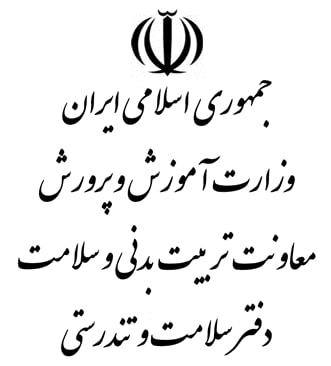
|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |





دستورالعمل بهداشت و پایگاه تغذیه سالم

سال تحصیلی 1403-1402

**فهرست مطالب**

**عنوان صفحه**

**مقدمه............................................................................................................................................................................2**

**تعاريف......................................................................................................................................................................... 2**

**بهداشت محیط وتغذیه در پایگاه تغذیه سالم مدارس.............................................................................................. 5**

**اصول مكان­يابي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس.............................................................................................5**

**اصول طراحي و معماري پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس.................................................................................6**

**بهداشت مواد غذايي سرد يا گرم................................................................................................................................7**

**جدول 1 : فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم ....................................................................9**

**جدول 2 : فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم ، غیرمجاز است..............................................10**

**جدول 3: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم مدارس عشایری................................................11**

**ايمني و شرایط فنی ساختمان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس......................................................................11**

**بهداشت فردي و عمومي............................................................................................................................................12**

**تجهيزات و لوازم كار................................................................................................................................................. 13**

**فرايند صدور مجوز براي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس..............................................................................14**

**جدول 4: مبالغ واريزي براساس نوع مدرسه و پايگاه جهت گذراندن دوره صلاحيت هاي حرفه اي فرد متصدي.............15**

**جدول 5: تعرفه پيشنهادي براي خدمات فوق برنامه پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس (نوع يك).................15**

**پایش و نظارت پایگاه تغذیه سالم.............................................................................................................................15**

**پيوست­ها:**

**فرم ثبت مشاهدات بازديد از پايگاههاي تغذيه سالم مدارس.................................................................................17**

**برگه مجوز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع يك..................................................................................................18**

**برگه مجوز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع دو...................................................................................................19**

**مقدمه**

با توجه به بيانات مقام معظم رهبري (مدظله العالي) در راستاي توجه بيش از پيش به دانش آموزان و آينده سازان كشور و همچنين براساس ابلاغيه اجرايي وزارت آموزش و پرورش به شماره 254/140 مورخ 15/06/1401 با موضوع انتقال مديريت و مسئوليت پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس(بوفه) به معاونت تربيت بدني 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.

1 ـ هدف و دامنه كاربرد

به‌منظور ارتقای سلامت تغذیه‌ای و ترویج فرهنگ تغذیه سالم در دانش‌آموزان اين دستورالعمل باید در كليه مدارس دولتي وغير دولتي در کلیه مقاطع و دوره های تحصیلی اجرا گردد.

2ـ تعاريف

در اين دستورالعمل، واژه‏ها و اصطلاحات با تعاريف زير به كار برده مي‏شود:

**2 ـ 1 ـ پایگاه** **بهداشت و تغذيه سالم**

به مكاني اطلاق مي‏شود كه تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردني و آشاميدني آماده مصرف به صورت سرد و گرم در آن انجام مي­گيرد .

**تذكر**: با توجه به هماهنگي هاي به­عمل آمده، قوانين و مقررات مربوط به پايگاه بهداشت و تغذيه سالم در مورد تعاوني آموزشگاهي نيز صدق مي كند .

**2 ـ 2 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.

**2-3-تغذیه سالم**

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

**2-4-مواد غذايي سالم**

غذاي سالم يا ايمن، غذايي است كه از مواد اوليه سالم و ايمن تهيه شده و عاري از مواد زيان بخش و مضر می باشد.

**2-5- مواد غذايي فاسد و یا غیر قابل مصرف**

مواد غذايي است كه رنگ، بو، مزه وقوام آن تغيير كرده و يا تاریخ مصرف آن منقضی شده و یا در شرایط نامطلوب نگهداری شده باشد.

**2-6- نشانگرهای رنگی تغذیه ای**

برچسب تغذیه­ای است که دارای 3 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.

**2-7- تجهيزات**

منظور از تجهيزات در اين دستورالعمل، ابزار و وسايلي هستند كه براي تهيه، نگهداري و توزيع مواد غذايي، ايمني و خدماتي در پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مورد استفاده قرار مي‏گيرند. همچنين پايگاه مجهز به ارائه خدمات فوق برنامه از جمله مشاوره تغذيه اي و ... باشد.

**2-8- بهداشت محيط**

عبارت است از كنترل عوامل فيزيكي، شيميايي، بيولوژيكي، راديولوژيكي وغيره كه در محيط زندگي بر سلامت جسمي، رواني و اجتماعي انسان تأثير مي گذارد.

**2-9- بازرسي**

به عمل نظارتي گفته مي شود كه هدف از آن بررسي ميزان انطباق شرايط موضوع ومحل بازرسي با قوانين و الزامات بهداشتي ناشي ازآن ها مي باشد.

**2-10- اعضاي كارگروه تخصصي:**

1. معاون تربيت بدني و سلامت وزارت آموزش و پرورش(مسئول كارگروه)
2. معاون بهداشتي وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشكي (مسئول كارگروه)
3. مديركل دفتر سلامت و تندرستي وزارت آموزش و پرورش(دبير كارگروه)
4. معاون برنامه ريزي و توسعه منابع وزارت آموزش و پرورش(عضو)
5. رئيس حراست وزارت آموزش و پرورش(عضو)
6. مديركل ارزيابي عملكرد وزارت آموزش و پرورش(عضو)
7. مديركل دفتر حقوقي، املاك و حمايت قضايي وزارت آموزش و پرورش (عضو)
8. رئيس مركز توسعه آموزش مجازي، فناوري و امنيت اطلاعات وزارت آموزش و پرورش(عضو)
9. مدير دفتر بهبود تغذيه جامعه وزارت بهداشت درمان آموزش پزشكي (عضو)
10. مديركل مركز جواني جمعيت سلامت خانواده و مدارس وزارت بهداشت درمان آموزش پزشكي (عضو)
11. رئيس مركز سلامت و محيط كار وزارت بهداشت درمان آموزش پزشكي (عضو)

**2-11- اعضاي كارگروه تخصصي استاني و شهرستاني:**

اعضاي متناظر با كارگروه كشوري در سطح استان و شهرستان

* 1. **شرح وظايف به تفكيك سطوح (ستاد، استان، شهرستان)**

شرح وظايف در سطح شهرستان و ناحيه متناسب با متناظرهاي كشوري و استاني مي باشد.

* 1. **وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي**
* همكاري و هماهنگي در تدوين و بازنگري دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس
* همكاري در پايش و ارزشيابي اجراي دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس
* همكاري و هماهنگي با آموزش و پرورش استان / شهرستان جهت نظارت بر اجراي دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس (كارشناسان بهداشت محيط، تغذيه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس)
* مكاتبه رئیس مرکز بهداشت شهرستان با رئیس آموزش و پرورش شهرستان / منطقه و اعلام اسامي و كد ملي كارشناسان تغذيه ، سلامت نوجوانان و بهداشت محیط، جهت صدور مجوز ورود به مدارس در راستاي نظارت، بعد از ابلاغ دستورعمل (قبل از شروع سال تحصیلی)
* پايش و ارزشيابي اجرای دقیق دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم در مدارس در سطح استان، شهرستان و منطقه با همکاری آموزش و پرورش .
* تهیه وتدوين پوسترهاي آموزشي در زمينه نشانگرهاي رنگي تغذيه­اي و مواد غذايي مجاز و غير مجاز و سامانه 190 وجهت نصب در پايگاه بهداشت و تغذيه 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**
* سياست گذاري و تعيين خط مشي هاي اجرايي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم
* هماهنگي و برنامه ريزي به منظور برگزاري كارگاههاي تخصصي و نشست هاي آموزشي و توجيهي مورد نياز
* هماهنگی و تسهیل در اجرا پایگاه تغذیه سالم مدارس
* بازديد مشترك آموزش و پرورش شهرستان/ منطقه كارشناس بهداشت محيط مركز بهداشت جهت صدور مجوز
* برگزاري دوره صلاحيت هاي حرفه اي متصدي /مسئول فروش در پايگاه بهداشت وتغذيه سالم (براساس سرفصل هاي ارسالي از دفتر سلامت وتندرستي)
* صدور گواهي و مجوز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم با امضاي معاون تربيت بدني و سلامت اداره كل 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 عملكرد مالي
* انجام بازديدهاي مشترك توسط كارشناس سلامت آموزش و پرورش و كارشناسان مركز بهداشت شهرستان (كارشناسان بهداشت محيط و تغذيه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس) از پايگاه تغذيه سالم
* سنجش نقاط قوت و ضعف پایگاه تغذیه سالم
* برگزاری جلسات مستمر در طول سال حداقل 3 جلسه به منظور ارتقاي وضعيت پايگاه بهداشت و تغذيه سالم و رفع نقايص و چالشها
* صدور مجوز ورود (كارشناسان بهداشت محيط و تغذيه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس) مركز بهداشت خدمات جامع سلامت به مدارس بر اساس ليست اعلامي مركز بهداشت استان/ شهرستان
* توزيع پوستر مواد غذايي مجاز و غير مجاز و نشانگرهاي رنگي كه توسط بخش بهبود تغذيه دانشگاه تدوين شده است.
* جلب مشاركت خيرين، نهادهاي دولتي و مردمي براي تجهيز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس
* صدور مجوز فعالیت پايگاه تغذيه سالم پس از تایید صلاحیت بهداشتی از معاونت بهداشت دانشگاه
* نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره 190 درخصوص پایگاه تغذیه سالم

**2-14-1- مدير مدرسه**

* اخذ مجوز لازم از آموزش و پرورش
* نظارت مستمر بر رعايت دستورالعمل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم در مدرسه
* همكاري لازم با كارشناسان بهداشت محيط و تغذيه و سلامت نوجوانان، جوانان و مدارس مراكز خدمات جامع سلامت با هماهنگی آموزش و پرورش جهت نظارت بر دستورالعمل ابلاغی .
* نظارت هر چه بيشتر بر پايگاه بهداشت و تغذيه سالم از نظر بهداشتي و عرضه مواد غذايي مجاز طبق دستورالعمل ابلاغي
* نصب گواهي و مجوز در محل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس
* نصب گواهي/ كارت تندرستي متصدي پايگاه، فروشنده، آشپز و ... در محل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس

**تبصره1:** مدير آموزشگاه مسئول اصلي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدرسه است و تصميم گيري در مورد نحوه اداره پايگاه با مسئوليت مستقيم ايشان مي باشد. بديهي است در صورت عدم دريافت مجوز، مسئوليت با مدير مدرسه مي باشد و مطابق با قانون رسيدگي به تخلفات اداري به موضوع رسيدگي مي شود.

**تبصره2:** اداره كنندگان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس / متصدي پايگاه مي بايست دوره آموزشي بهداشت عمومي 24 ساعته را با همكاري معاونت بهداشتي دانشگاه علوم پزشكي **و دوره صلاحيت هاي حرفه اي متصدي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم را با همكاري معاونت تربيت بدني و سلامت آموزش و پرورش استان** جهت صدور گواهي نامه ارائه خدمات بهداشتي بگذرانند.

**تبصره 3:** پس از صدور مجوز توسط معاونت تربيت بدني و سلامت اداره كل آموزش و پرورش استان در صورت تخلف پايگاه بهداشت و تغذيه سالم، معاونت بهداشتي دانشگاه علوم پزشكي با هماهنگي اداره كل آموزش و پرورش استان، از فعاليت محل مربوطه جلوگيري نمايد.

**2-14-2- مراقب/ رابط سلامت مدرسه**

* نظارت بر پايگاه بهداشت و تغذيه سالم از نظر بهداشتي و توزيع مواد غذايي مجاز و غير مجاز
* نصب پوسترهاي مواد غذايي مجاز و غير مجاز
* نصب پوستر نشانگرهاي تغذيه اي و هرم مواد غذايي
* آموزش متصدي و ساير عوامل دخيل در پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدرسه
* نظارت و كنترل كارت سلامت متصدي، آشپز و فروشنده مواد غذايي در مدرسه
* آموزش تغذيه سالم به مدارس و تلاش در راستاي ترويج فرهنگ تغذيه سالم

بهداشت محيط و تغذیه در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس

3- اصول مكان يابي

3-1- انتخاب مكان مناسب جهت استقرار پايگاه بهداشت و تغذيه سالم در مدارس با توجه به شرايط اقليمي محل از نظر ميزان تابش آفتاب، ميزان بارندگي، جهت بادهاي غالب و ... بدين معنا كه مثلاً در مناطق پرباران و يا بسيار گرم، پايگاه بهداشت و تغذيه سالم را ترجيحاً در فضاي بسته مراكز آموزشي و در مناطق با آب و هواي معتدل، پايگاه بهداشت و تغذيه سالم را در فضاي باز (حياط مدرسه) مستقر نمود.

3-2- داراي دسترسي راحت، ايمن و مناسب براي استفاده­كنندگان

3-3- دارا بودن فاصله‏اي مناسب از محل جمع‏آوري پسماند و سرويس‏هاي بهداشتي (توالت ها) به گونه‏اي كه محل قرارگيري پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مي‏بايست ضمن رعايت كليه عوامل مذكور در دورترين فاصله ممكن از مراكز توليد بو و آلودگي در نظر گرفته شود.

3-4- قرار داشتن در معرض ديد و كنترل مسئولان مراكز آموزشي و نگهداری موادغذایی در مکان مناسب (دور از تابش مستقیم آفتاب و شرایط جوی نامناسب)

4 ـ اصول طراحي و معماري

پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس در تعريف عام آن به مكان عرضه و فروش مواد خوردني و آشاميدني بسته‏بندي شده و آماده، اطلاق مي‏شود كه در اين صورت ميزان فضاي لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پايگاه فوق مي‏باشد وليكن در مواردي كه طبخ مواد خوراكي نيز در آن انجام مي‏شود، ابعاد فيزيكي بيشتري را مي‏طلبد كه مشروح هر يك از الگوهاي مربوطه به شرح زير است:

4-1- **پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع اول**: اين پايگاه علاوه بر عرضه و فروش مواد خوراكي و آشاميدني بسته‏بندي شده و آماده، قادر به ارائه خدمات فوق برنامه بهداشت با عناصر و شرايط زير مي باشد:

4-1-1- يخچال ويتريني

4-1-2- روشويي، صابون مايع و حوله براي استفاده كاركنان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس

4-1-3- قفسه‏بندي ديواري جهت نگهداري مواد خوراكي

4-1-4- قفسه‏هاي زميني درب دار جهت ذخيره و انبار مواد خوراكي

4-1-5- ظروف زباله درب دار و قابل شستشو

4-1-6- قفسه يا رختكن جهت نگهداري لوازم شخصي فروشنده

4-1-7- جعبه كمكهاي اوليه

4-1-8- تجهيزات گرمايشي مثل شوفاژ يا بخاري

4-1-9- تجهيزات سرمايشي

4-1-10- تهويه مناسب

4-1-11- توزيع اقلام بهداشتي از جمله: مسواك، خميردندان،‌نخ دندان، ماسك، الكل، مواد ضدعفوني كننده و ... با رعايت قوانين توزيع اقلام بهداشتي وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشكي

4-1-12- نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره 190 درخصوص پایگاه تغذیه سالم

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

**تبصره1:** در مدارس کم جمعیت (زیر 100 نفر) و بخش کمتر توسعه یافته در استان های کشور بندهای4-1-4 و6 و 8 و 9 الزامی نمی باشد. همچنین در خصوص بند 4-1-1 به جای یخچال ویترین­دار از یخچال معمولی سالم استفاده نمایند.

**تبصره2:** در مدارس عشایری بندهای4-1-1 و 2و 4و 6و 8و 9 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 3 این دستورالعمل می­باشند.

**4-2-پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع دوم**: اين پايگاه علاوه بر فروش مواد خوردني و آشاميدني بسته ‏بندي شده و آماده، مواد غذايي گرم و طبخ شده را نيز تهيه و عرضه مي‏نمايد كه داراي شرايط زير مي باشد:‌

4-2-1- رعايت بندهاي پایگاه نوع اول

4-2-2- اجاق گاز

4-2-3- ظرف­شويي دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد

4-2-4- قفسه جهت نگهداري ظروف

4-2-5- ميزكار جهت آماده سازي مواد خوراكي

4-2-6- قفسه يا كمد درب دار جهت ذخيره و انبار مواد غذايي اوليه مثل پياز، سيب زميني و روغن

4-2-7- پوشش ديوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع 270 سانتی­متر ازجنس سنگ،كاشي، سراميك سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.

4-2-8- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از 270 سانتی­متر باشد باید تا زیر سقف ازجنس سنگ،كاشي، سراميك سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل شستشو باشد.

4-2-9- پوشش كف از جنس سنگ، سراميك، كاشي يا موزائيك غير لغزنده و داراي كف شو باشد.

4-2-10-در صورت مجزا بودن محل پخت غذا در پایگاه نوع دوم، اجراي بند 4-2-7 و 8 براي محل پخت الزامي است.

4-2-11- نصب تابلو شماره تلفن سامانه رسیدگی به شکایات مردمی وزارت بهداشت به شماره 190 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 18039209 معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

5 ـ بهداشت مواد غذايي سرد يا گرم

5-1- میوه، سبزی و صیفی­هایی كه به صورت خام مصرف مي‏شوند، باید مطابق دستورالعمل­های مرکز سلامت محیط وکار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شرح ذیل به دقت شسته و گندزدایی گردند:

5- 1- 1- مرحله اول: شستشو، سبزي ها به خوبي پاك و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لاي آن برطرف شود.

5- 1- 2- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزی ها در يك ظرف 5 ليتري آب حاوی مایع ظرف شویی (3 تا 5 قطره مایع ظرف­شویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از 5 دقیقه به آرامی سبزی ها از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.

5- 1- 3- مرحله سوم: گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین (یا یك قاشق مرباخوري آب ژاول10 درصد يا دو قاشق مرباخوري آب ژاول 5 درصد) در 5 لیتر آب حل گردد و سبزی­ها به مدت 5 دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

5- 1- 4- مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزی ها گندزدايي شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقيمانده كلر يا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

5- 2- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزی­ها استفاده می­گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود بوده و گندزدایی سبزی­ها مطابق دستورالعمل شرکت سازنده انجام گردد.

5- 3- سبزی و صیفی­ها که بعد از طبخ مصرف می­گردد باید قبل از طبخ به خوبي پاك و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

5- 4- در صورتی که سبزی­ها به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می­گردد باید دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزی­ها نمی­باشد.

5-5- مواد غذايي از قبيل سبزي، میوه شسته وگندزدایی شده، در يخچال 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 می­کند.

5- 6- محصولات غذایی بسته ‏بندي شده بايد از توليدات كارخانجات معتبر تهيه و دارای پروانه ساخت، سري ساخت، تاريخ تولید و مصرف باشد (**نشان سيب سلامت از سازمان غذا و دارو**).

5- 7- غذا بايد در محلي تميز و عاري از گرد و خاك، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.

5- 8- غذاهاي خام و پخته را بايد در يخچال جدا از هم در ظروف درب دار نگهداري كرد و با هم مخلوط نگردد.

5- 9- غذاهاي پخته شده نبايد بيش از نيم ساعت خارج از يخچال نگهداري شوند.

5-10- در تهيه غذا از نمك يددار تصفيه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد و به مقدار کم استفاده شود.

5-11- از بسته‏بندي و عرضه مواد خوراكي در كاغذهاي باطله، روزنامه و كيسه‏هاي پلاستيكي مصرف شده و رنگي اكيداً خودداري شود.

5-12- در صورت استفاده از ظروف یک­بار مصرف، این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند.

5-13- غذا از زمان پخت تا هنگام توزيع باید کاملاً داغ باشد.

5-14- موادغذايي پس از خارج شدن از حالت انجماد (يخ زدگي) بايد هرچه زودتر مصرف شوند و از انجماد مجدد موادغذايي خودداري گردد در غير اين­صورت بزودي فاسد مي­گردند.

**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 18039209 معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد. در مورد این نوع غذاها به نکات زیر نیز توجه شود :

⌫ كم نمك باشد.

⌫ كم چرب باشد و روغن بکار رفته، اسید چرب ترانس کمتر از 2 درصد داشته باشد.

⌫ كم 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 1: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه‌های بهداشت و تغذیه سالم**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **مواد غذایی** | **فهرست مواد غذایی** |
| **1** | **خشکبار، خرما و انواع مغزها و دانه‌ها**  **(از نوع بدون نمک)** | **خشکبار (مثل توت خشك، انجيرخشك، 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 بهداشتي از وزارت بهداشت باشند.** |
| **2** | **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 كم چرب و کم نمک (5/2 %‌ چربی و یا کمتر)، شیر برنج و فرنی پاستوریزه بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند.**  **شیر بهتر است که به صورت غنی شده ‌با ويتامين D ‌ باشد.** |
| **3** | **نوشیدنی** | **آب معدنی و دوغ کم نمک و بدون گاز (دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت ).** |
| **4** | **میوه** | **انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال، موز و ... (سالم سازی شده مطابق با دستورالعمل­های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت) باشند.** |
| **5** | **بیسکویت بدون كرم، کیک‌ وکلوچه** | **شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه، بیسکویت از نوع سبوس دار و بدون كرم، کیک و کلوچه ترجیحاً از نوع غنی شده با ریز مغذی­ها مثل آهن، روي، ويتامين­آ و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر 5 درصد، کم قند و بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند.** |
| **6** | **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 بندي، 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 بهداشتي از وزارت بهداشت، پنیر از نوع پاستوریزه و ‌ساده (كم 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 سنگك 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.** |
| **7** | **غذاهای پخته** | **انواع آش و سوپ، لوبیا، عدسی، حلیم (همه كم نمك وكم چرب)، فرنی، شيربرنج، شله زرد و سمنو (همه كم شيرين و كم 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 فرهنگي در برنامه غذايی**  **- مواد غذايي داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص، مصرف شوند.**  **- بلافاصله بعد از تهيه و پخت توزيع شود.** |

5-15- 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.

5-16- ترغیب براي عرضه محصولات فوق در پایگاه­های تغذیه سالم مدارس صورت گيرد و عرضه بیسکویت، کیک و کلوچه در اولویت آخر باشد.

**جدول 2: فهرست مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم، غیرمجاز است**

|  |
| --- |
| **مواد غذایی غیرمجاز** |
| 1. **فراورده­هاي غلات حجیم شده مضر مانند انواع پفک ها ( چی پلت، چی توز) انواع چيپس­ها (‌سيب زميني و ذرت)، پاپ كورن هاي طعم دار و پنيري** 2. **انواع یخمک و محصولات یخی میوه­ای** 3. **انواع نوشابه‌های گازدار، ماءالشعير و دلستر** 4. **دوغ گازدار** 5. **سوسیس،کالباس، انواع پیتزا و كليه فرآورده­هايي كه درآن­ها سوسيس وكالباس وجود دارد.** 6. **انواع همبرگر ها** 7. **انواع لواشک و آلوچه بدون بسته بندي و فاقد مجوزهاي بهداشتي وزارت بهداشت** 8. **انواع آب ‌نبات‌، کاکائو، آدامس و شکلات­هایی که به سطح دندان می‌چسبند** 9. **انواع آب میوه­های صنعتی** 10. **فلافل، سمبوسه و انواع سالاد الويه (با مجوز بهداشتي از وزارت بهداشت و يا فاقد مجوز بهداشتي)** 11. **انواع اشترودل گوشتی در هر حالت (با مجوز بهداشتي از وزارت بهداشت و يا فاقد مجوز بهداشتي)** 12. **انواع پيراشكي، دونات** 13. **بستنی‌یخی و بستنی روکش­دار** 14. **پاستیل، ژله، مارشمالو** 15. **خیار شور و انواع سس ها** 16. **ناگت** 17. **انواع شیرهای طعم دار و دسرهای بسته بندی شده حاوی قند بالا** 18. **انواع كوكوها (سيب زميني، سبزي، كدو، لوبيا سبز)** |

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

**جدول 3: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه بهداشت و تغذیه سالم مدارس عشایری**

|  |
| --- |
| **فهرست مواد غذایی** |
| **1. 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**  **2. بیسکوئیت های ساده و بدون کرم، کیک و کلوچه**  **شامل انواع بیسکویت) از نوع سبوس دار و بدون كرم ( و کیک وکلوچه، تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر 5 درصد، کم قند و بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتي از وزارت بهداشت باشند**  **.3. 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.**  **4. 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.**  **5. شیر ساده، ماست و کشک پاستوریزه**  **6. میوه های بومی منطقه (شسته شده)** |

6ـ ايمني و شرايط فني ساختمان

6-1- در محل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع دوم، صرفاً اقلام مجاز و سالم خوراكي عرضه شود و از فروش لوازم التحرير و ساير كالاها اكيداً خودداري گردد.

6-2- مشخصات كف، ديوارها و سقف پايگاه بهداشت و تغذيه سالم :

6-2-1- پوشش سطوح محل عرضه مواد غذايي باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

6-2-2- پوشش ديوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع 270 سانتیمتر ازجنس سنگ،كاشي، سراميك سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

6-2-3- پوشش سقف محل عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد.

6-2-4- پوشش سقف محل طبخ باید مصالح ساختمانی قابل نظافت بدون درز و شکاف، صاف و به رنگ روشن باشد.

6-2-5- پوشش كف مراکز عرضه باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

6-2-6- 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.

6-3- مشخصات درها و پنجره‏ها:

6-3-1- در و پنجره­ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.

6-3-2- نصب توری مناسب در پنجره محل طبخ الزامی است (توری باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشد).

6-4- تاسيسات بهداشتي

6-4-1- داراي آب آشاميدني و سيستم فاضلاب مورد تاييد وزارت بهداشت ودرمان باشد.

6-4-2- سيستم گرمايشي مي‏تواند به اشكال گوناگون از قبيل شوفاژ و يا بخاري باشد كه در صورت كاربرد انواع بخاري، احتراق به صورت كامل انجام گرفته و گازهاي حاصله به وسيله دودكش به خارج از محوطه پايگاه بهداشت و تغذيه سالم هدايت شوند .

6-4-3- برخورداري از جريان هوا و تهويه مناسب و حتي‏الامكان نصب هواكش.

6-4-4- در صورت استفاده از اجاق گاز براي پخت و پز، تعبيه دستگاه تهويه مكانيكي (هود) در قسمت فوقاني اجاق گاز ضروري است.

6-4-5- تأمين نوركافي و مناسب با استفاده از منابع روشنايي طبيعي و مصنوعي

6-4-6- عايق كاري كف و ديوارها به منظور جلوگيري از نفوذ رطوبت

7ـ بهداشت فردي و عمومي

7-1ـ كليه كارگران، متصديان و يا اشخاصي (دانش آموزان ) كه به نحوي در امر تهيه و توزيع و فروش مواد غذايي در پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس انجام وظيفه مي‏نمايند، موظفند كارت بهداشت معتبر (معاينه پزشكي) صادره از مراكزخدمات سلامت جامعه وابسته به دانشگاه‏هاي علوم پزشكي و خدمات بهداشتي ـ درماني در محل كار خود داشته باشند (مدت اعتبار كارت معاينه پزشكي افرادي كه در تهيه وتوزيع و فروش مواد غذايي سروكار دارند شش ماه و افرادي كه صرفاً در توزيع وفروش مواد غذايي بسته بندي شده دخالت دارند يك سال مي باشد).

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

7-2ـ اشخاصي كه در محل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم كار مي‏كنند مي‏بايست ملبس به روپوش سفيد ( در محل پخت نيز ملبس به كلاه) بوده و موظف به استفاده از وسايل بهداشتي ( صابون مايع و ...) مي‏باشند.

7-3 ـ كليه پرسنل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم ملزم به رعايت بهداشت فردي شامل كوتاه نگهداشتن ناخن‏ها و شستن دست ها با آب و صابون بعد از هر بار توالت و قبل از شروع به كار مي‏باشند.

7-4 ـ مسئول دريافت وجه در تهيه و توزيع مواد خوراكي دخالتي نداشته باشد.

7-5 ـ نصب جعبه كمك­هاي اوليه مجهز به لوازم مورد نياز در محل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم الزامي است.

7-6 ـ نظافت روزانه محيط پايگاه بهداشت و تغذيه سالم ضروري است.

7-7ـ كاركنان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم در صورت ابتلاء به بيماري­هاي واگير مثل سرماخوردگي، اسهال، آنژين، آنفولانزا و بيماري­هاي پوستي تا بهبودي كامل بايد از تماس با مواد غذايي خودداري نمايند.

7-8 ـ مسئول پايگاه بهداشت و تغذيه سالم جهت خشك كردن ظروف شسته شده از وسيله خشك و تميز و عاري از آلودگي استفاده نمايد.

7-9ـ مسئول پايگاه بهداشت و تغذيه سالم جهت برداشتن مواد غذايي آماده مصرف از پنس (انبرك) استفاده نمايد.

7-10ـ از دست به دست كردن غذاي پخته شده (دست­مالي) به ­خصوص گوشت‏ها خودداري گردد.

8ـ تجهيزات و لوازم كار

8-1- ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذايي يا آماده سازي مواد خوراكي در پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس بايد داراي شرايط زير باشند:

8-1-1- استفاده از ظروفي كه به وسيله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي غيرمجاز 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 18039209 معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد).

8-1-2- در صورت استفاده از ظروف لعابي مي‏بايست كاملا سالم و فاقد شكستگي و لب پريدگي باشند.

8-1-3 - براي پخت مواد غذايي از ظروف ضد زنگ ومتناسب با درجه پخت استفاده شود.

8-1-4- وسايل و ظروف غذا بايد پس از هر بار مصرف كاملا شسته و هر چند يكبار گندزدايي شوند.

8-2- وسايل و ظروف غذاخوري و تهيه غذا بايد در ويترين يا قفسه دردار نگهداري شوند.

8-3- استفاده از قندان، نمكدان و نظير آن­ها بدون درپوش ممنوع است.

8-4- ميز كار مي‏بايست داراي شرايط زير باشد:

8-4- 1- سطح ميز كار بايد صاف، تميز، سالم و بدون درز و روكش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدايي گردد.

8-5- سطل زباله بهداشتي ، قابل شستشو و مجهز به كيسه زباله و پس از هر بار تخليه شسته شود.

8-6- در صورت استفاده از گاز شهري و يا كپسول گاز مايع، كنترل مستمر لوله‏ها، بست‏ها و شيرآلات از نقطه نظر ايمني وجلوگيري از نشت گاز ضروري است.

8-7- ‌نصب كپسول آتش نشاني شارژ شده، الزامي است.

قابل ذکر است بازدیدهای مشترك متشکل از كارشناس مسئول تغذيه، كارشناس مسئول سلامت محیط و كار در معاونت بهداشتي دانشگاه علوم پزشکی و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی آموزش و پرورش استان صورت پذيرد.

9- فرايند صدور مجوز براي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس

**اداره كنندگان / متصديان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس شخصي حقيقي است كه واجد شرايط مندرج در اين قانون بوده و ملتزم به اهداف آن پايگاه مي باشد.**

**شرايط متصدي عبارتست از فردي كه:**

1. **كارمند رسمي / پيماني / قرار دادي/ بازنشسته آموزش و پرورش.**
2. **علاقمند به موضوعات سلامت محور.**
3. **امكان تصدي پايگاه را با حفظ وظايف شغلي داشته باشد.**
4. **دوره آموزشي بهداشت اصناف ( مورد تایید معاونت بهداشتي دانشگاه علوم پزشكي) و صلاحيت هاي حرفه اي (معاونت تربيت بدني و سلامت اداره كل آموزش و پرورش استان) را گذرانده باشد (لازم به ذكراست دوره صلاحيت هاي حرفه اي متصدي پس از تأييد نوع پايگاه توسط كارشناس مسئول / كارشناس سلامت منطقه انجام می شود و صدورمجوز فعالیت پایگاه با پرداخت فيش واريزي مربوطه انجام خواهد شد).**
5. **متصدی دارای کارت بهداشت معتبر باشد.**
6. **متصدي مورد تأييد مدير مدرسه باشد.**
7. **متصدي عضويت و همكاري در سهام شركت ها و كارخانجات مواد غذايي نداشته باشد.**

اجراييات

1. **در خواست كتبي مدير مدرسه (نوع پايگاه درخواستي هم در درخواست مشخص باشد) و معرفي نامه كتبي فرد مورد تأييد مدير مدرسه با شرايط فوق به اداره آموزش و پرورش ناحيه / شهرستان /منطقه.**
2. **بررسي نوع پايگاه و خدمات ارائه شده متناسب با پايگاه مربوطه مطابق با دستورالعمل پايگاه بهداشت و تغذيه سالم ، توسط کارگروه تخصصی ادارات شهرستان /نواحي و مناطق آموزش و پرورش**
3. استعلام اداره آموزش و پرورش از معاونت بهداشت استان/شهرستان جهت صدور صلاحیت/ عدم صلاحیت بهداشتی
4. استعلام از گروه بهداشت محيط از نظر رعايت ماده 13 قانون خوردني آشاميدني توسط معاونت بهداشتی
5. پاسخ به استعلام آموزش و پرورش توسط معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی
6. **بررسي مدارك فرد متصدي مطابق با شرايط تصدي ذكر شده توسط آموزش و پرورش**
7. **تعرفه پيشنهادي در کارگروه تخصصی استان تصويب و به مدارس ابلاغ گردد.**
8. **در صورت تأييد شخص متصدي و اعلام نوع پايگاه مجاز توسط كارشناس مسئول/ كارشناس سلامت ناحيه / شهرستان / منطقه، جهت گذراندن دوره صلاحيت هاي حرفه اي مبالغ واريزي براساس جدول ذيل با رديف درآمدي اختصاصي 160101 به شماره 4001030103012454 تحت عنوان تمركز وجوه حاصل از درآمدهاي اختصاصي ملي و استاني با استفاده از شماره شباي بانكي 560100004001030103012454 IR و شناسه واريز مختص هر استان (درآمد حاصل از برگزاري دوره صلاحيت حرفه اي)،‌ توسط مدير مدرسه پرداخت و فيش واريزي به كارشناس مسئول / كارشناس سلامت ناحيه / شهرستان / منطقه تحويل مي گردد.**

**تبصره: نامه شماره 132021/720 مورخ 23/07/1401 مديركل محترم امور مالي و ذيحسابي در خصوص واريز وجوه حاصل از درآمد پايگاه بهداشت و تغذيه سالم و فايل شناسه واريز مختص هر استان به منظور شناسايي دقيق درآمدهاي اختصاصي ملي و استاني پيوست دستورالعمل مي باشد.**

1. **برگزاري دوره صلاحيت حرفه اي توسط کارگروه تخصصی ناحيه / شهرستان / منطقه براي متصديان پايگاه بهداشت و تغذيه سالم**
2. دريافت مجوز فعاليت پايگاه بهداشت و تغذيه سالم از اداره آموزش و پرورش استان

**تبصره: شماره كارت صدور مجوز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم متشكل از:**

**كد مدرسه / سرشماره شهرستاني / سرشماره استاني/سرشماره ملي**

**مثال: 96086806 / 5119 / 73/602 (مجوز هنرستان كشاورزي در منطقه سعد آباد استان بوشهر)**

**جدول 4: مبالغ واريزي براساس نوع مدرسه و پايگاه جهت گذراندن دوره صلاحيت هاي حرفه اي فرد متصدي**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| رديف | نوع مدرسه | نوع پايگاه | مبلغ واريزي به ريال |
| 1 | مدارس تيزهوشان، غیرانتفاعی، نمونه دولتی، هیأت امنایی و مدارس وابسته به دستگاه هاي اجرايي | پايگاه تغذيه سالم نوع اول | 5000000 |
| پايگاه تغذيه سالم نوع دوم | 10000000 |
| 2 | مدارس عادي دولتي و شاهد | پايگاه تغذيه سالم نوع اول | 3000000 |
| پايگاه تغذيه سالم نوع دوم | 6000000 |
| 3 | مدارس عشايري، روستايي، استثنايي، شبانه روزي | پايگاه تغذيه سالم نوع اول و دوم | 1000000 |

**تبصره:** مازاد هزينه اجراي دوره صلاحيت حرفه اي با نظر معاونت تربيت بدني و سلامت وزارت آموزش و پرورش در اختيار اداره سلامت و تندرستی آموزش و پرورش استان قرار مي گيرد تا نسبت به هزينه كرد وجوه مربوطه جهت اجراي برنامه هاي سلامت محور در مدارس اقدام شود.

**جدول 5: تعرفه پيشنهادي براي خدمات فوق برنامه پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **رديف** | **ارائه خدمات** | **حداكثر تعرفه** |
| **1** | **اقلام مواد غذايي قابل عرضه در پايگاه بهداشت و تغذيه سالم** | **تا 30% سود دريافتي** |
| **2** | **ارتقاي سواد تغذيه (اعم از مشاوره و ...)** | **از 10000 تا 30000 ريال به ازاي هر دانش آموز** |
| **3** | **اقلام بهداشتي( اعم از مسواك، خميردندان، نخ دندان، ماسك و مواد ضدعفوني دست بر پايه الكل، ...)** | **تا 30% سود دريافتي** |

به استناد مواد 4 و 6 آيين نامه اجرايي قانون اصلاح ماده 11 قانون تشكيل شوراهاي آموزش و پرورش در استانها، شهرستانها و مناطق كشور، متصدي پايگاه موظف است درآمد حاصل از فعاليت پايگاه را بصورت مستمر به حساب مجاز همان مدرسه واريز نمايد.

متصدي پايگاه موظف است اسناد خريد (فاكتور معتبر) و كالاها و محصولات قابل عرضه در پايگاه را بصورت هفتگي/ ماهانه جهت محاسبه سود حاصله به مديريت مدرسه ارائه نمايد.

**تبصره:** در آمد حاصله صرف بهسازي سرويس هاي بهداشتي، ايجاد يا تعمير سيستم لوله كشي صابون مايع، تجهيز اتاق بهداشت و يا تهيه اقلام بهداشتي (ماسك، صابون مايع،‌ مواد گندزدا،‌ مواد شوينده و ساير برنامه هاي سلامت محور در مدرسه گردد.

**10- پایش و نظارت**

* نظارت بر اجرای دقیق دستورالعمل بر عهده کارگروه تخصصی استان/شهرستان/ناحیه و منطقه مي باشد. و شرح وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده (شماره 33710 مورخ 26/2/1400) توسط وزرای محترم آموزش و پرورش و بهداشت، 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 اصلاحيه ماده 13 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 20-10 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)

****

بسمه تعالي

فرم ثبت مشاهدات بازديد از پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدارس

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

**جنسيت: دخترانه ⃝ پسرانه⃝ دولتي ⃝ غيردولتي⃝**

**دوره تحصيلي: ابتدايي⃝ متوسطه اول⃝ متوسطه دوم⃝ فني و حرفه اي ⃝ كارودانش⃝**

**آدرس دقيق مدرسه:**

**نام و نام خانوادگي مدير مدرسه: تلفن ثابت مدرسه: تلفن همراه مدير:**

**شماره و تاريخ مجوز پايگاه بهداشت و تغذيه سالم مدرسه:**

**ابعاد فضاي فيزيكي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم :**

**پايگاه بهداشت و تغذيه سالم نوع اول⃝ نوع دوم ⃝**

**نوع خدمات پايگاه:**

**نام و نام خانوادگي متصدي پايگاه بهداشت و تغذيه سالم : كد پرسنلي :**

**پست : شماره و تاریخ کارت بهداشت :**

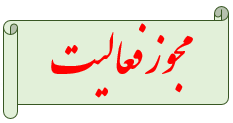
**مدرك تحصيلي: رشته تحصيلي: شماره همراه:**

مشخصات و امضاء بازديد كنندگان: تاريخ بازديد:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| رديف | نام و نام خانوادگي | سمت | امضاء |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**جدول گانت**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| زمان  فعاليت | مرداد  1402 | شهریور  1402 | مهر 1402 | آبان  1402 | آذر  1402 | دي  1402 | بهمن  1402 | اسفند  1402 | فروردين 1403 | ارديبهشت  1403 | خرداد  1403 | تير  1403 |
| **ارسال دستورالعمل به استان ها** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **برگزاري 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** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ارزشيابي از پایگاه ها** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **برگزاری جلسات آسیب شناسی با حضور کارگروه تخصصی** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ارسال گزارش به دفتر سلامت و تندرستی** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



|  |
| --- |
| **شماره: ........................** |
| **تاریخ: ........................** |

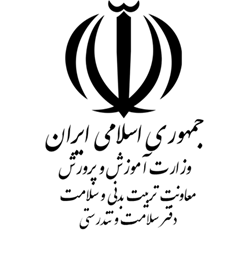
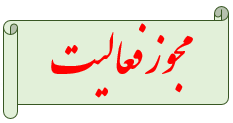
 پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

**نوع اول**

**به استناد نامه شماره........................ مورخ....................... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست آموزشگاه .......................... از منطقه / ناحیه / شهرستان ..........................استان .......................... با فعاليت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتي 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**



|  |
| --- |
| **شماره: ........................** |
| **تاریخ: ........................** |

 پایگاه بهداشت و تغذیه سالم

**نوع دوم**

**به استناد نامه شماره........................ مورخ....................... وزارت آموزش و پرورش و بنا به درخواست آموزشگاه .......................... از منطقه / ناحیه / شهرستان ..........................استان .......................... با فعاليت پایگاه بهداشت و تغذیه سالم آن آموزشگاه و ارائه خدمات بهداشتي 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**