

مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للفصل الثاني من العام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

البند (١) تشكيل لجان على مستوى مديريات التربية والتعليم والمدارس المشمولة بالمشروع .

١. لجنة الإشراف والمتابعة في المديرية :

يتم تشكيلها برئاسة مدير التربية والتعليم المعنى وعضوية كلاً من مدير الشؤون التعليمية والفنية، رئيس قسم التعليم العام وشؤون الطلبة، عضو قسم التعليم العام كمسؤول تغذية مدرسية، رئيس أو عضو قسم الشؤون المالية، رئيس أو عضو قسم اللوازم.

تكون مهام اللجنة ما يلي :-

✓ زيارة مستودعات المتعهد قبل توزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس، للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات وابداء أية ملاحظات حولها.

✓ إبلاغ مندوب ديوان المحاسبة عند استلام وتوزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس المشمولة بالمشروع والتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات لتوقيع على ضوابط تسلم اللوازم.

✓ متابعة عملية توزيع مادة البسكويت بنوعيه على المدارس المشمولة بالمشروع.

✓ التأكد من مطابقة الكمية المستلمة من مكونات الوجبة الغذائية لأعداد الطلبة المشمولين.

✓ تعميم الخطة الإجرائية لتنفيذ المشروع للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠ على المدارس المشمولة بالمشروع.

✓ المتابعة والإشراف على مدى التزام المدارس بتطبيق تعليمات توزيع مادة البسكويت بنوعيه على الطلبة الواردة في البند رقم ٢ .

✓ التأكد من مراعاة الشروط الصحية في المكان المخصص لتخزين مادة البسكويت بنوعيه في المدارس الواردة في البند رقم ٤ .

✓ التعاون والتنسيق مع مديريات الصحة المعنية في المحافظات كلما دعت الحاجة من أجل سلامة تداول مكونات الوجبة الغذائية في المدارس.

✓ تعبئة الكشف الشهري الخاص بالمديرية وإرساله للوزارة في بداية الأسبوع الأول من كل شهر. (مرفق نموذج كشف شهري للمديرية).

✓ التأكد من قيام المدارس بتوثيق الإجراءات المتعلقة بتداول مادة البسكويت بنوعيه في سجلات خاصة تحفظ لدى إدارة المدرسة للاطلاع عليها عند الحاجة وعند طلبها من قبل الجهات الرقابية.

✓ يقوم عضو اللجنة المكلف من قسم اللوازم بإدخال وإخراج مادة البسكويت بنوعيه وإعداد ضبط الاستلام.

✓ يقوم عضو اللجنة المكلف من قسم الشؤون المالية بإعداد المطالبات الماليه الخاصة بأجور ونفقات العاملين بالمشروع من المدارس وتدقيقها حسب الاصول وإرسالها الى الوزارة.

✓ في حال قيام الموزع بأية مخالفة متعلقة باستلام مادة البسكويت بنوعيه الموزعة على المدارس يقوم مسؤول التغذية المدرسية بإبلاغ مندوب شركة البشائر الأردنية للاستثمارات الزراعية السيد نورس المحالي بالمخالفة على هاتف رقم (٠٧٩٨٣٤٥٣٥٠) لاتخاذ الإجراء اللازم.

✓ في حال وجود شكاوى من المدارس حول أي من مادة البسكويت بنوعيه تقوم لجنة المديرية بزيارة هذه المدارس للوقوف على طبيعة الشكوى، وإبلاغ وحدة إدارة المشروع هاتفياً وتزويد الوزارة بتقرير مفصل حول الموضوع.

✓ الاحتفاظ بصورة عن نموذج استلام المدارس لمكونات الوجبة الغذائية.

✓ عدم الإدلاء بأي تصريح لوسائل الإعلام المختلفة حول وجود مشاكل تتعلق بسادة البسكويت بنوعيه في المدارس المشمولة بالمشروع.

٢- لجنة الاستلام والتوزيع في المدرسة :

يتم تشكيلها برئاسة مدير / مديرة المدرسة وعضوية كلاً من مربّي الصفوف (١-٣) الأساسي. ولجنة للصفوف (٤-٦) الأساسي على أن لا يزيد عدد أعضائها عن عدد هذه الشعب. ومعلمة روضة الأطفال إن وجدت. ويقام مدير / مديرة المدرسة بتكليف أحد الآذنة / الآذونات للعمل بالمشروع. على أن يكون أحد أعضاء اللجنة كمعلمة للتغذية المدرسية.

تكون مهام اللجنة ما يلي :-

✓ استلام مادة " البسكويت، بنوعيه من المورد مباشرة بواقع مرة اسبوعياً وتوثيق الكميات المستلمة في دفاتر جانبية يتم الاحتفاظ بها لدى مديرية المدرسة. وفي حال وجود فساد أو تلف أو عيب في أي مادة منيا، فللجنة الحق في رفض استلام المادة المعيبة أو الفاسدة والطلب من المورد استبدالها بكمية أخرى دون أن يؤثر على فترة إطعام الطلبة.

✓ توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي (٢ باكيت / طالب يوميا) و بسكويت إنتاج المخازن العسكرية (باكيت / طالب يوميا) على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية وحسب ما هو مبين في الجدول المرفق الذي يبين بداية ونهاية الإطعام ونوعية الوجبة المقدمة.

✓ التأكد من مطابقة الكميات المستلمة لأعداد الطلبة المشمولين، وختم وتوقيع الكشف الخاص باستلام الكميات المخصصة للطلبة من البسكويت بنوعيه والموجود لدى الموزع والاحتفاظ بصورة عنه لدى إدارة المدرسة، وتحت طائلة المساءلة.

✓ التأكد من أن عملية تنزيل وإيصال مادة البسكويت بنوعيه من قبل عمال الشركة بطريقة لا تؤدي إلى تلفها إلى أماكن تخزينها في المدرسة.

✓ الإشراف المباشر على عملية تنزيل وتخزين وتوزيع مادة البسكويت بنوعيه.

✓ تكون مسؤولة محتويات مستودع التغذية المدرسية (مكان تخزين مادة البسكويت بنوعيه داخل المدرسة) من مهام معلمة التغذية المدرسية.

✓ مراقبة مادة البسكويت بنوعيه داخل أماكن تخزينها باستمرار للتأكد من عدم تأثرها بالظروف الجوية أو وصول أشعة الشمس إليها، وحمايتها من الارتفاعات في درجات الحرارة.

✓ غسل برنامج من قبل رئيس اللجنة يتم بموجبه تجهيز مادة البسكويت بنوعيه لكل صف حسب عدد الطلبة المشمولين.

✓ التأكد من سلامة مادة البسكويت بنوعيه قبل توزيعها على الطلبة.

✓ توزيع مادة البسكويت على الطلبة وتوعيتهم بضرورة المحافظة على النظافة.

✓ إعداد كشوفات يومية تبين أعداد الطلبة الذين وزعت عليهم مادة البسكويت بنوعيه في كل شعبة، تحفظ لدى إدارة المدرسة ليتم تدقيقها لاحقاً. (مرفق نموذج كشف يومي للمدرسة).

✓ في حال قيام الموزع بأية مخالفة متعلقة بتسليم مادة البسكويت بنوعيه الموزعة على المدارس يقوم مدير/ مديرة المدرسة بإبلاغ مسؤول التغذية المدرسية في مديرية التربية والتعليم لاتخاذ الإجراء اللازم.

✓ أي تعديل على أعداد الطلبة يتم من خلال مديريات التربية والتعليم والوزارة فقط.

✓ في حال أن قصرت لجنة الاستلام والتوزيع بالقيام بأي من المهام الملقاه على عاتقها والمذكورة أعلاه يتم مسانلتها وإيقاع الجزاء التأديبي المناسب عليها مع إصدار أي قرار تبعى يترتب على التقصير سواء بتفويت الفرصة أو الضرر أو تحميل الوزارة أية أعباء مالية غير قائمة على أساس من الواقع والقانون.

وتكون مهام الآذن / الآذنة نقل مادة البسكويت بنوعيه وتسليمها إلى معلمي الصفوف

البند (٢) تعليمات توزيع مكونات الوجبة الغذائية على الطلبة

- ١- التأكد من قيام الطلبة بغسل أيديهم قبل تناول الوجبة الغذائية.
- ٢- عدم تكليف الطلبة بتحميل أو تنزيل أو توزيع أي من مادة البسكويت بنوعيه.
- ٣- توزيع بسكويت المحشو بالتمر المقدم من برنامج الأغذية العالمي (٢ باكيت / طالب يومياً) و بسكويت إنتاج المخابر العسكرية (باكيت / طالب يومياً) على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية وحسب ما هو مبين في الجدول المرفق الذي يبين بداية ونهاية الإطعام ونوعية الوجبة المقدمة بواقع (٥) أيام في الأسبوع.
- ٤- التقيد التام بوقت توزيع مادة البسكويت بنوعيه قبل نهاية الحصص الثالثة ب(١٥) دقيقة، وتناولها داخل الغرفة الصفية وبإشراف مباشر من المعلم بعد التأكد من سلامتها، وعدم السماح بإخراج مادة البسكويت بنوعيه خارج الغرفة الصفية.
- ٥- لا يعطى الطالب مادة البسكويت بنوعيه التي لا يرغب بتناولها، مع ضرورة توعيته بأهميتها للجسم.
- ٦- لا يعطى الطالب الغائب حصته من مادة البسكويت بنوعيه عن اليوم الذي يغيب فيه عن المدرسة.
- ٧- لا يجوز تناول مادة البسكويت بنوعيه من قبل أعضاء الهيئة التدريسية والعاملين.
- ٨- إلقاء الفضلات في الأماكن المخصصة لذلك.

البند (٣) تعليمات التصرف بالكميات الزائدة من مادة البسكويت بنوعيه .

١. في حال وجود كميات زائدة من مادة البسكويت بنوعيه تكفي لإطعام طلبة المدرسة ليوم واحد على الأقل يقوم مدير / مديرة المدرسة بإبلاغ الموزع التابع لشركة البشائر بالكميات الزائدة ليتم خصمها من حصة المدرسة في الدفعة التالية.
٢. بعد انتهاء أي فصل دراسي يتم توزيع ما تبقى من مادة البسكويت بنوعيه على الطلبة المشمولين بحيث لا يتبقى أي رصيد مدور لدى المدرسة.

البند (٤) الأمور الصحية الواجب مراعاتها عند تخزين مادة البسكويت بنوعيه داخل المدرسة .

١. أن يتم اختيار مستودع تخزين مادة البسكويت بنوعيه في الطابق الأرضي من البناء المدرسي.
٢. أن يكون مستودع تخزين مادة البسكويت بنوعيه جافاً. جيد التهوية.
٣. أن توضع الكراتين على لوح خشبي بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والتأكد من عدم وجود أطراف حادة أو مسامير.
٤. أن يتم ترتيب مادة البسكويت بنوعيه بشكل جيد.

ملحق (أ) مواصفات المواد المكونة للوجبة .

١- مواصفة بسكويت المخابز العسكرية :-

- ١- يراعى فى المنتج جميع المواصفات المعتمدة من مديرية المواصفات والمقاييس رقم (٦/٢٠٠٠) المتعقبة بالبسكويت ورقم (٤٩٣) المتعقبة بالاشتراطات الصحية للاغذية ورقم (٢٨٨) المتعقبة بمدة انصلاحيه . والتعديلات المبينه ادناه .
- ٢- أن يكون البسكويت محلى وان لا تقل نسبة المواد الدهنيه به عن (٨%) وزن / وزن .
- ٣- أن يستخدم فيه الزيت النباتى مثل palm oil .
- ٤- أن يكون اندقيق المستعمل من دقيق القمح ويضاف اليه دقيق البقول مثل فول الصويا او الحبوب على أن يتم بيان ذلك كما ونوعاً .
- ٥- أن لا تقل نسبة البروتين فى البسكويت عن (٦%) .
- ٦- أن يستعمل ملح الطعام المضاف اليه اليود وانماء الصالح للشرب فى صناعة البسكويت .
- ٧- أن تزن عبة البسكويت الواحدة (٤٠-٥٠) غرام .
- ٨- يشترط فى حالة اضافة المواد الاختيارية التاليه أن تكون طبيعیه:
 - مواد حافظه .
 - مواد مستحبه .
 - المحليات المغذيه مثل السكروز .
- ٩- يشترط أن يحتوى كل (٤٠-٥٠) غرام من المنتج النهائى (بعد الخبز) على المغذيات التاليه:-
 - فيتامين (أ) ، فيتامينات ب١ ، ب٢ ، ب٦ ، ب١٢ ، انياسين ، حامض الفونيك ، معدن الحديد ، معدن الزنك .
- ١٠- يجب توفر الاشتراطات القياسيه التاليه فى المنتج :-
 - أن لا تزيد نسبة الرطوبه فى المنتج على (٨%) وزن / وزن .
 - أن لا تزيد نسبة الرماد محسوبه على اساس المادة الجافه فى البسكويت على (٥١%) وزن / وزن .
 - أن لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب فى حمض الهيدروكلوريك على (٠.٨ ر ٠.١٠%) وزن / وزن .
 - أن لا تزيد نسبة انحموضه ندهن المستخلص محسوبه كحامض اولييك على (١%) .
 - أن لا تزيد نسبة الكسر بالبسكويت عن (٧%) من وزن العينه .
 - أن لا تزيد نسبة البسكويت غير المتجانس فى النون عن (٥%) من وزن العينه .
 - أن تكون الزيوت والدهون من الانواع المسموح باستعمالها وان لا يزيد رقم البيروكسيد لماده الدهنيه المستخلصه من البسكويت على (١٠) مل مكافى اوكسجين بيروكسيدي فى الكيلو غرام الواحد من الدهن المستخلص .

- أن يخلو المنتج من التزنخ والتعفن ومن المواد الغريبة وأي مواد أخرى ضارة بالصحة .
- أن يكون خاليا من الحشرات وأجزائها ومن الفطريات .
- أن يخلو المنتج من المحليات الاصطناعية (كانسكارين و انسيكلاميت) .
- أن تكون جميع المواد المستخدمة في صناعة البسكويت مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .
- ١١- أن لا تزيد المنومات المعدنية عما هو مسموح به في المواصفة المحلية .
- ١٢- أن يكون المنتج جذابا وذا طعم محبب ورائحة مقبولة ومستساغا لدى الأطفال ، يخلو من طعم التصبين أو المر أو الشانط .
- ١٣- أن يخضع المنتج للاشتراطات الصحية وهي أن يتم تصنيع المنتج طبقا للتوصية الدولية الصادرة عن لجنة دستور الأغذية مرجع رقم (١٩٦٩ - ١ - RCP / CAC) الخاصة بالقواعد العامة لشؤون صحة الأغذية .
- أن يخلو المنتج من الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض القادرة على النمو ضمن ظروف التخزين العادية .
- أن يخلو المنتج من أية مواد سامة ناتجة عن الكائنات الحية الدقيقة بكميات تجعلها ضاره بالنصحة .
- أن يخلو المنتج من كافة الكائنات الحية الدقيقة المرضية .
- ١: يشترط في التعبئة والتغليف مراعاة ما يلي:-
- أن يعبا في عبوات صحية، نظيفة .
- أن تكون مواد التغليف غير منغذة للرطوبة أو الدسم وقليلة النفاذية للاكسجين (الهواء) وتمنع المسر المباشر أثناء التعبئة .
- يشترط وجود ثلاثة أشكال للمنتج وثلاثة اشكال للتغليف على الأقل .
- ١٥- أن يخضع المنتج لفحوصات المخبرية الدورية من قبل وزارة الصحة والمختبرات العسكرية للمراقبة الجودة وفحوصات مخبرية وحسية التقانية من قبل وحدة إدارة المشروع .
- ١٦- أن يطبع على العبوة بشكل بارز وواضح المعلومات التالية:
- مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية .
- تنفيذ وزارة التربية والتعليم مع القوات المسلحة الأردنية .
- غير مخصص للبيع أو المداونة .
- ١٧- يشترط التنوع في إضافة المنكهات الطبيعية لمادة البسكويت مثل (اليانسون، جوز الهند، افغانيللا، القزحة، القرفة، الزعتر) وأي نكهات طبيعية أخرى .

٢- بسكوييت برنامج الأغذية العالمي :-

على بسكوييت المحشو بالتمر أن يكون مدعماً بمادة البريمكس من أجل ضمان الحصول على العناصر الدقيقة و ذلك لكل ١٠٠ غرام من المادة الحافزة عن المنتج النهائي:

جدول نسب العناصر الصغرى و الصيغة الكيميائية

الصيغة الكيميائية	كُل ١٠٠ عد	المغذيات الدقيقة
		الفيتامينات
DRY VITAMIN A PALMITATE 250 S N	IU 947	فيتامين أ
DRY VITAMIN D3 100 SD S	IU 114	فيتامين د
DRY VITAMIN E 50% CWS S	mg 4.0	فيتامين هـ
Dry Vitamin K1 5% SD	mg 0.03	فيتامين ك١
THIAMINE MONONITRATE	mg 0.51	فيتامين ب١ (ثيامين)
B2 UNIVERSAL FINE POWDER	mg 0.51	فيتامين ب٢
PYRIDOXINE HYDROCHLORIDE	mg 0.57	فيتامين ب٦
ASCORBIC ACID	mg 17.0	فيتامين ج
Folic Acid 10% on Potato Malt	mg 0.17	حمض الفوليك (فيتامين ب٩)
NIACINAMIDE	mg 6.8	اميد النياسين
Vitamin B12 0.1% WS N	µg 1.02	فيتامين ب١٢
		المعادن
Copper Gluconate	mg 0.34	النحاس
Ferrie Pyrophosphate	mg 7.10	الحديد
Zinc Oxide	mg 3.18	الزنك

التركيبية

البسكوييت المحشو بالتمر هو بسكوييت محشو ، بحيث تمثل مادة البسكوييت ٧٠% من المنتج و تمثل الحشوة ال ٣٠% المتبقية . التركيبية موضحة في الجدول أدناه :

جدول تركيبية البسكوييت المحشو بالتمر

النسبة في كل جزء	النسبة في المنتج النهائي	الجزء ١٤ : البسكوييت (مكونات العجين)
48.20	33.74	دقيق القمح
11.78	8.25	سكر
21.42	14.99	مزيج من عذير مهرج
2.14	1.50	مسحوق الحليب الحلى من التمد
3.21	2.25	ضخن الصويا
5.36	3.75	سكر محول
0.27	0.19	ملح
0.04	0.03	نوسلين
0.54	0.37	مسحوق البيض
0.03	0.02	حمض الصوديوم
0.02	0.01	صودا
0.27	0.19	النستين

0.04	0.05	حامض الستريك
4.50	6.43	ماء
0.17	0.25	البريمكس
70.0%	100.0%	المجموع الحزري ١
الجزء ٢ : مكونات الحشو		
25.77	85.91	سحون النمر
1.14	3.79	مرعرب
3.02	10.06	شراب الحلو كور
0.08	0.25	البريمكس
30.0%	100.0%	المجموع الحزري ٢
100.0%		المجموع

مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية

تعليمات تنفيذ مشروع المطبخ الانتاجي للفصل الثاني من العام الدراسي

٢٠٢٠ / ٢٠١٩

لجنة الاستلام والتوزيع في المدرسة:

يتم تشكيلها كما وردت في الخطة الإحرائية لتنفيذ مشروع تغذية أطفال المدارس الحكومية.

تكون مهام اللجنة كما يلي:

- استلام الوجبة الغذائية المغلقة من الموزع يومياً، وتوثيق الكميات المستلمة في دفاتر جانبية يتم الإحتفاظ بها لدى مدير / مديرة المدرسة.
- التأكد من مطابقة الكميات المستلمة من الوجبة الغذائية لأعداد الطلبة المشمولين.
- التأكد من أن عملية تنزيل مكونات الوجبة الغذائية إلى أماكن تخزينها في المدرسة تتم بواسطة الموزع بطريقة لا تؤدي إلى تلفها.
- التأكد من سلامة مكونات الوجبة الغذائية قبل توزيعها على الطلبة.
- توزيع مكونات الوجبة الغذائية على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية كما يلي:
 - يومى الاحد والاربعاء : معجنة جينة بيضاء وزعتر مع حبة خضار (خيار) وحبه فاكهة (موز أو تفاح).
 - يوم الاثنين : معجنة جينة بيتزا مع حبة فاكهة (موز أو تفاح).
 - يومى الثلاثاء والخميس: معجنة جينة بيضاء مع حبة خضار (خيار) وحبه فاكهة (موز أو تفاح).
- توزيع الوجبة الغذائية على الطلبة في الصفوف (١-٦) الأساسي ورياض الأطفال الحكومية قبل نهاية الحصة الثالثة ب(١٥) دقيقة، وتناولها داخل الغرفة الصفية وبإشراف مباشر من المعلم بعد التأكد من سلامتها، وعدم السماح بإخراج أي من مكونات الوجبة الغذائية خارج الغرفة الصفية.
- يترك التصرف بالكميات الزائدة من الوجبات الغذائية إلى قرار مدير / مديرة المدرسة بالتعاون مع لجنة التغذية في المدرسة يومياً، بحيث لا يتبقى أي من هذه الوجبات الى اليوم التالي.