرانده است؟ شماره:                                                                              |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | متصدی عرضه مواد غذایی، مجوز عرضه مواد غذایی در آموزشگاه را دارد؟                                                                                      |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | متصدی عرضه مواد غذایی، کارت معاینه پزشکی معتبر دارند؟ شماره: تاریخ:                                                                                   |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | متصدی عرضه مواد غذایی، رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را انجام داده است؟                                                            |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | متصدی عرضه مواد غذایی، ملبس به لباس کار تمیز به رنگ سفید می باشد؟                                                                                     |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | کارت معاینه پزشکی متصدی و کارت مجوز فعالیت پایگاه در محل مناسب، روی دیوار نصب شده است؟                                                                |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
| مواد غذایی             | لیست مواد غذایی قابل عرضه در مدارس در معرض دید دانش آموزان نصب شده است؟                                                                               |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | مواد غذایی مجاز در آموزشگاه عرضه می شود؟                                                                                                              |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | مواد غذایی عرضه شده در پایگاه دارای نشان سب، تاریخ انقضا، پروانه ساخت و... مواد بسته بندی شده می باشد؟                                                |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | مواد غذایی تاریخ گذشته در محل عرضه ی مواد غذایی نگهداری می شود؟                                                                                       |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | کلیه ی مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا سردخانه نگهداری می شود؟                                                                                     |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
| محیط پایگاه تغذیه سالم | کف محل عرضه مواد غذایی از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو می باشد؟ (کاشی و سرامیک به رنگ روشن)                                           |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | دیوار محل عرضه مواد غذایی در آموزشگاه از مصالح مقاوم بوده (کاشی، سرامیک و... به رنگ روشن) و طوری می باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری می نماید؟ |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | سطح دیوار محل عرضه مواد غذایی در آموزشگاه صاف، بدون درز و شکاف به رنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟                                                      |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | پوشش سقف محل عرضه مواد غذایی در آموزشگاه، قابل شستشو و به رنگ روشن می باشد؟                                                                           |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | ففسه بندی به نحو مطلوب و فاصله ی آنها از سطح زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر می باشد؟                                                                          |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | ففسه ها تمیز و قابل نظافت می باشند؟                                                                                                                   |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | در محل عرضه مواد غذایی هیچگونه وسایل اضافی، مستهلك، مستعمل، مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات مشاهده نمی گردد؟                                        |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مجهز به کیسول اطفاء حریق می باشد؟                                                                                          |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مجهز به دستشویی می باشد؟                                                                                                   |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | کف پایگاه، مجهز به کف شور و قابل شستشو می باشد؟                                                                                                       |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | درها و پنجره ها دارای توری مناسب به منظور جلوگیری از ورود حشرات، جوندگان و سایر حیوانات می باشند؟                                                     |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی وجود دارد؟                                                                                                               |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | سطل زباله دردار تمیز، مجهز به کیسه زباله در محل عرضه مواد غذایی وجود دارد؟                                                                            |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | برای جلوگیری از حریق، انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم صورت گرفته است؟ (نبود تاسیسات برق و...)                                           |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | جعبه کمکهای اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل نصب می باشد؟                                                                                         |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |
|                        | نظافت روزانه محیط پایگاه بهداشت و تغذیه سالم انجام می شود؟                                                                                            |  | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> | بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> |

ابتکارات و خلاقیت ها:

موارد قابل پیگیری در بازدید دوم:

نام و نام خانوادگی بازدید کننده:  
تاریخ و امضا

نام و نام خانوادگی مدیر آموزشگاه  
مهر و امضاء

موارد قابل پیگیری در بازدید اول:

نام و نام خانوادگی بازدید کننده:  
تاریخ و امضا

نام و نام خانوادگی مدیر آموزشگاه :  
مهر و امضاء

پیگیری های انجام شده توسط کارشناسی سلامت شهرستان /منطقه:

نام و نام خانوادگی کارشناس:  
تاریخ و امضا



مجوز فعالیت

پایگاه تغذیه سالم

نوع اول

شماره: .....

تاریخ: .....



به استناد نامه شماره..... مورخ..... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست  
آموزشگاه ..... از شهرستان/منطقه..... استان ..... با فعالیت پایگاه تغذیه  
سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتی با تصدی‌گری جناب آقای/سرکارخانم ..... با کد  
ملی ..... به مدت یکسال موافقت می‌گردد.

مهر و امضاء

رئیس اداره آموزش و پرورش

مهر و امضاء

رئیس اداره سلامت و تندرستی

مهر و امضاء

معاون تربیت بدنی و سلامت استان



پایگاه تغذیه سالم

مجوز فعالیت

شماره: .....

تاریخ: .....



نوع دوم

به استناد نامه شماره..... مورخ..... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست  
آموزشگاه ..... از شهرستان/منطقه..... استان ..... با فعالیت پایگاه تغذیه  
سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتی با تصدی گری جناب آقای/سرکار خانم ..... با کد  
ملی ..... به مدت یکسال موافقت می گردد.

مهر و امضاء

رئیس اداره آموزش و پرورش

مهر و امضاء

رئیس اداره سلامت و تندرستی

مهر و امضاء

معاون تربیت بدنی و سلامت استان

