



تاريخ السريان	العام الدراسي 25/2024 (الفصل الدراسي الأول)
يبدأ الامتحان من	العام الدراسي 26/2025 (الفصل الدراسي الأول)



سياسة المدارس بشأن

الطعام الصحي وسلامة الغذاء

المقدمة

يعتبر نظام الغذاء الصحي والأمن مفتاحاً للصحة الجسدية والنفسية ولذا فهو يعد عاملاً أساسياً في الحفاظ على السلامة التامة بشكل عام. وفي سياق دعم السلامة التامة لأفراد مجتمع المدرسة، تقع على عاتق المدارس مسؤولية خلق نظم غذائية آمنة وصحية وتعزيز خيارات الطعام الصحي بشكل فعال. بالإضافة إلى ذلك، تتحمل المدارس مسؤولية التأكد من أن توفير الطعام يدعم جهودها لتحسين الاستدامة البيئية لعملياتها. تحدد هذه السياسة المتطلبات الأساسية للمدارس في توفير نظم غذائية صحية ومستدامة.

الغرض

- التأكد من أن البيئة والخدمات الغذائية في المدارس والتي تشمل المقاصف تتوافق مع دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2022) وأي إرشادات أخرى ذات صلة من الجهات المعنية فيما يتعلق بتقديم خدمات الطعام الصحية والأمنة.
- تعزيز الوعي الغذائي والممارسات المتعلقة بالوجبات لدى مجتمع المدرسة من خلال زيادة التوعية فيما يتعلق بعادات الطعام الصحية والمستدامة وتعزيز بيئات مدرسية تساهم في تعزيز مثل هذه العادات.



المقصف	مكان مجهز لإعداد وتوزيع وبيع الأغذية الصحية المسموح بها للطلبة والموظفين في المدرسة.
البصمة الكربونية	كمية الغازات الدفيئة التي تُطلق نتيجة لنشاط معين.
الملصقات الغذائية	أي شعار أو علامة تجارية أو صورة أو مادة وصفية أخرى موضوعة على أو مرفقة بعبوة طعام أو منتج وتوفر معلومات تتعلق بالطعام بما في ذلك مكوناته وجودته وقيمه الغذائية (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، 2018).
خدمات الطعام	الترتيبات التي تقوم بها المدارس لتمكين الطلبة والموظفين من الحصول على الطعام خلال اليوم الدراسي وخلال الأنشطة اللاصفية وخلال أي فعاليات تنظمها المدرسة.
التغذية الصحية	تناول مجموعة متنوعة من الأطعمة لضمان الحصول على المغذيات (الكربوهيدرات، الدهون الصحية، البروتينات، الفيتامينات، المعادن) والسوائل بنسب وكميات مناسبة لدعم احتياجات الطاقة والصحة الفسيولوجية للفرد والحفاظ على الصحة العامة. تشمل التغذية الصحية الممارسات المستدامة التي تراعي كل ما يتعلق بسلامة الكوكب (سينا وكالدر، 2020).
القيمة الغذائية	مقياس صحة منتج غذائي بناءً على كمية المواد الغذائية التي يحتويها.
ممارسات الوجبات المستدامة	ممارسات الوجبات التي تتسم بتأثيرات بيئية منخفضة وتشمل بصمة كربونية منخفضة والتي تكون متاحة وبأسعار معقولة وصحية، مع تحسين استخدام الموارد الطبيعية والبشرية (منظمة الأغذية والزراعة، 2010).
إدارة النفايات	العمليات والإجراءات المطلوبة لإدارة النفايات من البداية وحتى التخلص النهائي منها (عبيد وزكريا، 2021).



1. سياسة الطعام الصحي وسلامة الغذاء في المدارس

1.1 متطلبات السياسة: يجب على المدارس وضع وتنفيذ سياسة الطعام الصحي وسلامة الغذاء بما يتماشى مع هذه السياسة. كما يجب أن تحدد السياسة:

1. التزام المدرسة بتوفير خيارات غذائية صحية وتشجيع ممارسات الوجبات الصحية والمستدامة، والخطوات التي يجب اتخاذها في هذا الصدد، بما في ذلك:

- أ. تدابير خلق بيئة تدعم التغذية الصحية بما يتماشى مع **القسم 2. تعزيز التغذية الصحية والمستدامة.**
- ب. الالتزام بالمعايير الغذائية الموصى بها في دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية، إذا كانت المدرسة تقدم خدمات طعام.
- ج. تدابير للإشراف الفعال على الطلبة أثناء وجبات الطعام/الوجبات الخفيفة لـ:
 - 1) التأكد من استهلاك الطلبة للأطعمة المقبولة (عدم جلب مواد مسببة للحساسية قد تضر الطلبة الآخرين وغير ذلك).
 - 2) التأكد من حصول جميع الطلبة على وجبة كل يوم (ما لم يكونوا صائمين).
 - 3) الانتباه للسلوكيات المثيرة للقلق فيما يتعلق بالطعام (اضطرابات الأكل والتغذية المتعلقة بالطعام وغير ذلك).
 - 4) تدابير لتعزيز استدامة ممارسات استهلاك الطعام، بما يتماشى مع إستراتيجية الاستدامة للمدرسة (انظر **القسم 5. الاستدامة**).

2. التزام المدرسة بمعايير النظافة وسلامة الغذاء المنصوص عليها في دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي فيما يتعلق بإعداد الطعام والتعبئة والنقل والتعامل مع الأطعمة.

3. تحديد التدابير اللازمة للفعاليات المشتركة من قبل المدرسة لضمان حظر بعض العناصر الغذائية (مثل الكحول والمشروبات الغازية ولحم الخنزير ومسببات الحساسية). تخول المدارس بالالتزام بتدابير أكثر صرامة للفعاليات المشتركة لضمان الالتزام بإرشادات التغذية الصحية الأكثر صرامة و/أو الممارسات المستدامة.

4. تحديد التدابير التي تتخذها المدرسة لتعزيز دمج الأقليات وسلامة الطلبة المصابين بالحساسية وعدم تحمل الطعام (انظر **القسم 4 الاعتبارات الخاصة**).

5. يتم نشر السياسة على موقع المدرسة الإلكتروني وتكون متاحة للموظفين والطلبة والموردين وأولياء الأمور.

2. تعزيز التغذية الصحية

2.1 تعزيز ثقافة الطعام الصحي: يجب على المدارس خلق ثقافة غذاء صحية تشجع على نظام التغذية الصحي الذي يحتوي على الأطعمة الغنية بالمواد الغذائية لجميع أفراد المجتمع المدرسي.

1. يُحظر تناول الأطعمة غير الآمنة كتلك التي تحتوي على مسببات الحساسية (مثل المكسرات) أو توزيعها داخل مباني المدرسة.

2.2 خدمات الطعام الصحي: يجب على المدارس التي تقدم خدمات الطعام توفير طعام صحي غني بالمواد الغذائية للطلبة والموظفين بما يتوافق مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي.

1. يجب على المدارس الحصول على التراخيص الصالحة واللائمة والاحتفاظ بسجلات التفتيش والإشعارات.

2.3 التثقيف الغذائي: يجب على المدارس تعزيز التثقيف الغذائي للطلبة من خلال المنهاج الدراسي الرسمي وإستراتيجيات التفاعل الأخرى (مثل المسابقات وورش العمل) لتمكينهم من اتخاذ خيارات فعالة وسليمة. يجب على المدارس التأكد من تغطية المنهاج الدراسي للموضوعات التالية على الأقل:

1. التغذية الصحية والمتوازنة.

2. قراءة الملصقات الغذائية.

3. ممارسات الوجبات المستدامة.

2.4 توعية الموظفين: يجب على المدارس ضمان حضور المعلمين وموظفي المقصف للتدريبات التي يجريها مركز أبوظبي للصحة العامة والجهات الأخرى ذات الصلة فيما يتعلق بالتغذية الصحية، لتمكينهم من تعزيز التغذية الصحية عند الإشراف على الطلبة و/أو التعامل معهم.

2.5 إشراك أولياء الأمور:

1. يجب على المدارس مشاركة الإرشادات مع أولياء الأمور بخصوص التغذية الصحية والمتوازنة. يجب أن تتضمن هذه الإرشادات قيوداً على الطعام (مثل مسببات الحساسية كالمكسرات والمشروبات التي تحتوي على الكافيين) وفق متطلبات مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة بالإضافة إلى الأطعمة "غير الصحية" التي توصي المدرسة أولياء الأمور بتجنب توفيرها (مثل الطعام المقلي). يجب على المدارس الإشارة إلى هذه الإرشادات في اتفاقية المدرسة مع ولي الأمر وفقاً لسياسة دائرة التعليم والمعرفة لمشاركة أولياء الأمور في المدارس.

2. يجب على المدارس مشاركة أي إرشادات ذات صلة صادرة عن دائرة التعليم والمعرفة ومركز أبوظبي للصحة العامة ومجلس أبوظبي للجودة والمطابقة وهيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية ودائرة الصحة فيما يتعلق بصحة الأطفال والتغذية والحساسية.

3. يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بضرورة ضمان توافق الطعام مع إرشادات دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي خلال الفعاليات التي يتم فيها السماح بمشاركة الطعام بتصریح من دائرة التعليم والمعرفة.

4. يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بجميع المخاوف المتعلقة بالطعام (جميع الحالات المذكورة في القسم 1.1 ج.) في نفس اليوم الذي تمت ملاحظة المشكلة فيه.

3. خدمات الطعام

3.1 فحص الجودة والامتثال: يجب على المدارس الالتزام بما جاء في دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي والقانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء في تقديم خدمات الطعام.

3.2 خدمات توصيل الطعام: يجب على المدارس عدم السماح للطلبة باستخدام خدمات توصيل الطعام الخارجية (مثل تطبيق طلبات) خلال ساعات الدراسة.

3.3 ملاحظات الطلبة: يجب على المدارس إشراك الطلبة في عملية التخطيط وعند تحسين خدمات الطعام المدرسية (من خلال استمارات الملاحظات على سبيل المثال).

4. الاعتبارات الخاصة

4.1 اعتبارات متعلقة بالأقلية: يجب على المدارس مراعاة الاحتياجات الدينية والثقافية والأخلاقية للأقلية، ويجب إشراك هذه المجموعات في صنع القرار المتعلق بخدمات الطعام واستخدام ملصقات الطعام.

4.2 اعتبارات متعلقة بالطلبة المصابين بالحساسية وعدم تحمل الطعام:

1. يجب على المدارس اتخاذ التدابير التالية لدعم الطلبة المصابين بالحساسية بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي:
أ. الاحتفاظ بسجلات للطلبة الذين لديهم حساسية ولا يستطيعون تحمل أنواع معينة من الأطعمة والاحتفاظ بنسخة من السجلات في مقصف المدرسة.
ب. التأكد من أن ملصقات الطعام توفر تحذيرات بخصوص مسببات الحساسية في الطعام المقدم من خلال خدمات الطعام في المدرسة.

2. بالإضافة إلى ذلك، يجب على المدارس:
أ. مراعاة حساسية الطلبة وعدم تحملهم لأنواع من الأطعمة عند التخطيط للأنشطة المدرسية والوجبات لضمان ملاءمة الطعام الأساسي لأكثر عدد ممكن من الطلبة كما هو أو بتعديلات طفيفة.
ب. توجيه طلب لأولياء الأمور بضرورة إبلاغ المدرسة فورًا إذا نشأت لدى طفلهم حساسية وتوفير الأدوية المناسبة للمدرسة.
ج. مشاركة سجلات الحساسية الغذائية للطلبة مع الموظفين ذوي الصلة وأولياء الأمور والطلبة المعنيين لتقليل خطر التعرض للمواد الغذائية المسببة للحساسية.
د. إجراء تقييمات للمخاطر المتعلقة بحساسية الطلبة وتنفيذ تدابير مناسبة للحد من خطورتها.
هـ. وضع إجراءات لإدارة ردود الفعل التحسسية للطلبة بفعالية، بما في ذلك إجراءات واضحة للتعامل مع التفاعلات التحسسية الشديدة.
و. وضع علامات على الأدوية المطلوبة لإدارة حساسية الطلبة وتخزينها بشكل مناسب.

5. الاستدامة

5.1 ممارسات الوجبات المستدامة: يجب على المدارس وضع وتنفيذ إستراتيجية لتعزيز استدامة خدماتها الغذائية وتعزيز ممارسات الوجبات المستدامة بما يتماشى مع سياسة دائرة التعليم والمعرفة للاستدامة في المدارس. قد تشمل هذه المبادرات ما يلي:

1. الممارسات المستدامة في تقديم خدمات الطعام:
أ. توفير وجبات ومنتجات غذائية مستدامة (مثل الوجبات النباتية والمنتجات المحلية الصنع والمنتجات ذات البصمة الكربونية المنخفضة).
ب. تقليل النفايات وإدارتها (مثل منع التخزين الزائد والتحكم في حصص الطعام وإعادة تدوير النفايات)، بما في ذلك تقليل وإدارة عملية التعبئة.
2. تعزيز الممارسات المستدامة بين الموظفين والطلبة وأولياء الأمور (مثل تقليل هدر الطعام وإعادة التدوير وتجنب استخدام العبوات ذات الاستخدام الواحد).

6. الامتثال

6.1 تعتبر هذه السياسة سارية اعتباراً من بداية العام الدراسي 25/2024 (الفصل الدراسي الأول). ومن المتوقع أن تكون المدارس متوافقة بالكامل مع هذه السياسة بحلول بداية العام الدراسي 26/2025 (الفصل الدراسي الأول).

6.2 عدم الامتثال لهذه السياسة سيعرض المدرسة للمساءلة القانونية والعقوبات المطبقة بموجب اللوائح والسياسات والمتطلبات الخاصة بدائرة التعليم والمعرفة، دون الإخلال بالعقوبات التي يفرضها المرسوم بقانون اتحادي رقم (31) لسنة 2021 بإصدار قانون الجرائم والعقوبات وتعديلاته أو أي قانون آخر ذي صلة. تحتفظ دائرة التعليم والمعرفة بحق التدخل إذا تبين مخالفة المدرسة لالتزاماتها.



- مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة. (2022). دليل أبوظبي الإرشادي للغذاء المتداول في المؤسسات التعليمية في إمارة أبوظبي (د ر أ 2/2022) (الطبعة الثالثة).
- سينا، اتش. وكالدر، بي. (2020). تحديد نظام غذائي صحي: الأدلة على دور الأنماط الغذائية المعاصرة في الصحة والمرض. *Nutrients*, 12(2): 334.
- إبييد، إ ز م وزكريا م ب. (2021). التحليل الحراري في إعادة التدوير وإدارة النفايات. إبييد، إ ز م وزكريا م ب (المحررون)، التحليل الحراري: من المبادئ التمهيدية إلى التطبيقات المتقدمة (ص 247-300).
- المرسوم بقانون اتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء وتعديلاته.
- المرسوم بقانون اتحادي رقم (31) لسنة 2021 بإصدار قانون الجرائم والعقوبات وتعديلاته.
- منظمة الأغذية والزراعة، 2010. الأنظمة الغذائية المستدامة والتنوع البيولوجي.
- منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، 2018. المعايير الغذائية الدولية.

النشر

2024 (سبتمبر). سياسة دائرة التعليم والمعرفة للطعام الصحي وسلامة الغذاء في المدارس -الإصدار 1.1

دائرة التعليم والمعرفة، أبوظبي

تطبق هذه السياسة على المدارس الخاصة ومدارس الشراكات التعليمية في إمارة أبوظبي، إلا أنه وفي حال وجود أي تعميم صادر قبل نشر هذه السياسة أو تم إصداره خصيصاً لمدارس الشراكات التعليمية فيما بعد فإنه يحل محل هذه السياسة.

الإصدارات السابقة:

2024 (يناير) سياسة دائرة التعليم والمعرفة للطعام الصحي وسلامة الغذاء في المدارس -الإصدار 1.0

