

## الهيئة العامة للغذاء والتغذية

قرار وزاري رقم (15) لسنة 2025

بإصدار لائحة المقاصف المدرسية

وزير الصحة:

- بعد الاطلاع على القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية والمعدل بالقانون رقم 16 لسنة 2019،
- وعلى القرار الوزاري رقم (20) لسنة 2017 بشأن لائحة الرقابة الغذائية،
- وعلى القرار الوزاري رقم (25) لسنة 2017 بشأن لائحة التراخيص الصحية للهيئة العامة للغذاء والتغذية،
- وعلى القرار الوزاري رقم (5) لسنة 2021 باللائحة الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية،
- وعلى كتاب إدارة القوى والتشريع رقم 202100003386 المؤرخ 2025/5/6 المتضمن الموافقة على مشروع قرار لائحة المقاصف المدرسية بعد مراجعته وإقراره في الصيغة القانونية
- وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية ( بند سابعاً - فقرة 2 ) المتخذ بالاجتماع الخامس والعشرون رقم (5 / 2025) المنعقد بتاريخ 2025/5/11 بالموافقة على لائحة الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية،
- وبناءً على مقتضيات المصلحة العامة، وما عرضته علينا رئيس مجلس الإدارة المدير العام للهيئة العامة للغذاء والتغذية.

- قرر -

مادة أولى

يُعمل بأحكام لائحة المقاصف المدرسية المرافقة لهذا القرار.

مادة ثانية

يُلغى القرار الوزاري رقم (5) لسنة 2021 بشأن لائحة الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية.

مادة ثالثة

على المختصين - كل فيما يخصه - تنفيذ هذا القرار، ويعمل به من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية، ويلغى كل قرار أو نص يتعارض مع أحكامه.

وزير الصحة

د. أحمد عبد الوهاب العوضي

صدر في : 1 ذو الحجة 1446هـ

الموافق: 28 مايو 2025م

## لائحة المقاصف المدرسية

## المادة ( 1 )

في تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون للكلمات والعبارات التالية المعنى المبين قرين كل منها:

- الهيئة: الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- المدير العام: مدير عام الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- مجلس الإدارة: مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- الجهات المعنية: الجهات الحكومية التي تتداخل مع الهيئة في شأن الاشتراطات اللازمة لصدور التراخيص الصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة والتي يطلب من طرفها وفقاً للتشريعات المنظمة لعملها مجموعة من الاشتراطات يتعين توافرها وفقاً لطبيعة اختصاصها في طالب الترخيص وذلك إلى جانب الشروط المنصوص عليها في هذه اللائحة.
- الغذاء / الأغذية: أي مادة أو مركب سواء كانت تامة الصنع أو مصنعة جزئياً أو غير مصنعة، بخلاف المستحضرات الدوائية، مقصود منها أو متوقع لها استعمالها للاستهلاك الآدمي بتناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا.
- تداول الأغذية: أي عملية من العمليات المتعلقة بالغذاء كإنتاجه أو تصنيعه أو تخزينه أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله.
- العبوة: أي شكل من أشكال تغليف المنتج كلياً أو جزئياً، ويشمل ذلك مواد تغليف، وقفاً تتضمن العبوة عدة وحدات أو أنواع من أشكال التعبئة عند عرضها على المستهلك.
- بطاقة البيان: أي إشارة أو شعار أو علامة أو بيان مصور أو وصفي آخر مكتوب أو مطبوع أو مرسوم أو محفور أو منقوش بنقوش بارزة أو مذكور على عبوة المادة الغذائية أو مرفق بها.
- البيانات الإيضاحية/ التغذوية: وصف توضيحي موجه للمستهلك للإعلام بالخصائص التغذوية الدالة على العناصر الغذائية والمعلومات التغذوية لغذاء ما، وتتكون البيانات الإيضاحية التغذوية من مكونين؛ إيضاحات حول العنصر التغذوي وهو إعلان العناصر الغذائية، ومعلومات تغذوية إضافية/تكميلية.
- قائمة العناصر الغذائية: عند استخدام إيضاح تغذوي فإنه يلزم توفر البيانات التالية؛ قيمة الطاقة، والبروتين، ومجموع الكربوهيدرات، والدهون، والدهون المشبعة، والدهون المتحولة، والكوليسترول، والصوديوم، والمجموع الكلي للسكريات، والسكر المضاف، ومقدار أي مادة يتم الادعاء بأنها ذات أثر تغذوي أو صحي.
- الادعاء التغذوي: أي بيان أو تصريح أو تلميح ينص على أو يقترح أو يدعي أن غذاء معين يحتوي على خصائص تغذوية معينة، على سبيل المثال لا الحصر قيمة الطاقة، أو محتوى الغذاء من البروتين أو الدهون أو الكربوهيدرات بالإضافة إلى محتواه من الفيتامينات والعناصر المعدنية.
- التغذية المدرسية: وصف الاحتياجات الغذائية الأساسية لفئة السن المدرسي من الأطفال والمراهقين، التي تضمن حصولهم على تغذية صحية ومتوازنة.
- المقصف المدرسي/ المقصف: المكان المجهز لإعداد وتقديم، وتوزيع

- اللوائح الفنية: وثائق إلزامية تصف خصائص الغذاء، أو طرق إنتاجه وتصنيعه، بما فيها التعليمات المنظمة لذلك، وتشمل كذلك المصطلحات، أو الرموز، أو التعبئة، أو البيانات الإيضاحية، أو البطاقة الخاصة بالمنتج، أو طريقة إنتاجه.

- ظروف غير صحية: الحالات والوسائل والأوضاع التي يمكن أن تؤدي إلى تلوث الأغذية بالمواد المشعة أو القاذورات أو الفضلات أو الشوائب أو أية مواد غريبة تجعل الأغذية ضارة بصحة الإنسان أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

- فساد المادة الغذائية: أي تغيير غير مرغوب فيه سواء من ناحية الطعم، أو الشكل، أو اللون، أو الرائحة، أو القوام يجعل الغذاء غير مقبول للمستهلك.

- الضبطية القضائية: هي صفة تمنح حاملها صلاحية دخول المنشآت الغذائية وأخذ العينات وإجراء الاختبارات اللازمة والتأكد من تطبيق النظم والاشتراطات الخاصة بسلامة تأمين الغذاء وإثبات ما يقع من مخالفات وتحرير المحاضر وإحالتها إلى النيابة العامة وفقاً للإجراءات المتبعة من الهيئة، ولهم في سبيل تأدية أعمالهم الاستعانة برجال الشرطة إذا اقتضى الأمر.

- استمارة الكشف: هي بطاقة ترفق مع الترخيص الصحي للمنشأة الغذائية في الإصدار الأول لها ويجب على كل مفتش توثيق الزيارات الميدانية للمنشأة وكتابة ما يستجد من ملاحظات وإجراءات متبعة أثناء الزيارة مع كتابة اسم المفتش وتاريخ الزيارة ورقم الضبطية القضائية.

- العينة: المقدار الذي يؤخذ من المادة الغذائية بطريقة عشوائية غير متحيزة بحيث يمثل نوعية وخصائص كمية الغذاء المطلوب اتخاذ قرار بشأنه.

- متداول الأغذية: كل شخص يشارك في إنتاج ونقل وتعبئة وتخزين وتجهيز أو بيع المواد الغذائية.

- الشهادة الصحية: بطاقة تصدر لمتدولي الأغذية من وزارة الصحة بعد فحصهم من قبل الوزارة، تثبت خلوهم من الأمراض ولياقتهم لتداول الأغذية.

- المساحة: الحيز المخصص بتداول المواد الغذائية لتقديم خدمات التغذية المدرسية.

- المخزن: مبنى أو جزء منه مخصص لبقاء وحفظ المواد الغذائية.

- الأصناف الغذائية المسموحة: هي الأصناف الغذائية المسموح تقديمها يومياً في المقصف المدرسي.

- الأصناف الغذائية الممنوعة: هي الأصناف الغذائية التي يمنع تقديمها في المقصف المدرسي.

- الوجبة الغذائية متوازنة العناصر الغذائية: هي التي تحتوي على المجاميع الغذائية الأربعة: (البروتين، والكربوهيدرات، والدهون، والأملاح المعدنية والفيتامينات)، والتي تقوم بتزويد الجسم بالكمية المناسبة من الطاقة (السعرات الحرارية) من خلال نظام غذائي صحي متوازن.

- وسائل النقل: الشاحنات والحاويات والسيارات أيًا كان نوعها أو حجمها يجب أن تكون معدة ومجهزة لنقل المواد الغذائية سواء كانت عند درجة حرارة الغرفة العادية أو مبردة أو مجمدة، وتحتوي على جهاز

وبيع وتقديم الأغذية المسموح بها داخل سور المدرسة ويشمل:

1. مقصف عرض وبيع الأغذية المعبأة.

2. مقصف تحضير وإعداد وتقديم الوجبات الجاهزة، إضافة إلى إمكانية عرض وبيع الأغذية المعبأة.

3. مقصف يحتوي على مطبخ لإعداد وتقديم الوجبات الغذائية الساخنة أو الوجبات الجاهزة، إضافة إلى إمكانية عرض وبيع الأغذية المعبأة.

- المنشأة / المنشآت الغذائية: كل منشأة يتم فيها إنتاج وتداول وتخزين وتجهيز وتوزيع أو بيع الغذاء سواء كانت هذه المنشأة ثابتة أو متحركة أو دائمة أو مؤقتة.

- متعهد المقصف: الشخص الطبيعي أو الاعتباري المحلي الذي يصدر له ترخيص من الهيئة العامة للغذاء والتغذية بتشغيل المقصف المدرسي لعام دراسي.

- الرقابة على الأغذية: جميع الأنشطة اللازمة التي تقوم بها الدولة لضمان سلامة وجودة جميع الأغذية أثناء الإنتاج والتداول والتخزين والتجهيز والتوزيع والبيع والحيازة بقصد التعامل فيها، والتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي من أجل المحافظة على صحة المستهلك ومعالجة الغش والتضليل.

- التفتيش: عملية فحص الغذاء أو أنظمة سلامة الغذاء من قبل الإدارة المختصة في الهيئة بهدف مراقبة مدخلات الإنتاج وعمليات التصنيع وصولاً للمنتج النهائي عبر كافة مراحل السلسلة الغذائية للتحقق من مدى مطابقتها لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة، وتشمل تدقيق الوثائق والاختبار، أو الكشف المباشر وأخذ العينات وتحليلها، أو أي تدابير بديلة متكافئة ومعتمدة.

- فحص العينة: إجراء التحاليل والفحوصات الكيميائية والمكروبيولوجية والفيزيائية والإشعاعية وغيرها من الفحوصات على المواد الغذائية بغرض التأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات المعتمدة.

- مطابقة المواصفات المعتمدة: المنتج مستوفي للمتطلبات اللازمة بموجب التشريعات واللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة.

- الترخيص: وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة تجيز لمتعهد المقصف المدرسي تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة لمدة زمنية محددة يلزم تجديدها دورياً.

- الاشتراطات الصحية: مجموعة من الضوابط والاشتراطات والمتطلبات الصحية الواجب توافرها في الأغذية المقدمة داخل المدرسة، وطرق تحضيرها وحفظها وتداولها واشتراطات العاملين بها داخل المدرسة أو في المنشآت الغذائية التي تقوم بتحضيرها أو توريدها.

- GSO: هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

- المواصفات القياسية: وثائق غير إلزامية تصدرها جهة متخصصة أو معنية، وتنص على قواعد، أو مبادئ توجيهية، أو خصائص للمنتجات، أو عمليات، أو أساليب الإنتاج المرتبطة بها، وقد تشمل المصطلحات، أو الرموز، أو التعبئة، أو متطلبات البطاقة الغذائية والبيانات الإيضاحية المتعلقة بالمنتج أو طريقة إنتاجه.

مقصف تحضير ساندويشات (كافيتريا): المساحة الكلية 100 متر مربع، على أن يكون مكان التحضير منفصل ومساحته من 30 - 40 متر مربع ضمن إجمالي المساحة، وفي حالة وجود مطعم تضاف مساحة إضافية 100 متر مربع لكل 24 طالب يرتاد المقصف.

يراعى بتصميم المطبخ بالنسبة للمقصف الذي يحتوي على مطبخ تقسيمات وتوزيع مناطق العمل والمعدات بحيث لا يكون هناك تداخل فيما بينهم طبقاً للآتي: التخزين والتحضير والطبخ والخدمة، ثم منطقة غسل منفصلة لمنع التلوث التبادلي. فأما من ناحية التصميم فيكون كالآتي:

- لا تقل مساحة المطبخ عن 40 متر مربع.
- لا تقل مساحة المخزن عن 20 متر مربع.
- لا تقل مساحة منطقة الغسيل عن 20 متر مربع.
- لا تقل مساحة صالة الطعام عن 100 متر مربع لكل 24 طالب وقت تقديم الوجبات.

### 3. الجدران والأرضيات والأسقف:

الجدران: ملساء سهلة التنظيف، وخالية من التصدعات والشقوق ومدهونة بطلاء زيتي فاتح اللون مقاوم للبكتيريا، وعدم الرائحة وغير قابل للاشتعال. أما في أماكن التحضير والغسيل والأماكن التي يتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة و مغاسل الأيدي فتكسى بالبلاط القيشاني مثل السيراميك فاتح اللون و تغطي الجدران بالكامل.

الأرضيات: يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء، وغير ماصة للسوائل سهلة التنظيف، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في التنظيف، وممانعة للانزلاق، وخالية من التشققات والحفر، وتكون الأرضيات ذات لون فاتح وسهلة التنظيف، ومائلة ميلاً كافياً باتجاه فتحة الصرف الصحي لتسمح بالتخلص من السوائل، كما يجب التقيد بصيانتها بشكل دوري.

الأسقف: ملساء، وسهلة التنظيف، ومدهونة بدهان مقاوم للبكتيريا والفطريات والرطوبة، وفي حال وجود أنابيب ماء أو صرف صحي يجب عزلهما بوضع سقف معلق سهل الصيانة مع عدم صبغ تمديدات الماء والصرف الصحي بأي طلاء.

### 4. الأبواب والتهوية والنوافذ و حرارة المكان:

الأبواب: تصميم الأبواب من مواد صماء غير منفذة للماء، وغير ماصة، وذات أسطح ملساء، تمنع دخول الآفات والغبار، ووضع جهاز سائر هوائي فوق الباب.

التهوية: يجب أن تكون التهوية والإضاءة كافية في مختلف أقسام المقصف، وصالة تناول الطعام إن وجدت. كما يجب توفير مراوح للتهوية (شفاطات) في أماكن تحضير الوجبات لسحب الأبخرة والهواء الحار مع وجود مكيفات لضبط درجة الحرارة.

النوافذ: تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار، وتكون محكمة الإغلاق، ومغطاة بسلك يمنع دخول الآفات.

حرارة المكان: يجب ألا تزيد درجة حرارة المقصف عن 25 درجة مئوية، على أن يثبت مؤشر حراري إلكتروني لقياس درجة حرارة المكان.

### 5. التوصيلات الكهربائية:

لقياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب المركبة.

- الأجهزة الآلية للخدمات الذاتية: ثلاجات مبردة لعرض وتخزين وبيع المواد الغذائية الباردة أو الساخنة.

- حساسية الطعام: ردة فعل من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذية أو إحدى مكوناتها، مما قد يسبب أعراض تتفاوت حدتها بين البسيطة والخطيرة، تظهر خلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات) أو بعد فترة طويلة.

- مسببات حساسية الطعام: مكونات موجودة في الغذاء والمشروبات، وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها.

- أغذية للحالات الخاصة: أي غذاء يعد ويقدم لتلبية متطلبات حماية خاصة ناتجة عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرضية أو اضطرابات معينة، وتختلف مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادية ذات الطبيعة المشابهة ويدخل من ضمنها الأغذية المعدة لحساسية اللاكتوز، وبروتين القمح (الجلوتين) وغيرها.

- التلوث التبادلي: انتقال المواد الضارة أو الكائنات الحية الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق الأيدي أو الأسطح الملامسة للغذاء والمعدات، التي تكون متسخة، والتي تلامس المواد الغذائية الأولية ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة المواد الأولية أو السائل الناجم عنها للغذاء الجاهز للتقديم.

- الآفات: أي حيوانات أو حشرات أو كائنات، بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض والبرقات أو أي أنواع أخرى كالديدان.

- مكافحة الآفات: الأساليب المختلفة المستخدمة في المقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات وإفرازاتها أو أجزائها، والتخلص منها بالطريقة الصحيحة المناسبة والأمنة.

### المادة ( 2 )

يجب أن يتم تشغيل المقصف المدرسي من قبل متعهد المقصف ممن لديه خبرة سابقة لا تقل عن سنتين في مجال المواد الغذائية من حيث أنواعها ومكوناتها وصلاحتها وإنتاجها وحفظها ونقلها وتوزيعها ولديه ترخيص صحي ساري من الهيئة، ويشترط لتشغيل المقصف المدرسي حصول المتعهد على ترخيص من الهيئة بعد التأكد من مطابقته للاشتراطات الصحية واللوائح الفنية.

### المادة ( 3 )

يجب توافر الاشتراطات التالية في المقصف:

#### 1. الموقع:

يجب أن يكون الموقع المخصص للمقصف ضمن سور المدرسة، وفي مكان آمن يسهل الوصول إليه بحيث يكون قريباً من فناء المدرسة وبعيداً عن دورات المياه أو الصرف الصحي أو مختبرات المدرسة، وفي منطقة غير معرضة للتلوث ويجب أن يكون بناؤه مانعاً لدخول الغبار أو تسرب المياه أو دخول الحشرات.

#### 2. المساحة:

مساحة مقصف عرض وبيع، وتحضير، وإعداد وتقديم الأغذية المعبأة والوجبات الغذائية الجاهزة يجب أن تكون متلائمة مع كثافة أعداد الطلاب.

- يجب أن تكون جميع توريدات الماء والكهرباء والصرف الصحي داخل الجدار.

- يجب التأكد من سلامة التوصيلات الكهربائية وكفائتها للأجهزة الكهربائية في المقصف، وأن تكون منفذة طبقاً للمواصفات الفنية المعتمدة.

6. الإضاءة:

يجب أن تكون المصابيح من النوع المبنية، وغير المدلاة بسلك، والموفرة للطاقة الكهربائية، وغير قابلة للانفجار، وداخل حافظ مناسب، على أن تكون إضاءة المكان مدروسة من قبل ذوي الاختصاص بما يتناسب مع المساحة.

7. المورد المائي:

- مصدر المياه: يجب أن تكون المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه إن وجد، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً وصالح للاستهلاك الآدمي و مزود بفلتر الماء.

- وجود خزان المياه: يجب أن يكون بعيد عن مصادر التلوث، تؤخذ منه المياه عن طريق شبكة أنابيب إلى أماكن استخدامها من خلال الصنابير.

8. مغسلة لغسل الأيدي:

- يفضل أن يكون الصنبور يفتح للأعلى.

- توفير مياه ساخنة.

- توفير وتثبيت حامل مناسب للمناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد.

- توفير وتثبيت حامل للصابون.

9. تصريف المياه:

وجود فتحات للصرف (بالوعة) مثبت بها مصفاة ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرة عند الانتهاء

10. الأمن والسلامة:

يجب اتباع معايير واشتراطات الأمن والسلامة المعتمدة من الجهات ذات الاختصاص.

11. منافذ البيع:

- يكون ارتفاع منفذ البيع حسب الفئة العمرية، وأعدادها متلائمة مع كثافة أعداد الطلاب، مع وجود حواجز حديدية تساعد على توجيه الدخول والخروج من نفس المنفذ.

- أن تكون مغطاة بمظلات للوقاية من الشمس والمطر.

- يجب رصف الأماكن المحيطة بالمقصف.

12. اشتراطات خاصة:

- توفير مبردات (ثلاجات) كافية لا تزيد درجة حرارتها الداخلية على 4 درجات مئوية وتكون مزودة بمقياس لمراقبة درجة الحرارة مع وجود سجل تابع لها في الموقع.

- تحفظ الأغذية الجافة على أرفف صلبة، ومن مواد غير قابلة للصدأ (ستانل ستيل)، وترتب دون تكديس وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض بقدر 20 سم على الأقل وتبعد عن الجدران 10 سم.

- يجب تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من حاويات

القمامة ذات الفتح الذاتي أو بالقدم.

- يجب الحفاظ على نظافة المقصف، وصالة تناول الطعام إن وجدت، مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة.

- توفير وسائل مكافحة الآفات المرخصة من قبل وزارة الصحة.

- توفير مياه كافية من مصدر آمن وصالح للشرب مزود بفلتر للماء.

المادة ( 4 )

يجب أن يتم تجهيز وتأثيث مكان تحضير وتقديم الطعام داخل المدرسة على النحو الآتي:

1. مكان تجهيز الطعام:

- الأسطح يجب أن تكون من الفولاذ المقاوم للصدأ (ستانل ستيل) أو الرخام.

- المغاسل يجب أن تكون من الفولاذ المقاوم للصدأ (ستانل ستيل).

- توفر حوضان غسيل منفصلين أو مغسلة واحدة مقسمة إلى حوضين مزودة بالماء الساخن والبارد.

- توفر أدوات للتنظيف ملائمة.

- توفر دواليب للحفظ وأن تكون من الفولاذ المقاوم للصدأ (ستانل ستيل) وتكون مرتفعة عن الأرض بمسافة 20 سم أو أكثر وتبعد عن الجدران 10 سم، وتكون ملاءسة سهلة التنظيف مدهونة بدهان غير قابل للاشتعال.

يجب أن يكون المكان مزود بأرفف معدنية (دواليب الحفظ)، مصنوعة من ستانل ستيل أو مواد غير قابلة للصدأ، وأن يكون أخفض رف يرتفع عن سطح الأرض بمقدار 20 سم على الأقل.

- أن تكون جميع طاولات تحضير الطعام مصنوعة من (ستانل ستيل) سهلة التنظيف.

- يجب توفر مستلزمات الأمن والسلامة مثل طفايات الحريق وحقيبة إسعافات أولية.

- يجب أن تكون جميع الأواني المستخدمة في التحضير من (ستانل ستيل) أو مواد غير قابلة للصدأ.

- يجب أن تحفظ المبيدات الحشرية والمطهرات والمنظفات وأدوات التنظيف بعيداً عن أماكن تحضير وتخزين الأغذية.

- توفير مصيدة للحشرات الطائرة والزواحف ومصيدة للقوارض في مكان تحضير الطعام.

2. مكان تقديم الطعام:

- في حالة وجود صالات تناول وتقديم الطعام، يجب أن تكون مكيّفة وتحتوي على العدد الكافي من الطاولات والكراسي يتناسب مع عدد الطلاب ومستخدميها، ذات جودة عالية وسهلة التنظيف، وتزويد الصالة بالعدد الكافي من مغاسل اليد على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي وموزع محارم ورقية ذات الاستعمال الواحد، وأن يتوفر فيها حاويات قمامة بعدد كافي و بحجم مناسب مزود بغطاء محكم تفتح بالضغط بالقدم و موجودة بعيداً عن أسطح العرض و طاولات تناول

الغذاء مع الالتزام بالحفاظة على نظافتها باستمرار.

- في حال تقديم مواد غذائية ساخنة، يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري الكتروني، على أن تحافظ على درجة

قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري الكتروني، على أن تحافظ على درجة

حرارة المادة الغذائية (the core temperature) في حدود 63 درجة مئوية كحد أدنى، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.

- توفير وسائل مكافحة الآفات والحشرات والقوارض المرخصة من قبل وزارة الصحة.

- توفير مياه كافية من مصدر آمن وصالح للشرب.

3. مكان التسوية (الطبخ):

- عمل واجهة المنيوم ذات باب جانبي متحرك.

- إيجاد مكان ثابت عليه رخامة سميكة للمواقد ومغطى من الداخل والخارج بالبورسلان والحوائط بالبورسلان بارتفاع مترين عن الأرض.

- إيجاد مغسلة وطرق صرف صحية وفلتر ثلاث شمعات.

- إيجاد مداخن أعلى المواقد ترتفع عن سطح المبنى بمترين مع تركيب فلتر وتركيب شفاطات لسحب الأبخرة بالحجم المناسب.

- يشترط أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها.

- لا يجوز استخدام مياه السخان الجداري لتحضير المشروبات الساخنة والطعام.

4. مكان العرض والبيع:

- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.

- وضع ثلاجة أو أكثر للعرض ومكيف هواء لتبريد جو المكان على ألا تزيد درجة الحرارة عن 25 درجة مئوية.

- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.

- وضع فترينات ذات أبواب زجاج جزار لحفظ المنتجات المعروضة.

- تركيب مصائد للحشرات.

المادة ( 5 )

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية في المخزن وأماكن التخزين والحفظ:

1. شروط المخزن:

- أن يكون المخزن منفصلاً عن مستودع المواد الأخرى، مساحته تتلاءم مع احتياجات المقصف لا تقل عن 20 متر مربع، وأن تكون أرضيته وجدرانه مدهونة بدهان غير قابل للاشتعال سهل التنظيف مقاوماً للبكتيريا والرطوبة.

- يجب مراعاة عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المخزن حتى لا تتأثر صلاحية المواد الغذائية مع تزويد المخزن بمقياس للحرارة والرطوبة.

- أن يكون مزود بأرفف معدنية ودواليب الحفظ مصنوعة من (ستانل ستيل) أو مواد غير قابلة للصدأ. يجب ألا يقل ارتفاع أدنى رف عن 20 سم عن الأرض.

2. شروط التخزين والحفظ:

- توفير مبردات (ثلاجات) كافية لا تزيد درجة حرارتها الداخلية على 4 درجة مئوية وتكون مزودة بمقياس لمراقبة درجة الحرارة مع وجود سجل تابع لها في الموقع.

- تحفظ الأغذية الجافة على أرفف صلبة غير قابلة للصدأ وترتب الأغذية دون تكديس وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض بقدر 20 سم على الأقل وتبعد عن الجدران بمقدار 10 سم ويمنع استخدام الخشب.

- يمنع إدخال أي مادة للمقصف قبل تسجيل بياناتها بالسجلات

المخصصة لهذا الغرض.

- يجب تخزين المواد الغذائية مباشرة بعد استلامها.

- يجب تخزين كل مادة غذائية وفقاً لما هو مناسب لطبيعتها، ووفقاً لللائحة الفنية الخليجية رقم 323:1994 بشأن الاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

- يمنع تخزين أي مواد على أرضيات المقصف أو أرضيات المخازن التابعة له.

- يمنع تخزين مواد وأدوات التنظيف بجانب المواد الغذائية.

- توفير مصيدة للحشرات الطائرة والزواحف ومصيدة للقوارض في مكان المخزن.

المادة ( 6 )

على العاملين في المقصف المدرسي مراعاة الاشتراطات الصحية، وعلى الأخص يجب عليهم مراعاة الآتي:

1. يجب تحديد ضابط اتصال من قبل الإدارة المدرسية للمراقبة اليومية على توافر الاشتراطات الصحية للعاملين في المقصف وتسجيل ذلك بسجل المتابعة اليومية للمدرسة ويعرض على مفتش الهيئة العامة للغذاء والتغذية بصفة دورية أو فورية إذا لزم الأمر.

2. الالتزام بالشروط الصحية الواجب تطبيقها على الوجبات أثناء التحضير والإعداد والطهي والتوزيع حسب التعليمات والأنظمة.

3. الحصول على الشهادة الصحية سارية المفعول لمتداولي الأغذية في المقصف.

4. الالتزام بالنظافة الشخصية لجميع العاملين بالمقصف.

5. الالتزام بارتداء زي موحد نظيف وقت العمل، ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون.

6. المحافظة على أظافر نظيفة ومقلمة مع عدم لبس الخواتم والأساور والحلي طوال مدة العمل.

7. إيقاف أي عامل عن العمل مصاب بمرض من الأمراض المعدية أو ارتفاع في درجة الحرارة، أو جرح متقيح، أو ملتهب، أو طفح جلدي أو حرق، أو إفرازات من العين أو الأنف أو الأذن من قبل المتعهد.

8. ارتداء القفازات وأغطية الرأس ذات الاستعمال الواحد التي تغطي كامل الشعر لجميع العاملين بالمقصف.

9. تبديل القفازات المتسخة أو المتهالكة، عند القيام بمهمة جديدة، وبعد كل عودة من خارج المقصف.

10. عدم التدخين أثناء تداول الأغذية أو التواجد بالمقصف.

11. عدم البصق في أماكن العمل، وعدم لمس الأنف أو الفم أو الأذن أثناء العمل.

12. يحضر على المتعهد والعامل السكن أو المبيت في المقصف المدرسي.

13. غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل، وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الطعام، وبعد كل توقف، وبعد الأكل، أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم، وبعد العطس والمختلط، وبعد العودة إلى المقصف إذا اضطر العامل للخروج إلى أي سبب من الأسباب.

## المادة ( 7 )

في حال ثبوت أن المقصف غير مطابق للاشتراطات الصحية المطلوبة، كلها أو بعضها، فإنه يحق لمدير عام الهيئة أو من يفوضه بأن يلزم المتعهد بأحد الأمور الآتية مع عدم الإخلال بما ورد في المادة 15 من هذه اللائحة بشأن تطبيق العقوبات:

1. في حال عدم توافر بعض الاشتراطات المطلوبة:
- إعادة صيانة المقصف إذا أمكن.
- الانتقال إلى مبنى / مكان آخر مطابق للاشتراطات المطلوبة إذا أمكن.
- الاستمرار بالمقصف لحين انتهاء العام الدراسي إذا كان الأمر لا يضر بالطلاب والمواد الغذائية وطريقة حفظها وتقديمها.
2. أما في حالة عدم توافر كافة الاشتراطات المطلوبة:
- للمدير العام أو من يفوضه أن يلزم المتعهد بصيانة المقصف المدرسي ليكون مطابقاً للاشتراطات المطلوبة.

- الانتقال إلى مبنى / مكان آخر مطابق للاشتراطات المطلوبة.

ويحق لموظفي الهيئة من حاملي الضبطية القضائية، كل في حدود اختصاصه ونطاق عمله، معاينة وسائل نقل المواد الغذائية ودخول المقصف والمنشآت الغذائية والأماكن الخاضعة لأحكام هذه اللائحة والتشريعات ذات العلاقة، للتحقق من استيفائها للشروط والضوابط المقررة في هذا الشأن، و يحق لهم طلب كافة الدفاتر والسجلات والمستندات المتعلقة بالأغذية والإطلاع عليها، وضبط الأغذية المشتبه فيها، وأخذ عينات من هذه الأغذية وفحصها للتأكد من استيفائها للشروط والضوابط المقررة في هذا الشأن.

ويجب على الموظف المختص إثبات أخذ العينات في محضر ضبط يشتمل على البيانات الآتية:

1. تاريخ وساعة المحضر.
2. اسم محرر المحضر ولقبه ووظيفته ورقم هوية الضبطية القضائية.
3. اسم صاحب المادة الغذائية التي أخذت منها العينات ولقبه ومهنته وجنسيته ومحل إقامته ورقمه المدني.
4. عنوان المكان المأخوذ منه العينات.
5. مقدار كل عينة.
6. مقدار البضاعة التي أخذت منها العينات.
7. ظروف أخذ العينات، والحالة التي كانت عليها وبيان العلامات التجلرية، واسم المادة الغذائية، وكافة البيانات الأخرى التي تفيد في تحديد العينات والمادة الغذائية.

8. ويوقع محرر المحضر على المحضر، ويرفق به العينات التي حرزت على التفصيل الوارد في الفقرة السابقة، ويجوز للمتعهد أو من يمثله إبداء ما يراه من أقوال، وثبتت أقواله في المحضر و يطلب منه التوقيع عليها، وفي حالة امتناعه عن التوقيع، يشار فيه إلى ذلك ويجب على الموظف المختص بأخذ العينات أن يقوم بضبط الأغذية المشتبه فيها بالكشف الظاهري والتي أخذت منها تلك العينات ضبطاً مؤقتاً وإداعها على

سبيل التحفظ لدى المتعهد و تحت مسؤوليته، و يثبت ذلك في محضر ضبط العينات.

وتؤخذ ثلاث عينات على الأقل من المواد الغذائية وتكون متماثلة، وتوضع كل عينة داخل حرز تعلق به بطاقة تتضمن البيانات الآتية:

1. تاريخ وساعة أخذ العينة ورقمها.
2. نوع العينة ومقدارها.
3. عنوان المكان المأخوذ منه العينة.
4. اسم الموظف الذي أخذ العينة وتوقيعه ورقم هوية الضبطية القضائية.
5. أية بيانات أخرى يصدر بشأنها قرار من المدير العام للهيئة أو من يفوضه.

ويجب مراعاة الشروط الصحية والفنية عند سحب العينات ونقلها إلى مختبرات الهيئة لتقرير مدى مطابقتها للوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي، وعلى الإدارة المختصة أن تحتفظ بسجلات يدون فيها بيانات صاحب المادة الغذائية ومحل إقامته ورقمه المدني.

## المادة ( 8 )

يجب أن يتم نقل المواد الغذائية في وسائل مرخصة لنقل الأغذية ومطابقة لاشتراطات وسائل نقل المواد الغذائية المقررة من الهيئة وحسب اللائحة الفنية الخليجية GSO 323:1994.

ويلتزم السائقون وعمال النقل بحمل شهادات صحية سارية صادرة عن وزارة الصحة وارتداء زي نظيف.

ويتم تسليم المواد الغذائية في مقر المدرسة طبقاً للتوقيت المناسب والمحدد من إدارة المدرسة.

و يجب أن تكون المواد الغذائية مغلفة آلياً بأكياس بلاستيكية مطابقة لللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 839:2021

1863:2021، وتسمح بالتسخين و مطبوع عليها اسم المنتج و اسم المورد و تاريخ الإنتاج و الانتهاء مطبوعاً بالليزر أو ملصق واحد غير قابل للمحو و محررة باللغة العربية أكبر حجماً و أوضح مكاناً مع تدوين كافة البيانات الإيضاحية للمنتج على ملصق واحد غير سهل الإزالة و خالي من الكشط و الشطب.

ويتعين عليهم التأكد من أن الأغذية الموردة من ضمن الأغذية المسموح بتداولها في المقاصف المدرسية.

## المادة ( 9 )

يجب عند تداول الأغذية والمشروبات في المقصف المدرسي الالتزام بالضوابط الآتية:

1. توريد المنتجات الطازجة من الحليب ومنتجاته، والساندويتشات، والفطائر والمعجنات، والخضار والفواكه في يوم إنتاجها وسمح ببيعها خلال مدة تاريخ صلاحيتها على أن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات المعتمدة.

2. أن تكون جميع الأغذية والمشروبات مطابقة لمعايير التغذية المدرسية الصحية التي تحددها الهيئة حسب الجدول المرفق، كما يجب الإفصاح

المسجلة عليها.

18. رفع فائض المنتجات الطازجة في نهاية كل يوم دراسي من قبل المتعهد، وعلى إدارة المدرسة التأكد من ذلك.

19. أن تكون الوجبات الغذائية المقدمة متوازنة العناصر الغذائية، مبنية على نظام غذائي لا يتجاوز؛ للمرحلة الابتدائية: 1500 سعرة حرارية في اليوم، وللمرحلة المتوسطة والثانوية: 2000 سعرة حرارية في اليوم.

20. ألا يتجاوز محتوى الوجبة الغذائية المقدمة للطلبة الحد الموصى به من العناصر الغذائية التالية:

| اشتراطات الأغذية والمشروبات متوازنة العناصر الغذائية |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| السعرات الحرارية                                     | لا يتجاوز 450 سعرة حرارية لطلاب المرحلة الابتدائية و 600 سعرة حرارية لطلاب المرحلة المتوسطة والثانوية |
| السعرات الحرارية للمنتج الواحد                       | لا يتجاوز 200 سعرة حرارية                                                                             |
| الدهون                                               | أقل من 30% من السعرات الحرارية                                                                        |
| الدهون المشبعة                                       | أقل من 10% من السعرات الحرارية                                                                        |
| الدهون المهدرجة                                      | لا يحتوي على دهون مهدرجة                                                                              |
| السكر المضاف                                         | أقل من 5% من السعرات الحرارية                                                                         |
| الصوديوم                                             | أقل من 400 ملجم                                                                                       |

21. مع عدم الإخلال بالمتطلبات الواردة بالبند رقم 20، موضح بالجدول أدناه أصناف المشروبات والأغذية والوجبات المسموحة:

| 21.1 المشروبات |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21.1.1 الألبان |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| الأصناف        | الحليب السادة، الحليب المطعم بالنكهات، شراب اللبن، الروب السادة، الروب المطعم بالفواكه.                                                                                                                                                                                                                                                |
| المواصفات      | مبستر أو معالج بالحرارة العالية (طازج، طويل الأمد) على أن يكون قليل الدسم.<br>مدعم بفيتامين د.                                                                                                                                                                                                                                         |
| المعايير       | عبوة كرتونية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود مصاص مغلف.<br>عبوة بلاستيكية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع ملعقة مغلفة.<br>الحليب: لا يقل حجم العبوة عن 125 مل ولا يزيد عن 250 مل.<br>كافة الأصناف تكون مبردة.<br>يتم التوريد في نفس يوم الإنتاج ما عدا المنتجات طويلة الأمد، على أن تحفظ في مكان بارد وجاف ومرفوع عن الأرض بقواعد بلاستيكية. |
| 21.1.2 العصائر |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| الأصناف        | عصير الفاكهة بأنواعه.<br>نكتار الفاكهة.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| المواصفات      | يسمح بالعصائر الطبيعية (100%) المعبأة والحالية من المواد الملونة والحافظة.<br>يسمح بنكتار الفاكهة على أن تكون نسبة الفاكهة لا تقل عن (30%) ويكون مخفض بنسبة السكر المضاف إلى ما يعادل 5% من القيمة اليومية للسعرات الحرارية، وأن يكون خالي من المواد الملونة والحافظة.<br>لا يسمح بشراب الفاكهة إطلاقاً بكافة أنواعه.                  |
| المعايير       | عبوة كرتونية أو بلاستيكية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود مصاص مغلف.<br>لا يسمح بالعصائر الزجاجية.<br>لا يقل حجم العبوة عن 125 مل ولا يزيد عن 250 مل.<br>تقدم العصائر مبردة على أن تحفظ وتخزن في مكان بارد وجاف ومرفوع عن الأرض بقواعد بلاستيكية.                                                                                       |
| 21.1.3 الماء   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| المواصفات      | طبقاً للائحة الفنية الخليجية لمياه الشرب المعبأة رقم GSO 1025:2016 والملحق GSO 1025:2014/Amd 1:2016.                                                                                                                                                                                                                                   |

عن السعرات الحرارية للوجبات الغذائية المقدمة، ويجب أن تكون جميع الأغذية مغلفة في عبوات مطابقة للوائح الفنية الخليجية لعبوات المواد الغذائية والمعتمدة من هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي رقم GSO 839:2021 و GSO 1863:2021.

3. تطبيق اللائحة الفنية الخليجية بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة GSO 9:2022.

4. تطبيق اللائحة الفنية الخليجية بشأن البيانات التغذوية على البطاقة GSO 2233:2021.

5. تطبيق اللائحة الفنية الخليجية بشأن اشتراطات الادعاءات الصحية والتغذوية على المنتجات الغذائية GSO 2333:2022 والملحق GSO 2333:2022/COR1:2024.

6. تطبيق اللائحة الفنية الخليجية بشأن الدهون المتحولة GSO 2483:2024.

7. تطبيق المواصفة القياسية الخليجية للبيانات التغذوية في صورة إشارات ضوئية GSO 2751:2024.

8. يجب أن يراعى أثناء الإعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الإعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأي طريقة أخرى.

9. يجب أن يراعى عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام، وتمنع التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأي طريقة أخرى.

10. مراعاة نوعية الزيوت المستخدمة في إعداد الأطعمة واعتماد زيوت نباتية صحية، حيث لا تحتوي على الزيوت المشبعة أو المهدرجة، وعدم تقديم الأطعمة المقلية.

11. عدم وضع كميات إضافية من ملح الطعام، وتقليل الكميات المستخدمة قدر المستطاع، على أن يكون من الأنواع المدعمة باليود.

12. أن يكون طهي الأغذية عن طريق عملية واحدة متواصلة بدون توقف، ويمنع منعاً باتاً طهي الأغذية جزئياً وتبريدها ثم إعادة تسخينها لاستكمال عملية الطهي.

13. طبخ الخضار أو الفواكه المعدة لتقديمها بصورة ساخنة لتصل درجة حرارتها إلى 70 درجة مئوية.

14. حفظ جميع السلطات حال الانتهاء من إعدادها ولحين تقديمها في درجة حرارة التبريد 4 درجة مئوية.

15. تحديد الإدارة المدرسية الحالات الصحية التي قد يكون الغذاء غير مناسب لها لاحتوائه على مكون مسبب لحساسية الغذاء كالجولوتين واللاكتوز والبقول والمكسرات وغيرها حتى يتسنى للمتعهد توفير الغذاء المناسب لهم. على أن يخصص مكان منفصل لعرض هذه الأغذية، ويتم تخصيص رف مناسب لكل نوع من مسببات الحساسية ويتم وضع ملصق على الرف باللغة العربية وباللغة المناسبة لكل مدرسة.

16. عدم إعادة تعبئة المواد الغذائية دون الحصول على ترخيص إعادة التعبئة من الهيئة.

17. عدم عرض أو بيع أو تخزين الأغذية والمشروبات المعبأة أو سابقة التجهيز التي تعرضت عبوتها لأي تلف أو تمزيق أو طمس للبيانات

|                |                                                                                                                                       |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21.2.5 كـب كيت |                                                                                                                                       |
| الأصناف        | - سادة، أو برتقال، أو ليمون، أو تمر، أو شوكولاتة، أو فانيليا.                                                                         |
| المواصفات      | - نسبة السكر المضاف $\geq 5\%$ من القيمة اليومية للسعرات الحرارية أو محلى بالفاكهة المجففة.                                           |
| المعايير       | - معبأة بأكياس بلاستيكية مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية مطبوع بالليزر.<br>- وجود البيانات الغذائية.<br>- يتم توزيعها في نفس يوم الإنتاج. |

22. أن تحتوي وجبة الغداء المطبوخة في مطبخ المدرسة جميع مكونات الوجبات الخمسة وهي (منتجات الألبان، الفواكه، الخضروات، الحبوب، اللحوم والبدائل النباتية للحوم)، بينما تتطلب وجبة الإفطار ثلاث من مكونات الوجبات الخمسة وهي (منتجات الألبان، والفواكه، والحبوب)، ويوضح الجدول التالي متطلبات هذه الوجبات مع الحد الأدنى لحجم الحصة:

| 22.1 وجبة الإفطار                                                                                                                                                                                                        |         |         |          |        |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|----------|--------|--------------------------------|
| المرحلة الدراسية                                                                                                                                                                                                         | الألبان | الفواكه | الخضروات | الحبوب | اللحوم والبدائل النباتية للحوم |
| جميع المراحل الدراسية                                                                                                                                                                                                    | 250 مل  | 250 جم  | -        | 30 جم  | -                              |
| - جميع منتجات الألبان قليلة الدسم وتورد في نفس يوم الإنتاج.<br>- يمكن استبدال الفواكه بالخضروات بنفس الكمية.                                                                                                             |         |         |          |        |                                |
| 22.2 وجبة الغداء                                                                                                                                                                                                         |         |         |          |        |                                |
| المرحلة الدراسية                                                                                                                                                                                                         | الألبان | الفواكه | الخضروات | الحبوب | اللحوم والبدائل النباتية للحوم |
| الابتدائية                                                                                                                                                                                                               | 250 مل  | 125 جم  | 125 جم   | 30 جم  | 30 جم                          |
| المتوسطة والثانوية                                                                                                                                                                                                       | 250 مل  | 250 جم  | 250 جم   | 60 جم  | 60 جم                          |
| - جميع منتجات الألبان قليلة الدسم وتورد في نفس يوم الإنتاج.<br>- اختيار اللحوم بدون دهون وبدون جلد<br>- يفضل استخدام الحبوب الكاملة على المنزوعة القشرة.<br>- يعد بالبول فقط كبديل للحوم، ويمنع استخدام المكسرات مطلقاً. |         |         |          |        |                                |

23. توفير أغذية مناسبة للحالات الخاصة كحساسية الغذاء وفقاً لأعداد الطلبة التي توفرها الصحة المدرسية بكل مدرسة ومنها، على سبيل المثال لا الحصر:

- عدم تحمل اللاكتوز.
- حساسية الجملوتين.
- حساسية الفول السوداني والمكسرات الأخرى.
- وغيرها.

24. التعريف بالمواد الغذائية المحتوية على أحد مسببات الحساسية سواء المحضرة أو المغلفة كما هو موضح في القائمة التالية حسب المواصفة الخليجية رقم GSO CODEX STAN 80:2023 و GSO 2605:2024 و 1021:2012.

- الألبان ومنتجاتها.
- المكسرات ومنتجاتها مثل الكاجو والفسق واللوز والجوز والبندق وغيرها.
- القمح والحبوب التي تحتوي على الجلوتين مثل الشعير والبرغل والسميد.
- الفول السوداني ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني.

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| المعايير                               | - عبوات بلاستيكية محكمة الغلق ويمكن فتحها وقلها أكثر من مرة.<br>- حجم العبوات ما بين 200 إلى 600 مل.<br>- تقدم العبوات مبردة أو في درجة حرارة الغرفة على أن تحفظ وتخزن في مكان بارد وجاف ومرفوع عن الأرض بقواعد البلاستيكية.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 21.2 الأغذية                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 21.2.1 الفواكه والخضروات               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| الأصناف                                | - توفير الفواكه والخضروات الموسمية الطازجة والناضجة ذات الجودة العالية.<br>- مثال الفواكه: التفاح، الموز، الكمثرى، البرتقال، التمر.<br>- سلطة الفواكه بدون إضافة عصير.<br>- الفواكه المجففة، عدا الأنواع التي تحلى بالسكر أو بمواد التحلية الأخرى.<br>- مثال الخضروات: الخيار، الجزر، الفلفل البارد.                                                                                                                                                                                                            |
| المواصفات                              | - تقديم المنتجات الموسمية الطازجة والناضجة ذات الجودة العالية.<br>- تقدم معسولة ونظيفة وجافة ومغلقة في نفس اليوم. يمنع تنظيف وغسل الفواكه والخضروات في المصفى المدرسي.<br>- سلطة الفواكه لا تحتوي على سكر أو شراب أو أي عمليات صناعية.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| المعايير                               | - متوسط حجم حبة الفاكهة 100-150 جم مغلفة بعبوات بلاستيكية شفافة ومحكمة الغلق.<br>- متوسط حجم سلطة الفاكهة 100-150 جم، معبأة بعبوات بلاستيكية شفافة ومحكمة الغلق وسهلة الفتح مع ملقعة بلاستيكية مغلقة.<br>- متوسط حجم الفواكه المجففة 25-30 جم، مغلفة آلياً بدون ملونات صناعية أو مواد حافظة، وتاريخ صلاحية لا يقل عن 6 شهور.<br>- متوسط حجم الخضروات 30-50 جم، كاملة أو مقطعة ومغلقة في عبوات بلاستيكية شفافة محكمة الغلق. كما يسمح بوضع عبوة صغيرة تحتوي على لبنه أو زوب قليلين الدسم صالحة لمدة يوم واحد فقط. |
| 21.2.2 المخبوزات (الفطائر والسندويشات) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| الأصناف                                | - يفضل توفير المخبوزات المصنوعة من الحبوب الكاملة والدقيق الأبيض أو الدقيق المحلو (دقيق بر + دقيق أبيض) أو الدقيق خالي الجلوتين.<br>- تصاف حشوات الأجبان قليلة الدسم وقليلة الملح، أو اللبنة قليلة الدسم، أو الزعتر أو السبانخ، أو خليط أكثر من صنف من هذه الأصناف.                                                                                                                                                                                                                                             |
| المواصفات                              | - تكون الحشوات طازجة.<br>- يمنع إضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة.<br>- يوصى بإضافة الخضروات إلى السندويشات.<br>- عدم إضافة الصلصات عالية الدهون والأملاح المضافة، أو المايونيز أو الزبدة أو شبيه الجبن (الجبن السائل أو الكريمي).                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| المعايير                               | - إجمالي وزن الفطائر 100 جم.<br>- وزن الساندويش 100 جم، وزن الحشوة لا يقل عن 15 جم.<br>- تغلف بأكياس بلاستيكية يمكن تسخينها وعليها تاريخ الصلاحية مطبوع بالليزر وملصق البيانات الغذائية.<br>- تورد في نفس يوم الإنتاج.<br>- يتم تسليمها للمقصف من بداية اليوم المدرسي وحتى قبل ساعة من بدء الفرصة.                                                                                                                                                                                                              |
| 21.2.3 البسكويت أو الويفر              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| الأصناف                                | - سادة أو يحتوي على حشوة (الكاكاو، التمر، الفواكه المجففة).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| المواصفات                              | - مصنوع من الطحين الأسمر أو الحبوب الكاملة أو الطحين الأبيض أو من الشوفان أو الدقيق خالي الجلوتين.<br>- يمنع استخدام مسببات الحساسية مثل المكسرات أو زبدة المكسرات.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| المعايير                               | - عبوات صغيرة مغلقة آلياً، بدون مواد حافظة أو عمليات صناعية.<br>- وجود البيانات الغذائية.<br>- متوسط الحجم 20-25 جم.<br>- صلاحيتها لا تقل عن 6 شهور عند البيع.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 21.2.4 القشاش                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| الأصناف                                | - سادة.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| المواصفات                              | - قليل الملح، بدون زبدة أو أي إضافات أخرى.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| المعايير                               | - معبأة بأكياس بلاستيكية مغلقة وعليها تاريخ صلاحية مطبوع بالليزر.<br>- وجود البيانات الغذائية.<br>- لا يزيد الحجم عن 20 جم.<br>- صلاحيتها لا تقل عن 6 شهور عند البيع.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

■ فول الصويا ومنتجاته مثل الإدماشي و اللبسيثين و حليب الصويا.  
■ المنتجات التي تحتوي على البيض في تحضيرها أو تصنيعها مثل الكيك والمعجنات.

حيث يجب وضع لافتة تعريفية بالأصناف الغذائية المعروضة ونوع المادة المسببة للحساسية بشكل واضح عند العرض والبيع داخل المدرسة.  
25. توفير أغذية خاصة للحالات المرضية المرتبطة بالتغذية مثل داء السكري.

ومجلس الإدارة التعديل أو الحذف أو الإضافة وفق المعطيات والتحديثات بما يتضمن سلامة الغذاء على الاشتراطات المذكورة في هذه المادة من البند رقم (1) إلى البند رقم (7).

#### المادة ( 10 )

يمنع وضع الأجهزة الآلية للخدمات الذاتية للمواد الغذائية داخل المدرسة.

#### المادة ( 11 )

يجب الحصول على الموافقة المسبقة من الهيئة عبر قبل بيع الأغذية التالية بالمقصف أو نقاط البيع المصرح بها في أيام الاحتفالات الخاصة على أن يتم توريدها من المتعهد التي تمت الموافقة عليها مسبقاً من قبل الهيئة:

1. حبوب الذرة المسلوقة.
2. البطاطا المشوية.
3. الآيس كريم سواء المصنوع من الحليب أو الرطب المثلج.
4. العصائر الطازجة - سموثي.
5. وأي أصناف مشروبات وأغذية ووجبات أخرى سمحت بها اللائحة.

#### المادة ( 12 )

يحظر بيع أو تداول الأصناف الغذائية الممنوعة التالية بالمقصف:

1. المشروبات الغازية بأنواعها.
2. الحليب المبخر أو المكثف أو الألوان الصناعية والمحليات.
3. شراب الفاكهة والمكسرات بكافة أنواعه والشراب أو المياه المنكهة.
4. مشروبات وأغذية الرياضيين.
5. مشروبات وأغذية الطاقة والمشروبات ذات الكافيين.
6. العلك والمصاص والحلوى الجيلاتينية والسكريات بأنواعها.
7. مقرمشات ومنفوخات الذرة والبطاطا والحبوب المملحة عدا المخبوزة وقليلة الملح.
8. الوجبات السريعة والبطاطا المقلية بأنواعها.
9. الشعيرية المعلبة سريعة التحضير.
10. منتجات الدواجن واللحوم، واللحوم المصنعة والمعالجة مثل النقانق والسلامي والبابروني والبسطرمة.
11. المخلاتات والمايونيز والصلصات الدهنية عالية السعرات الحرارية.
12. أي أغذية أو مشروبات يكون ضمن مكوناتها أحد المضافات الآتية:

- جلوتامات أحادي الصوديوم.
- المحليات الصناعية.
- النكهات الصناعية.
- الألوان الصناعية.

■ برومات البوتاسيوم.

■ الدهون المهدرجة جزئياً كالمارجرين والشورتينق والدهون المتحولة.

■ نيتريت أو نترات الصوديوم.

■ اللحوم المصنعة والمعالجة.

■ محسنات صناعية أخرى.

#### المادة ( 13 )

يمنع طرح أو عرض أو بيع أو ترك مخلفات أي مواد غذائية خارج المقصف المدرسي أو نقاط البيع المرخصة والمسموح بها داخل المدرسة، وتقع المسؤولية الكاملة لذلك على مدير المدرسة، ويرفع تقرير بذلك إلى وزارة التربية لاتخاذ الإجراءات القانونية.

#### المادة ( 14 )

لموظفي الهيئة العامة للغذاء والتغذية من حاملي صفة الضبطية القضائية تنفيذ هذه اللائحة وإثبات ما يقع من مخالفات لأحكامها، ولهم في سبيل أداء عملهم الاستعانة برجال الشرطة إذا اقتضى الأمر ودخول المقاصف المدرسية - المرخصة وغير المرخصة - داخل المدارس وأخذ العينات وإجراء الاختبارات اللازمة، والتأكد من تطبيق النظم والاشتراطات الخاصة بسلامة تأمين الغذاء وإثبات ما يقع من مخالفات، وتحديد المخاطر وإحالتها إلى النيابة العامة.

ولمدير عام الهيئة - أو من يفوضه - أن يصدر قراراً إدارياً بغلق المقاصف المدرسية المخالفة (لحين إزالة أسباب المخالفة والانتهاء من إجراءات التصالح أو صدور حكم في الدعوى).

#### المادة (15)

مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد منصوص عليها في التشريعات الأخرى، وبمراعاة الإجراءات الواردة في الفقرة الأولى من المادة ( 7 ) من هذه اللائحة، يعاقب متعهد المقصف بالغرامة التي لا تقل عن خمسمائة دينار كويتي ولا تزيد عن ثلاثة آلاف دينار كويتي كل من يخالف أحكام هذه اللائحة.

وفي حال استمرار المتعهد بعدم الالتزام بالاشتراطات المنصوص عليها فإنه يحق للهيئة إلغاء الترخيص وحرمانه من أي ترخيص مقصف مدرسي مستقبلاً.

#### المادة (16)

يجوز قبول طلب الصلح من المخالف فيما يتعلق بالأفعال المخالفة لأحكام هذه اللائحة في الحالات التي يجوز فيها الصلح طبقاً لقوانين ولوائح الهيئة العامة للغذاء والتغذية، وعلى محرر المخضر - بعد مواجهة المخالف بالمخالفة - أن يعرض عليه الصلح فيها ويثبت ذلك في محضره، وعلى المخالف الذي يرغب في الصلح أن يدفع خلال شهرين من تاريخ عرض الصلح عليه الحد الأدنى للغرامة المقررة للمخالفة المنسوبة إليه مع تصحيح ما جاء في المخالفة خلال سبعة أيام. ويترب على الصلح حفظ المخالفة أو انقضاء الدعوى الجزائية وكافة ما يترتب عليها من آثار، ويتم إحالة المخالفات التي لا يجوز فيها الصلح طبقاً لقوانين ولوائح الهيئة إلى النيابة العامة.