جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
معاونت تربیت بدنی و سلامت
دفتر سلامت و تندرستی

دستورالعمل بهداشت و پایگاه تغذیه سالم

سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲

فهرست مطالب

عنوان **صفحه**

مقدمه..... ۲

تعاریف..... ۲

بهداشت محیط وتغذیه در پایگاه تغذیه سالم مدارس..... ۵

اصول مکان‌یابی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس..... ۵

اصول طراحی و معماری پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس..... ۶

بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم..... ۷

جدول ۱ : فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم ۹

جدول ۲ : فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم ، غیرمجاز است..... ۱۰

جدول ۳: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری..... ۱۱

ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس..... ۱۱

بهداشت فردی و عمومی..... ۱۲

تجهیزات و لوازم کار..... ۱۳

فرایند صدور مجوز برای پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس..... ۱۴

جدول ۴: مبالغ واریزی براساس نوع مدرسه و پایگاه جهت گذراندن دوره صلاحیت های حرفه‌ای فرد متصدی..... ۱۵

جدول ۵: تعرفه پیشنهادی برای خدمات فوق برنامه پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس (نوع یک)..... ۱۵

پایش و نظارت پایگاه تغذیه سالم..... ۱۵

پیوست‌ها:

فرم ثبت مشاهدات بازدید از پایگاههای تغذیه سالم مدارس..... ۱۷

برگه مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع یک..... ۱۸

برگه مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع دو..... ۱۹

مقدمه

با توجه به بیانات مقام معظم رهبری (مدظله العالی) در راستای توجه بیش از پیش به دانش آموزان و آینده سازان کشور و همچنین براساس ابلاغیه اجرایی وزارت آموزش و پرورش به شماره ۱۴۰/۲۵۴ مورخ ۱۴۰۱/۰۶/۱۵ با موضوع انتقال مدیریت و مسئولیت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس(بوفه) به معاونت تربیت بدنی و سلامت وزارت آموزش و پرورش، به منظور ارتقای تأمین بخشی از انرژی، پروتئین و مواد مغذی مورد نیاز، ارائه موادغذایی سالم و جلوگیری از عرضه مواد غذایی کم ارزش تغذیه‌ای به آن‌ها، تهیه و تنظیم شده‌است.

۱ ـ هدف و دامنه کاربرد

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

۲ـ تعاریف

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

۲ ـ ۱ ـ پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

به مکانی اطلاق می‌شود که تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی آماده مصرف به صورت سرد و گرم در آن انجام می گیرد .

تذکر: با توجه به هماهنگی های به‌عمل آمده، قوانین و مقررات مربوط به پایگاه بهداشت و تغذیه سالم در مورد تعاونی آموزشگاهی نیز صدق می کند .

۲ ـ ۲ ـ میان وعده

یک وعده غذایی است که در فواصل بین غذاهای اصلی مصرف می گردد. با مصرف این میان وعده بخشی از انرژی، پروتئین و مواد مغذی مورد نیاز روزانه دانش آموزان تامین می شود.

۲-۳-تغذیه سالم

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

۲-۴-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 می باشد.

۲-۵- مواد غذایی فاسد و یا غیر قابل مصرف

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

۲-۶- 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 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.

۲-۷- تجهیزات

منظور از تجهیزات در این دستورالعمل، ابزار و وسایلی هستند که برای تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی، ایمنی و خدماتی در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مورد استفاده قرار می گیرند. همچنین پایگاه مجهز به ارائه خدمات فوق برنامه از جمله مشاوره تغذیه ای و ... باشد.

۲-۸- بهداشت محیط

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

۲-۹- بازرسی

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

۲-۱۰- اعضای کارگروه تخصصی:

۱- معاون تربیت بدنی و سلامت وزارت آموزش و پرورش(مسئول کارگروه)

۲- معاون بهداشتی وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی (مسئول کارگروه)

۳- مدیرکل دفتر سلامت و تندرستی وزارت آموزش و پرورش(دبیر کارگروه)

۴- معاون برنامه ریزی و توسعه منابع وزارت آموزش و پرورش(عضو)

۵- رئیس حراست وزارت آموزش و پرورش(عضو)

۶- مدیرکل ارزیابی عملکرد وزارت آموزش و پرورش(عضو)

۷- مدیرکل دفتر حقوقی، املاک و حمایت قضایی وزارت آموزش و پرورش (عضو)

۸- رئیس مرکز توسعه آموزش مجازی، فناوری و امنیت اطلاعات وزارت آموزش و پرورش(عضو)

۹- مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی (عضو)

۱۰- مدیرکل مرکز جوانی جمعیت سلامت خانواده و مدارس وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی (عضو)

۱۱-رئیس مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی (عضو)

۲-۱۱- اعضای کارگروه تخصصی استانی و شهرستانی:

اعضای متناظر با کارگروه کشوری در سطح استان و شهرستان

۲-۱۲- شرح وظایف به تفکیک سطوح (ستاد، استان، شهرستان)

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

۱۳-۲- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

- همکاری و هماهنگی در تدوین و بازنگری دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس
- همکاری در پایش و ارزشیابی اجرای دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس
- همکاری و هماهنگی با آموزش و پرورش استان / شهرستان جهت نظارت بر اجرای دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس (کارشناسان بهداشت محیط، تغذیه و سلامت نوجوانان، جوانان و 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 دستورعمل (قبل از شروع سال تحصیلی)
- پایش و ارزشیابی اجرای دقیق دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس در سطح استان، شهرستان و منطقه با همکاری آموزش و پرورش .
- تهیه و تدوین پوسترهای آموزشی در زمینه نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای و مواد غذایی مجاز و غیر مجاز و سامانه ۱۹۰ وجهت نصب در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم با نظارت و مشارکت آموزش و پرورش
- همکاری با آموزش و پرورش در برگزاری دوره های آموزشی متصدیان پایگاه های تغذیه سالم.
- **وزارت آموزش پرورش**
- سیاست گذاری و تعیین خط مشی های اجرایی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم
- هماهنگی و برنامه ریزی به منظور برگزاری کارگاههای تخصصی و نشست های آموزشی و توجیهی مورد نیاز
- هماهنگی و تسهیل در اجرا پایگاه تغذیه سالم مدارس
- بازدید مشترک آموزش و پرورش شهرستان/ منطقه کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت جهت صدور مجوز
- برگزاری دوره صلاحیت های حرفه ای متصدی /مسئول فروش در پایگاه بهداشت وتغذیه سالم (براساس سرفصل های ارسالی از دفتر سلامت وتندرستی)
- صدور گواهی و مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم با امضای معاون تربیت بدنی و سلامت اداره کل آموزش و پرورش استان پس از تایید کلیه شرایط موجود توسط رئیس اداره آموزش و پرورش شهرستان/ناحیه/منطقه .
- برنامه ریزی تخصصی چگونگی بازدید، نظارت، بررسی عملکرد مالی
- انجام بازدیدهای مشترک توسط کارشناس سلامت آموزش و پرورش و کارشناسان مرکز بهداشت شهرستان (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 بهداشت و تغذیه سالم و رفع نقایص و چالشها
- صدور مجوز ورود (کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس) مرکز بهداشت خدمات جامع سلامت 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 بهداشت و تغذیه سالم مدارس
- صدور مجوز فعالیت پایگاه تغذیه سالم پس از تایید صلاحیت بهداشتی از معاونت بهداشت دانشگاه
- نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ درخصوص پایگاه تغذیه سالم

۲-۱۴-۱- مدیر مدرسه

- اخذ مجوز لازم از آموزش و پرورش
- نظارت مستمر بر رعایت دستورالعمل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم در مدرسه
- همکاری لازم با کارشناسان بهداشت محیط و تغذیه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس مراکز خدمات جامع سلامت با هماهنگی آموزش و پرورش جهت نظارت بر دستورالعمل ابلاغی .
- نظارت هر چه بیشتر بر پایگاه بهداشت و تغذیه سالم از نظر بهداشتی و عرضه مواد غذایی مجاز طبق دستورالعمل ابلاغی
- نصب گواهی و مجوز در محل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس
- نصب گواهی/ کارت تندرستی متصدی پایگاه، فروشنده، آشپز و ... در محل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

تبصره ۱: مدیر آموزشگاه مسئول اصلی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدرسه است و تصمیم گیری در مورد نحوه اداره پایگاه 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 بهداشت و تغذیه سالم مدارس / متصدی پایگاه می بایست دوره آموزشی بهداشت عمومی ۲۴ ساعته را با همکاری معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و دوره صلاحیت های حرفه ای متصدی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم را با همکاری معاونت تربیت بدنی و سلامت آموزش و پرورش استان 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 بهداشت و تغذیه سالم، معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی با هماهنگی اداره کل آموزش و پرورش استان، از فعالیت محل مربوطه جلوگیری نماید.

۲-۱۴-۲- مراقب/رابط سلامت مدرسه

- نظارت بر پایگاه بهداشت و 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 بهداشت و 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

بهداشت محیط و تغذیه در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

۳- اصول مکان یابی

۳-۱- انتخاب مکان مناسب جهت استقرار پایگاه بهداشت و 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 بهداشت و تغذیه سالم را ترجیحاً در فضای بسته مراکز آموزشی و در مناطق با آب و هوای معتدل، پایگاه بهداشت و تغذیه سالم را در فضای باز (حیاط مدرسه) مستقر نمود.

۳-۲- دارای دسترسی راحت، ایمن و مناسب برای استفاده‌کنندگان

۳-۳- دارا بودن فاصله‌ای مناسب از محل جمع‌آوری پسماند و سرویس‌های بهداشتی (توالت ها) به گونه‌ای که محل قرارگیری پایگاه بهداشت و تغذیه سالم می‌بایست ضمن رعایت کلیه عوامل مذکور در دورترین فاصله ممکن از مراکز تولید بو و آلودگی در نظر گرفته شود.

۳-۴- 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)

۴ ـ اصول طراحی و معماری

پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس در تعریف عام آن به مکان عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، اطلاق می‌شود که در این صورت 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:

۴-۱- **پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع اول**: این پایگاه علاوه بر عرضه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، قادر به ارائه خدمات فوق برنامه بهداشت با عناصر و شرایط زیر می باشد:

۴-۱-۱- یخچال ویترینی

۴-۱-۲- روشویی، صابون مایع و حوله برای استفاده کارکنان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

۴-۱-۳- قفسه‌بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی

۴-۱-۴- قفسه‌های زمینی درب دار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی

۴-۱-۵- ظروف زباله درب دار و قابل شستشو

۴-۱-۶- قفسه یا رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده

۴-۱-۷- جعبه کمکهای اولیه

۴-۱-۸- تجهیزات گرمایشی مثل شوفاژ یا بخاری

۴-۱-۹- تجهیزات سرمایشی

۴-۱-۱۰- تهویه مناسب

۴-۱-۱۱- توزیع اقلام بهداشتی از جمله: مسواک، خمیردندان،نخ دندان، ماسک، الکل، مواد ضدعفونی کننده و ... با رعایت قوانین توزیع اقلام بهداشتی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

۴-۱-۱۲- نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ درخصوص پایگاه تغذیه سالم

تذکر: در صورت استفاده ازپایگاه تغذیه سالم نوع اول، پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

تبصره۱: در مدارس کم جمعیت (زیر ۱۰۰ نفر) و بخش کمتر توسعه یافته در استان های کشور بندهای۴-۱-۴ و۶ و ۸ و ۹ الزامی نمی باشد. همچنین در خصوص بند ۴-۱-۱ به جای یخچال ویترین‌دار از یخچال معمولی سالم استفاده نمایند.

تبصره۲: در مدارس عشایری بندهای۴-۱-۱ و ۲و ۴و ۶و ۸و ۹ الزامی نمی باشد و مدارس مذکور صرفاً مجاز به عرضه مواد غذایی فاسد نشدنی و بسته بندی مورد تأیید وزارت بهداشت براساس مواد غذایی مندرج در جدول شماره ۳ این دستورالعمل می‌باشند.

۴-۲-پایگاه بهداشت و 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 می‌نماید که دارای شرایط زیر می باشد:

۴-۲-۱- رعایت بندهای پایگاه نوع اول

۴-۲-۲- اجاق گاز

۴-۲-۳- ظرف‌شویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد

۴-۲-۴- قفسه جهت نگهداری ظروف

۴-۲-۵- میزکار جهت آماده سازی مواد خوراکی

۴-۲-۶- قفسه یا کمد درب دار جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز، سیب زمینی و روغن

۴-۲-۷- پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتی‌متر ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.

۴-۲-۸- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتی‌متر باشد باید تا زیر سقف ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.

۴-۲-۹- پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک غیر لغزنده و دارای کف شو باشد.

۴-۲-۱۰-در صورت مجزا بودن محل پخت غذا در پایگاه نوع دوم، اجرای بند ۴-۲-۷ و ۸ برای محل پخت الزامی است.

۴-۲-۱۱- نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره ۱۹۰ درخصوص پایگاه تغذیه سالم

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

۵ ـ بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

۵-۱- میوه، سبزی و صیفی‌هایی که به صورت خام مصرف می‌شوند، باید مطابق دستورالعمل‌های مرکز سلامت محیط وکار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شرح ذیل به دقت شسته و گندزدایی گردند:

۵- ۱- ۱- مرحله اول: شستشو، سبزی ها به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

۵- ۱- ۲- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزی ها در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرف‌شویی 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.

۵- ۱- ۳- 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 سبزی‌ها به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

۵- ۱- ۴- مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزی ها گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

۵- ۲- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزی‌ها استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود بوده و گندزدایی سبزی‌ها مطابق دستورالعمل شرکت سازنده انجام گردد.

۵- ۳- سبزی و صیفی‌ها که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

۵- ۴- در صورتی که سبزی‌ها به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزی‌ها نمی‌باشد.

۵-۵- مواد غذایی از قبیل سبزی، میوه شسته و گندزدایی شده، در یخچال نگهداری شود.

تبصره: برای میوه‌های دارای پوسته بیرونی از قبیل پرتقال، نارنگی، موز و...گندزدایی نیاز نمی‌باشد. صرفاً شستشوی کامل و خشک کردن با دستمال تمیز کفایت می کند.

۵- ۶- محصولات غذایی بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت، سری ساخت، تاریخ تولید و مصرف باشد (**نشان سیب سلامت از سازمان غذا و دارو**).

۵- ۷- غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.

۵- ۸- غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم در ظروف درب دار نگهداری کرد و با هم مخلوط نگردد.

۵- ۹- غذاهای پخته شده نباید بیش از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.

۵-۱۰- در تهیه غذا از نمک یددار تصفیه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد و به مقدار کم استفاده شود.

۵-۱۱- از بسته‌بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه‌های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیداً خودداری شود.

۵-۱۲- در صورت استفاده از ظروف یک‌بار مصرف، این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند.

۵-۱۳- غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملاً داغ باشد.

۵-۱۴- موادغذایی پس از خارج شدن از حالت انجماد (یخ زدگی) باید هرچه زودتر مصرف شوند و از انجماد مجدد موادغذایی خودداری گردد در غیر این‌صورت بزودی فاسد می گردند.

تبصره: در مدارسی که امکان پخت غذا نباشد و غذا توسط مسئولین مدرسه از مراکز پخت غذا تهیه می‌شوند، وضعیت بهداشتی مراکز پخت و شرایط حمل ونقل غذا باید مطابق با دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل ونقل و فروش مواد خوردنی وآشامیدنی 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 نوشابه‌های گازدار، ماءالشعیر و دلستر همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد و به جای آن‌ها آب آشامیدنی سالم و دوغ بدون گاز و کم نمک عرضه شود.

تذکر: خرید و سفارش غذا از مراکز تهیه و توزیع موادغذایی بیرون بر توسط دانش آموزان یا والدین آن‌ها بصورت جمعی یا انفرادی ممنوع می باشد.

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

ردیف	مواد غذایی	فهرست مواد غذایی
۱	خشکبار، خرما و انواع مغزها و دانه‌ها (از نوع بدون نمک)	خشکبار (مثل توت خشک، انجیرخشک، انواع برگه‌ها، خرما، کشمش، انواع میوه‌های خشک) و انواع لواشک و 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 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 استرلیزه 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. شیر بهتر است که به صورت غنی شده با ویتامین D باشد.
۳	نوشیدنی	آب معدنی و دوغ کم نمک و بدون گاز (دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت).
۴	میوه	انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال، موز و ... (سالم سازی شده مطابق با دستورالعمل‌های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند.
۵	بیسکویت بدون کرم، کیک وکلوچه	شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، بیسکویت از نوع سبوس دار و بدون کرم، کیک و کلوچه ترجیحاً 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، ساندویچ های کلاب پنیر (کم چرب و کم نمک)و گردو و خرما (ترجیحا سبوس دار) و نان و تخم مرغ با مجوز وزارت بهداشت باشند. انواع نان‌های 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. 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. خیار و گوجه فرنگی، سالم سازی شده مطابق دستورالعمل‌های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت باشند. برای تهیه لقمه سالم بهتر است از انواع نان سبوس‌دار مثل سنگک و نان‌های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس‌دار 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 (همه کم نمک وکم چرب)، فرنی، شیربرنج، شله زرد و سمنو (همه کم شیرین و کم چرب)، سیب زمینی آب پز.** **مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند:** **- پخت به صورت روزانه** **- پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین‌نامه بهداشت محیط مدارس** **- رعایت تنوع و تفاوت‌های فرهنگی در برنامه غذایی** **- مواد غذایی داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند.** **- بلافاصله بعد از تهیه و پخت توزیع شود.**

۵-۱۵- هدف اصلی از تنظیم اقلام مجاز در پایگاه های تغذیه سالم، مصرف مواد غذایی با ارزش تغذیه‌ای بالا است و از محصولاتی در پایگاه‌های تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای و ترجیحاً نشانگر سبز رنگ باشند. این محصولات باید به تأیید واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی برسد.

۵-۱۶- ترغیب برای عرضه محصولات فوق در پایگاه‌های تغذیه سالم مدارس صورت گیرد و عرضه بیسکویت، کیک و کلوچه در اولویت آخر باشد.

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

مواد غذایی غیرمجاز
۱. فراورده‌های غلات حجیم شده مضر مانند انواع پفک ها (چی پلت، چی توز) انواع چیپس‌ها (سیب زمینی و ذرت)، پاپ کورن های طعم دار و پنیری
۲. انواع یخمک و محصولات یخی میوه‌ای
۳. انواع نوشابه‌های گازدار، ماءالشعیر و دلستر
۴. دوغ گازدار
۵. سوسیس،کالباس، انواع پیتزا و کلیه فرآورده‌هایی که در آن‌ها سوسیس وکالباس وجود دارد.
۶. انواع همبرگر ها
۷. انواع لواشک و آلوچه بدون بسته بندی و فاقد مجوزهای بهداشتی وزارت بهداشت
۸. انواع آب نبات، کاکائو، آدامس و شکلات‌هایی که به سطح دندان می‌چسبند
۹. انواع آب میوه‌های صنعتی
۱۰. فلافل، سمبوسه و انواع سالاد الویه (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتی)
۱۱. انواع اشترودل گوشتی در هر حالت (با مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت و یا فاقد مجوز بهداشتی)
۱۲. انواع پیراشکی، دونات
۱۳. بستنی‌یخی و بستنی روکش‌دار
۱۴. پاستیل، ژله، مارشمالو
۱۵. خیار شور و انواع سس ها
۱۶. ناگت
۱۷. انواع شیرهای طعم دار و دسرهای بسته بندی شده حاوی قند بالا
۱۸. 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 دانش‌آموزان و کارکنان مدارس نصب گردد.

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

فهرست مواد غذایی
۱. خشکبار و انواع مغزها و دانه ها (از نوع بدون نمک) بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت **خشکبار(توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش) انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، پسته، کنجد، مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، عدس وگندم برشته شده** **۲. بیسکوئیت های ساده و بدون کرم، کیک و کلوچه** **شامل انواع بیسکویت(از نوع سبوس دار و بدون کرم) و کیک وکلوچه، 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** **۳. لقمه سالم** **لقمه های سالم در صورتی که روزانه تهیه، عرضه و مصرف شود می تواند در این نوع مدارس عرضه گردد.** **انواع نان، پنیر و گردو، نان و تخم مرغ (آب پز سفت) و گوجه فرنگی، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر وگوجه فرنگی در بسته بندی های سالم** **تذکر: پنیر از نوع پاستوریزه، ساده و کم چرب باشد.** **۴. 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 شود.** **۵. شیر ساده، ماست و کشک پاستوریزه** **۶. میوه های بومی منطقه (شسته شده)**

۶ـ ایمنی و شرایط فنی ساختمان

۶-۱- در محل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع دوم، صرفاً اقلام مجاز و سالم خوراکی عرضه شود و از فروش لوازم التحریر و سایر کالاها اکیداً خودداری گردد.

۶-۲- مشخصات کف، دیوارها و سقف پایگاه بهداشت و تغذیه سالم :

۶-۲-۱- پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۶-۲-۲- پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۶-۲-۳- پوشش سقف محل عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد.

۶-۲-۴- پوشش سقف محل طبخ باید مصالح ساختمانی قابل نظافت بدون درز و شکاف، صاف و به رنگ روشن باشد.

۶-۲-۵- پوشش کف مراکز عرضه باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

۶-۲-۶- پوشش کف محل طبخ، باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، 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.

۶-۳- مشخصات درها و پنجره‌ها:

۶-۳-۱- در و پنجره‌ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.

۶-۳-۲- نصب توری مناسب در پنجره محل طبخ الزامی است (توری باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشد).

۶-۴- تاسیسات بهداشتی

۶-۴-۱- دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت ودرمان باشد.

۶-۴-۲- سیستم گرمایشی می‌تواند به اشکال گوناگون از قبیل شوفاژ و یا بخاری باشد که در صورت کاربرد انواع بخاری، احتراق به صورت کامل انجام گرفته و گازهای حاصله به وسیله دودکش به خارج از محوطه پایگاه بهداشت و تغذیه سالم هدایت شوند.

۶-۴-۳- برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی‌الامکان نصب هواکش.

۶-۴-۴- در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز، تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است.

۶-۴-۵- تأمین نورکافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی

۶-۴-۶- عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت

۷ـ بهداشت فردی و عمومی

۷-۱ـ کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی (دانش آموزان) که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس انجام وظیفه می‌نمایند، موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکزخدمات سلامت جامعه وابسته به دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی ـدرمانی در محل کار خود داشته باشند (مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی افرادی که در تهیه وتوزیع و فروش مواد غذایی سروکار دارند **شش ماه** و افرادی که صرفاً در توزیع وفروش مواد غذایی بسته بندی شده دخالت دارند **یک سال** می باشد).

تبصره: جهت دریافت کارت بهداشت می توانند به کلیه دفاتر پیش خوان دولت/ دفاتر خدمات سلامت مراجعه نمایند.

۷-۲ـ اشخاصی که در محل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم کار می‌کنند می‌بایست ملبس به روپوش سفید (در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی (صابون مایع و ...) می‌باشند.

۷-۳ ـ کلیه پرسنل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن‌ها و شستن دست ها با آب و صابون بعد از هر بار توالت و قبل از شروع به کار می‌باشند.

۷-۴ ـمسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالتی نداشته باشد.

۷-۵ ـنصب جعبه کمک‌های اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم الزامی است.

۷-۶ ـنظافت روزانه محیط پایگاه بهداشت و تغذیه سالم ضروری است.

۷-۷ـ کارکنان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم در صورت ابتلاء به بیماری‌های واگیر مثل سرماخوردگی، اسهال، آنژین، آنفولانزا و بیماری‌های پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.

۷-۸ ـ مسئول پایگاه بهداشت و تغذیه سالم جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده نماید.

۷-۹ـ مسئول پایگاه بهداشت و تغذیه سالم جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده نماید.

۷-۱۰ـ از دست به دست کردن غذای پخته شده (دست‌مالی) به خصوص گوشت‌ها خودداری گردد.

۸ـ تجهیزات و لوازم کار

۸-۱- ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی مواد خوراکی در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس باید دارای شرایط زیر باشند:

۸-۱-۱- استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز اعلام شده، ممنوع است (موارد ذکرشده در دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل ونقل و فروش مواد خوردنی وآشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد).

۸-۱-۲- در صورت استفاده از ظروف لعابی می‌بایست کاملا سالم و فاقد شکستگی و لب پریدگی باشند.

۸-۱-۳ - برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ ومتناسب با درجه پخت استفاده شود.

۸-۱-۴- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملا شسته و هر چند یکبار گندزدایی شوند.

۸-۲- وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویترین یا قفسه دردار نگهداری شوند.

۸-۳- استفاده از قندان، نمکدان و نظیر آن‌ها بدون درپوش ممنوع است.

۸-۴- میز کار می‌بایست دارای شرایط زیر باشد:

۸-۴- ۱- سطح میز کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدایی گردد.

۸-۵- سطل زباله بهداشتی ، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله و پس از هر بار تخلیه شسته شود.

۸-۶- در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله‌ها، بست‌ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی وجلوگیری از نشت گاز ضروری است.

۸-۷- نصب کپسول آتش نشانی شارژ شده، الزامی است.

قابل ذکر است بازدیدهای مشترک 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 صورت پذیرد.

۹- فرایند صدور مجوز برای پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

اداره کنندگان / متصدیان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس شخصی حقیقی است که واجد شرایط مندرج در این قانون بوده و ملتزم به اهداف آن پایگاه می باشد.

شرایط متصدی عبارتست از فردی که:

۱. کارمند رسمی / پیمانی / قرار دادی/ بازنشسته آموزش و پرورش.
۲. علاقمند به موضوعات سلامت محور.
۳. امکان تصدی پایگاه را با حفظ وظایف شغلی داشته باشد.
۴. دوره آموزشی بهداشت اصناف (مورد تایید معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی) و صلاحیت های حرفه ای (معاونت تربیت بدنی و سلامت اداره کل آموزش و پرورش استان) را گذرانده باشد (لازم به ذکر است دوره صلاحیت های حرفه ای متصدی پس از تأیید نوع پایگاه توسط کارشناس مسئول / کارشناس سلامت منطقه انجام می شود و صدورمجوز فعالیت پایگاه با پرداخت فیش واریزی مربوطه انجام خواهد شد).
۵. متصدی دارای کارت بهداشت معتبر باشد.
۶. متصدی مورد تأیید مدیر مدرسه باشد.
۷. متصدی عضویت و همکاری در سهام شرکت ها و کارخانجات مواد غذایی نداشته باشد.

اجراییات

۱. درخواست کتبی مدیر مدرسه (نوع پایگاه درخواستی هم در درخواست مشخص باشد) و معرفی نامه کتبی فرد مورد تأیید مدیر مدرسه با شرایط فوق به اداره آموزش و پرورش ناحیه / شهرستان /منطقه.
۲. بررسی نوع پایگاه و خدمات ارائه شده متناسب با پایگاه مربوطه مطابق با دستورالعمل پایگاه بهداشت و تغذیه سالم ، توسط کارگروه تخصصی ادارات شهرستان /نواحی و مناطق آموزش و پرورش
۳. استعلام اداره آموزش و پرورش از معاونت بهداشت استان/شهرستان جهت صدور صلاحیت/ عدم صلاحیت بهداشتی
۴. استعلام از گروه بهداشت محیط از نظر رعایت ماده ۱۳ قانون خوردنی آشامیدنی توسط معاونت بهداشتی
۵. پاسخ به استعلام آموزش و پرورش توسط معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی
۶. بررسی مدارک فرد متصدی مطابق با شرایط تصدی ذکر شده توسط آموزش و پرورش
۷. تعرفه پیشنهادی در کارگروه تخصصی استان تصویب و به مدارس ابلاغ گردد.
۸. در صورت تأیید شخص متصدی و اعلام نوع پایگاه مجاز توسط کارشناس مسئول/ کارشناس سلامت ناحیه / شهرستان / منطقه، جهت گذراندن دوره صلاحیت های حرفه ای مبالغ واریزی براساس جدول ذیل با ردیف درآمدی اختصاصی ۱۶۰۱۰۱ به شماره ۴۰۰۱۰۳۰۱۰۳۰۱۲۴۵۴ تحت عنوان تمرکز وجوه حاصل از درآمدهای اختصاصی ملی و استانی با استفاده از شماره شبای بانکی IR ۵۶۰۱۰۰۰۰۴۰۰۱۰۳۰۱۰۳۰۱۲۴۵۴ و شناسه واریز مختص هر استان (درآمد حاصل از برگزاری دوره صلاحیت حرفه ای)، توسط مدیر مدرسه پرداخت و فیش واریزی به کارشناس مسئول / کارشناس سلامت ناحیه / شهرستان / منطقه تحویل می گردد.

تبصره: نامه شماره ۷۲۰/۱۳۲۰۲۱ مورخ ۱۴۰۱/۰۷/۲۳ مدیرکل محترم امور مالی و ذیحسابی در خصوص واریز وجوه حاصل از درآمد پایگاه بهداشت و تغذیه سالم و فایل شناسه واریز مختص هر استان به منظور شناسایی دقیق درآمدهای اختصاصی ملی و استانی پیوست دستورالعمل می باشد.

۹. برگزاری دوره صلاحیت حرفه ای توسط کارگروه تخصصی ناحیه / شهرستان / منطقه برای متصدیان پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

۱۰. دریافت مجوز فعالیت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم از اداره آموزش و پرورش استان

تبصره: شماره کارت صدور مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم متشکل از:

کد مدرسه / سرشماره شهرستانی / سرشماره استانی/سرشماره ملی

مثال: ۹۶۰۸۶۸۰۶ / ۵۱۱۹ / ۶۰۲/۷۳ (مجوز هنرستان کشاورزی در منطقه سعد آباد استان بوشهر)

جدول ۴: مبالغ واریزی براساس نوع مدرسه و پایگاه جهت گذراندن دوره صلاحیت های حرفه ای فرد متصدی

ردیف	نوع مدرسه	نوع پایگاه	مبلغ واریزی به ریال
۱	مدارس تیزهوشان، غیرانتفاعی، نمونه دولتی، هیأت امنایی و مدارس وابسته به دستگاه های اجرایی	پایگاه تغذیه سالم نوع اول	۵۰۰۰۰۰۰
		پایگاه تغذیه سالم نوع دوم	۱۰۰۰۰۰۰۰
۲	مدارس عادی دولتی و شاهد	پایگاه تغذیه سالم نوع اول	۳۰۰۰۰۰۰
		پایگاه تغذیه سالم نوع دوم	۶۰۰۰۰۰۰
۳	مدارس عشایری، روستایی، استثنایی، شبانه روزی	پایگاه تغذیه سالم نوع اول و دوم	۱۰۰۰۰۰۰

تبصره: مازاد هزینه اجرای دوره صلاحیت حرفه ای با نظر معاونت تربیت بدنی و سلامت وزارت آموزش و پرورش در اختیار اداره سلامت و تندرستی آموزش و پرورش استان قرار می گیرد تا نسبت به هزینه کرد وجوه مربوطه جهت اجرای برنامه های سلامت محور در مدارس اقدام شود.

جدول ۵: تعرفه پیشنهادی برای خدمات فوق برنامه پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

ردیف	ارائه خدمات	حداکثر تعرفه
۱	اقلام مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم	تا ۳۰٪ سود دریافتی
۲	ارتقای سواد تغذیه (اعم از مشاوره و ...)	از ۱۰۰۰۰ تا ۳۰۰۰۰ ریال به ازای هر دانش آموز
۳	اقلام بهداشتی (اعم از مسواک، خمیردندان، نخ دندان، ماسک و مواد ضدعفونی دست بر پایه الکل، ...)	تا ۳۰٪ سود دریافتی

به استناد مواد ۴ و ۶ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۱ قانون تشکیل شوراهای آموزش و پرورش در استانها، شهرستانها و مناطق کشور، متصدی پایگاه موظف است درآمد حاصل از فعالیت پایگاه را بصورت مستمر به حساب مجاز همان مدرسه واریز نماید. متصدی پایگاه موظف است اسناد خرید (فاکتور معتبر) و کالاها و محصولات قابل عرضه در پایگاه را بصورت هفتگی/ ماهانه جهت محاسبه سود حاصله به مدیریت مدرسه ارائه نماید.

تبصره: در آمد حاصله صرف بهسازی سرویس های بهداشتی، ایجاد یا تعمیر سیستم لوله کشی صابون مایع، تجهیز اتاق بهداشت و یا تهیه اقلام بهداشتی (ماسک، صابون مایع، مواد گندزدا، مواد شوینده و سایر برنامه های سلامت محور در مدرسه گردد.

۱۰– پایش و نظارت

- نظارت بر اجرای دقیق دستورالعمل بر عهده کارگروه تخصصی استان/شهرستان/ناحیه و منطقه می باشد. و شرح وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده (شماره ۳۳۷۱۰ مورخ ۱۴۰۰/۲/۲۶) تو سط وزرای محترم آموزش و پرورش و بهدا شت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است، می‌باشد.
- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی‌های انجام شده از پایگاه تغذیه سالم، در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم می‌تواند برابر با قانون اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام نماید.
- بازدید فصلی (پاییز، زمستان و بهار) از مدارس توسط واحد تغذیه ستاد شهرستان و کارشناس سلامت محیط وکار و مدارس وکارشناسان سلامت آموزش و پرورش باید انجام گردد.
- کارشناس تغذیه مرکز خدمات جامع سلامت باید در حداقل ۲۰–۱۰ درصد از بازرسی‌های پایگاه تغذیه سالم مدارس تحت پوشش، همراه کارشناس بهداشت محیط حضور داشته باشد.
- تهیه چک لیست پایش و ارزیابی پایگاه تغذیه سالم در مدارس با همکاری(مرکز سلامت محیط وکار ، مرکز جوانی جمعیت و دفتر بهبود تغذیه جامعه) و آموزش و پرورش
- پایش و ارزیابی پایگاه تغذیه سالم در مدارس توسط ستاد معاونت بهداشت به تعداد حداقل یک مدرسه شبکه بهداشتی و درمان در هر فصل(کارشناس بهداشت محیط و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس و تغذیه)

جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
معاونت تربیت بدنی و سلامت
دفتر سلامت و تندرستی

بسمه تعالی

فرم ثبت مشاهدات بازدید از پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

نام استان: **شهرستان/ منطقه:** **نام مدرسه:**

جنسیت: دخترانه ◯ پسرانه◯ دولتی ◯ غیردولتی◯

دوره تحصیلی: ابتدایی◯ متوسطه اول◯ متوسطه دوم◯ فنی و حرفه ای ◯ کارودانش◯

آدرس دقیق مدرسه:

نام و نام خانوادگی مدیر مدرسه: **تلفن ثابت مدرسه:** **تلفن همراه مدیر:**

شماره و تاریخ مجوز پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدرسه:

ابعاد فضای فیزیکی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم :

پایگاه بهداشت و تغذیه سالم نوع اول◯ نوع دوم ◯

نوع خدمات پایگاه:

نام و نام خانوادگی متصدی پایگاه بهداشت و تغذیه سالم : **کد پرسنلی :**

پست : **شماره و تاریخ کارت بهداشت :**

مدرک تحصیلی: **رشته تحصیلی:** **شماره همراه:**

مشخصات و امضاء بازدید کنندگان: **تاریخ بازدید:**

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت	امضاء

جدول گانت

زمان / فعالیت	مرداد ۱۴۰۲	شهریور ۱۴۰۲	مهر ۱۴۰۲	آبان ۱۴۰۲	آذر ۱۴۰۲	دی ۱۴۰۲	بهمن ۱۴۰۲	اسفند ۱۴۰۲	فروردین ۱۴۰۳	اردیبهشت ۱۴۰۳	خرداد ۱۴۰۳	تیر ۱۴۰۳
ارسال دستورالعمل به استان ها												
برگزاری جلسات کارگروه تخصصی												
ابلاغ دستورالعمل به ادارات آموزش و پرورش												
ابلاغ دستورالعمل به مدارس												
ارسال درخواست مجوز مدارس به ادارات												
بررسی درخواست ها توسط کارگروه تخصصی												
مکاتبه آموزش و پرورش با معاونت بهداشتی												
پاسخ معاونت بهداشتی به استعلام آموزش و پرورش												
صدور مجوز توسط آموزش و پرورش												
ارزشیابی از پایگاه ها												
برگزاری جلسات آسیب شناسی با حضور کارگروه تخصصی												
ارسال گزارش به دفتر سلامت و تندرستی												

جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
معاونت تربیت بدنی و سلامت
دفتر سلامت و تندرستی

مجوز فعالیت

شماره: .....

تاریخ: .....

پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

نوع اول

به استناد نامه شماره..... مورخ..... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست آموزشگاه ..... از منطقه / ناحیه / شهرستان .....استان ..... با فعالیت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتی به مدت یکسال موافقت می گردد.

مهر و امضاء	مهر و امضا	مهر و امضاء
رئیس اداره آموزش و پرورش	رئیس اداره سلامت و تندرستی	معاون تربیت بدنی و سلامت استان

جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
معاونت تربیت بدنی و سلامت
دفتر سلامت و تندرستی

مجوز فعالیت

پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

نوع دوم

شماره: .....

تاریخ: .....

سلامت و تندرستی

به استناد نامه شماره..... مورخ..... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست آموزشگاه ..... از منطقه / ناحیه / شهرستان .....استان ..... با فعالیت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتی به مدت یکسال موافقت می گردد.

مهر و امضاء	مهر و امضا	مهر و امضاء
رئیس اداره آموزش و پرورش	رئیس اداره سلامت و تندرستی	معاون تربیت بدنی و سلامت استان