

الأكل الصحي وسياسة سلامة الغذاء

الغذائي الآمن والصحي هو مفتاح الصحة البدنية والعقلية

1. سياسة الغذاء الصحي وسلامة الغذاء في المدرسة:

1.1 متطلبات السياسة: يجب على المدارس تطوير وتنفيذ سياسة الأكل الصحي والتغذية، بما يتماشى مع سياسة دائرة التعليم والمعرفة للأكل الصحي وسلامة الغذاء. يجب أن تكون السياسة:

1. على المدرسة توفير خيارات غذائية صحية وتشجيع ممارسات الوجبات الصحية والمستدامة، والخطوات التي يجب اتخاذها فيما يتعلق بذلك، بما في ذلك:
 - أ. تدابير لتعزيز بيئة مواتية للأكل الصحي تمشياً مع القسم 2. تعزيز الأكل الصحي والمستدام.
 - ب. الالتزام بالمعايير الغذائية المنصوص عليها في دليل أبوظبي للمقاصف الغذائية في المؤسسات التعليمية، إذا كانت المدرسة تقدم خدمة الطعام.
 - ت. تدابير للإشراف النشط على الطلاب خلال أوقات الوجبات الخفيفة / الوجبات من أجل:
 - 1) تأكد من أن الطلاب يستهلكون أطعمة مقبولة (على سبيل المثال، عدم إحضار مسببات الحساسية التي قد تضر الطلاب الآخرين، وما إلى ذلك).
 - 2) تأكد من حصول جميع الطلاب على وجبة كل يوم (ما لم يكن الصيام).
 - 3) أن تكون يقظاً بشأن السلوك المتعلق بالطعام (اضطرابات الأكل، والتئمر المرتبط بالطعام، وما إلى ذلك).
 - ث. تدابير لتحسين استدامة ممارسات استهلاك الغذاء، بما يتماشى مع استراتيجية الاستدامة للمدرسة .
2. تحديد التزام المدرسة بالالتزام بمعايير النظافة وسلامة الأغذية المنصوص عليها في دليل أبوظبي للمقاصف الغذائية في المؤسسات التعليمية فيما يتعلق بإعداد الطعام وتعبئته ونقله ومناولته.
3. وضع تدابير للفعاليات المشتركة من قبل المدرسة لضمان حظر بعض المواد الغذائية (مثل الكحول والمشروبات الغازية ولحم الخنزير والمواد المسببة للحساسية). يحق للمدارس الالتزام بمزيد من الإجراءات الصارمة للفعاليات المشتركة، لضمان إرشادات أكثر صرامة للأكل الصحي و / أو الممارسات المستدامة.



4. حدد التدابير التي اتخذتها المدرسة لتعزيز إدماج مجموعات الأقليات وسلامة الطلاب الذين يعانون من الحساسية وعدم تحمل الطعام
5. يتم نشرها على موقع المدرسة وإتاحتها للموظفين والطلاب والبائعين وأولياء الأمور.

2. تعزيز الأكل الصحي:

2.1 تعزيز الغذاء الصحي: يجب على المدارس خلق ثقافة غذائية صحية تشجع على بيئة غذائية صحية من الأطعمة الغنية بالتغذية لجميع أفراد المجتمع المدرسي.

1. يحظر استهلاك المواد الغذائية غير الآمنة مثل تلك التي تحتوي على مسببات الحساسية (مثل المكسرات) للاستهلاك الشخصي أو توزيعها في مباني المدرسة.

2.2 خدمات الغذاء الصحي: يجب على المدارس التي تقدم خدمات الطعام تزويد الطلاب والموظفين بأغذية صحية وغنية بالمغذيات بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي للمقاصف الغذائية في المؤسسات التعليمية.

1. يجب على المدارس الحصول على التراخيص اللازمة سارية المفعول والاحتفاظ بسجلات وإشعارات التفتيش.

2.3 التثقيف الغذائي: يجب على المدارس تقديم التثقيف التغذوي للطلاب من خلال المناهج الدراسية الرسمية واستراتيجيات المشاركة الأخرى (مثل المسابقات وورش العمل) لتمكينهم من اتخاذ خيارات نشطة ومستنيرة. يجب على المدارس التأكد من أن المناهج الدراسية تغطي الموضوعات التالية، كحد أدنى:

1. الأكل الصحي والمتوازن.
2. قراءة ملصقات الطعام.
3. ممارسات الوجبات المستدامة.

2.4 توعية الموظفين: يجب على المدارس ضمان حضور المعلمين وموظفي المقصف للتدريب الذي يجريه مركز أبو ظبي للصحة العامة (ADPHC) والجهات الأخرى ذات الصلة فيما يتعلق بالأكل الصحي، لتمكينهم من تعزيز الأكل الصحي عند الإشراف و / أو التفاعل مع الطلاب.



2.5 مشاركة الوالدين:

1. يجب على المدارس مشاركة الإرشادات مع أولياء الأمور فيما يتعلق بالأكل الصحي والمتوازن. يجب أن تتضمن هذه الإرشادات القيود المفروضة على الطعام (مثل المواد المسببة للحساسية مثل المكسرات والمشروبات التي تحتوي على الكافيين) على النحو المنصوص عليه من قبل مجلس أبو ظبي للجودة والمطابقة (QCC) والأطعمة "غير الصحية" التي توصي المدرسة أولياء الأمور بتجنب تعبئتها (مثل الأطعمة المقلية). يجب على المدارس الإشارة إلى الإرشادات الواردة في الاتفاقية بين المدرسة وأولياء الأمور، وفقا لسياسة **دائرة التعليم والمعرفة لأولياء الأمور**.
2. يجب على المدارس مشاركة أولياء الأمور في أي إرشادات ذات صلة مشتركة بين دائرة التعليم والمعرفة أو مركز أبو ظبي للصحة العامة أو مجلس أبو ظبي للجودة والمطابقة أو هيئة أبو ظبي للزراعة والسلامة الغذائية أو دائرة الصحة فيما يتعلق بصحة الأطفال وتغذيتهم وحساسيتهم.
3. بالنسبة للفعاليات التي يتم فيها اعتماد مشاركة الطعام من قبل دائرة التعليم والمعرفة، يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بأن أي طعام يتم إحضاره يجب أن يلتزم بدليل أبو ظبي لمقاصف الطعام في المؤسسات التعليمية.
4. يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بجميع المخاوف المتعلقة بالطعام (جميع الحالات المدرجة في **القسم 1.1 ج**) في نفس اليوم الذي لاحظت فيه المشكلة.

3. الخدمات الغذائية

- 3.1 فحص الجودة والامتثال: تلتزم المدارس بالدليل الإرشادي لمقاصف الطعام في أبو ظبي في المؤسسات التعليمية والقانون الاتحادي رقم 10 لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء في تقديم الخدمات الغذائية.
- 3.2 خدمات توصيل الطعام: لا تسمح المدارس للطلاب باستخدام خدمات توصيل الطعام الخارجية (مثل طلبات) خلال ساعات الدوام المدرسي.
- 3.3 ملاحظات الطلاب: يجب على المدارس إشراك الجسم الطلابي في تخطيط وتحسين خدمات الطعام المدرسي (على سبيل المثال، من خلال نماذج الملاحظات).

4. اعتبارات خاصة

4.1 مراعاة الأقليات: يجب أن تأخذ المدارس في الاعتبار الاحتياجات الدينية والثقافية والأخلاقية لمجموعات الأقليات، ويجب أن تشارك هذه المجموعات في صنع القرار المتعلق بالخدمات الغذائية واستخدام الملصقات الغذائية.

4.2 مراعاة الطلاب الذين يعانون من الحساسية الغذائية وعدم تحملها:

1. تتخذ المدارس التدابير التالية لدعم الطلبة الذين يعانون من الحساسية، بما يتماشى مع متطلبات دليل أبو ظبي للمقاصف الغذائية في المؤسسات التعليمية:
أ. الاحتفاظ بسجلات للحساسية الغذائية وعدم تحمل الطلاب والاحتفاظ بنسخة من السجلات في مقصف المدرسة.
ب. التأكد من أن الملصقات الغذائية توفر تحذيرات بشأن مسببات الحساسية في الطعام المقدم من خلال خدمات الطعام بالمدرسة.

2. بالإضافة إلى ذلك، يجب على المدارس:

- أ. وضع في اعتبارك الحساسية وعدم تحمل الطلاب عند التخطيط للأنشطة والوجبات المدرسية للتأكد من أن عرض الطعام الأساسي يناسب أكبر عدد ممكن من الطلاب أو مع تعديلات طفيفة.
- ب. مطالبة أولياء الأمور بإخطار المدرسة على الفور إذا أصيب طفلهم بالحساسية وتقديم الأدوية ذات الصلة إلى المدرسة.
- ت. مشاركة سجلات الحساسية الغذائية للطلاب مع الموظفين المعنيين وأولياء الأمور والطلاب المعنيين لتقليل مخاطر التعرض العرضي للمواد الغذائية المسببة للحساسية.
- ث. إجراء تقييمات المخاطر المتعلقة بحساسية الطلاب وتنفيذ تدابير التخفيف من المخاطر المناسبة.
- ج. لديك إجراءات لإدارة ردود الفعل التحسسية للطلاب بشكل فعال، بما في ذلك إجراءات واضحة للتعامل مع ردود الفعل التحسسية الشديدة.
- ح. قم بتسمية وتخزين الأدوية اللازمة لإدارة حساسية الطلاب بشكل مناسب.

إدارة المدرسة

