

ملف التوعية الغذائية

فريق العمل					
الملاحظة	الإنجاز	المهمة	الصف	اسم الطالب /ة	م
					١
					٢
					٣
					٤
					٥
					٦

جدول المقصف اليومي

الملاحظات	لا يوجد	يوجد	المقصف	م
			تشكيل لجنة داخلية لمتابعة المقصف	١
			وجود قائمة الاسعار	٢
			الشهادات الصحية	٣
			زي المشغلين للمقصف	٤
			الأغذية والمشروبات غير المسموحة	٥
			نظافة المقصف	٦
			مصيدة حشرات	٧
			مطهرات	٨
			طفايات حريق	٩
			طاوولات تحضير الطعام	١٠
			ثلاجات	١١
			أواني غير قابلة للصدأ	١٢
			أجهزة تسخين	١٣
			دواليب	١٤
			مستلزمات تغليف	١٥
			مناديل ورق	١٦
			مروحة شفط	١٧
			مواد غذائية منتهية الصلاحية	١٨
			القفازات	١٩
			أغطية الرأس	٢٠
			النظافة الشخصية	٢١
اليوم / التاريخ /				
القائدة المدرسي /ة.....				

استبيان المقصف

اسم الطالب / ة :		الصف /		المدرسة /		المرحلة /	
م	المقصف	مستوى الاداء			الملاحظات		
		مناسبة جدا	مناسبة	غير مناسبة			
١	الاسعار للأطعمة والمشروبات مناسبة						
٢	تعامل العاملين في المقصف لكم						
٣	الاغذية والمشروبات نظيفة						
٤	نظافة المقصف						
٥	مواد غذائية منتهية الصلاحية						
٦	مدة الشراء من المقصف مناسبة						
٧	الاغذية لها رائحة غير مناسبة						
٨	العصائر مناسبة لكم						
٩	جودة التغليف						
١٠	مكان المقصف مناسب						
١١	مكان تناول الطعام مناسب						
١٢	القفازات للعمالة						
١٣	اغطية الرأس للعمالة						
١٤	النظافة الشخصية للعاملين						
١٥	وجود لائحة بأسعار المواد						
ملاحظات اضافية من الطالب / ة:							

استمارة تفقدية للمقصف المدرسي

اسم المدرسة: التاريخ:

طريقة تشغيل المقصف المدرسي:

شركة المدرسة متعهد خاص بالمدرسة أخرى تحدد

أولاً / الاشتراطات العامة لمبنى المقصف:

الرقم	الموضوع	مطابق	غير مطابق
١	موقع المقصف		
٢	بعيد عن دورات المياه ومصادر التلوث		
٣	مساحة المقصف ٢٠ متر مربع		
٤	نافذة بيع لكل ١٠٠ طالب		
٥	تغطية الجدران بالقيشاني أو الدهان الزيتي		
٦	الأرضيات مغطاة بالبلاط أو السيراميك		
٧	التهوية		
٨	الدواليب والأرفف لحفظ الأطعمة		
٩	تصريف مياه الأرضيات		
١٠	مدى إحكام إغلاق الأبواب والنوافذ		

ثانياً / موجودات المقصف:

الرقم	الموضوع	مستوفي	غير مستوفي
١	توجد أواني تستخدم في تحضير الطعام		
٢	توجد ثلاجة أو أكثر في المقصف		
٣	توفر مواد التنظيف		
٤	توجد أجهزة لتسخين الطعام		
٥	توفر حاويات للقمامة والنفايات		
٦	يوجد شفاطات للهواء		
٧	يوجد مكيفات		
٨	توجد طاولة لتحضير الطعام		
٩	يوجد سخانات للمياه		
١٠	يوجد مصيدة أو جهاز قاتل للحشرات		
١١	يوجد مناديل ورقية		
١٢	تتوفر طفايات حريق		
١٣	مصدر المياه في المقصف		

ثالثاً/العاملون بالمقصف:

الرقم	الموضوع	مطابق	غير مطابق
١	الشهادات الصحية سارية المفعول		
٢	النظافة الشخصية		
٣	الملابس النظامية		
٤	استعمال القفازات		
٥	استعمال أغطية الرأس		
٦	استعمال الكمادات		
٧	عدد البائعين يتناسب وعدد الطلاب		

رابعاً / شروط تقديم المواد الغذائية:

الرقم	المواد الغذائية	نعم	لا
١	الأطعمة تحضر بنفس اليوم.		
٢	الأغذية الجاهزة معبأة آلياً.		
٣	هل طريقة تحضير الطعام صحية؟		
٤	هل طريقة حفظ الطعام صحية؟		
٥	المقصف ملتزم بنوعية الأغذية المسموحة		
٦	هل يحضر الطعام في المقصف؟		
٧	هل يجلب الطعام من خارج المقصف؟		
٨	هل مصدر هذا الطعام من جهات مرخصة؟		
٩	هل طريقة نقل الطعام صحية؟		
١٠	هل الشطائر مغطاة بالبلاستيك؟		
١١	هل الأغذية معبأة آلياً؟		
١٢	هل يوجد عبوات زجاجية؟		
١٣	هل يوجد أغذية باتته؟		
١٤	هل الأغذية ضمن النصف الأول من فترة صلاحيتها؟		
١٥	وجود وجبات كاملة مغلقة.		

خامساً / الأطعمة والمشروبات المسموح بها:

الرقم	الأطعمة والمشروبات	يوجد	لا يوجد
١	حليب سادة		
٢	حليب بنكهات		
٣	حليب مدعم بالحديد		
٤	تمور مغلقة آلياً		
٥	بسكويت أو معمول		
٦	فطائر مغلقة		
٧	بسكويت عادي		
٨	شطائر بيض		
٩	شطائر مربى		
١٠	شطائر عسل		
١١	شطائر سبانخ		
١٢	شطائر جبن		
١٣	شطائر لبننة		
١٤	شطائر زبدة الفول السوداني		
١٥	فواكه طازجة		
١٦	خضار (كالخيار والجزر)		
١٧	مياه معبأة		
١٨	عصيرات معلبة (لا تقل نسبة العصير الطبيعي عن ٣٠% أو أكثر)		
١٩	فول		
٢٠	حمص		
٢١	المشروبات الساخنة للمرحلة الثانوية (كالشاهي والحليب)		

سادساً/ الممنوعات:

الرقم	الموضوع	توجد	لا توجد
١	المشروبات الغازية ومشروبات الطاقة		
٢	المشروبات أو العصائر التي نسبة العصير فيها تقل عن ٣٠%		
٣	الحلوى بأنواعها والشوكولاته		
٤	الشيبس والبفك بنكهاتها المختلفة (أصابع أو رقائق)		
٥	اللحم والكبد		
٦	الأغذية قريبة الانتهاء من الصلاحية		
٧	الأغذية المنتهية الصلاحية		
٨	المصبرات والمسليات		
٩	الطعمية		

قائدة/ة المدرسي/ة : المرشد/ة الصحي/ة :

التوقيع / التوقيع /