CORE CONCEPT

# دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية: معايير الوجبات وسلامة الغذاء ومتابعة متعهدي الإعاشة

**دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية: معايير الوجبات وسلامة الغذاء ومتابعة متعهدي الإعاشة**

## مقدمة:

دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية دورة تمتد أسبوع لوحدات التغذية في الجهات التعليمية ومشغلي المدارس ومتعهدي الإعاشة المدرسية، وتنتهي بإعداد خطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي لمجموعة مدارس الحالة. فالطلاب يفقدون قيمة الوجبة المدرسية حين تبتعد القوائم عن معايير التغذية، ويبيع المقصف المشروبات المحلاة والوجبات المقلية، وتمر حوادث الحساسية الغذائية دون توثيق، وتكافئ عقود الإعاشة الكمية على حساب الجودة. ويتولى المشاركون أصلا تخطيط الوجبات والمقاصف أو الإشراف عليها أو تدقيقها، ويتدربون عبر دراسات حالة على قوائم طعام وسجلات تفتيش وعقود وكشوف تكلفة فعلية. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في خدمات الغذاء المدرسي.

## أهداف الدورة:

- المقارنة بين نماذج برامج الوجبات المدرسية المجانية للجميع والموجهة للفئات المستحقة والمدفوعة، واختيار النموذج الملائم لطلاب مجموعة المدارس وميزانيتها
- تطبيق متطلبات المجموعات الغذائية الأسبوعية ونسب نموذج الطبق وقوائم أصناف المقصف على الوجبات المدرسية ومعروضات المقصف
- تخطيط قوائم طعام دورية وأحجام حصص لطلاب الطفولة المبكرة والمرحلتين الابتدائية والثانوية وفق معايير التغذية المدرسية
- تشغيل ملفات ترخيص المقصف وضوابط HACCP لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وجولات تفتيش النظافة وسجل حساسية الطلاب مع إجراءات الاستجابة الطارئة
- حساب تكلفة الوجبة الواحدة ومتابعة متعهدي الإعاشة عبر المواصفات ومؤشرات الأداء وفحص هدر الطعام في الأطباق وإشعارات التصحيح
- متابعة نتائج سمنة الأطفال بمئينات مؤشر كتلة الجسم حسب العمر BMI-for-age، وربط تغييرات المقصف بإجراءات على مستوى المدرسة والأسرة

## الفئة المستهدفة:

- وحدات التغذية والصحة المدرسية في الجهات التعليمية التي تضع معايير الغذاء وتفتش على الوجبات المدرسية
- مشغلو المدارس ومديرو مجموعات المدارس المسؤولون عن المقاصف ونقاط البيع وخدمة الوجبات
- متعهدو الإعاشة المدرسية الذين يديرون المطابخ المركزية ويقدمون الوجبات داخل المدارس
- العاملون في العقود والمشتريات الذين يطرحون عقود الإعاشة المدرسية ويرسونها ويتابعون تنفيذها
- منسقو الصحة والرفاه في المدارس الذين يتولون حالات الحساسية الغذائية لدى الطلاب ومبادرات الأكل الصحي

## محاور الدورة:

### اليوم 1: منظومة خدمات الغذاء المدرسي وتقييم الوضع الراهن

- مقارنة نماذج برامج الوجبات المدرسية المجانية والموجهة والمدفوعة
- إسقاط ركائز الغذاء المدرسي لدى FAO منظمة الأغذية والزراعة على مجموعة مدارس
- تدقيق البيئة الغذائية في المقاصف وآلات البيع ونقاط البيع
- خريطة أصحاب المصلحة من جهات تعليمية ومشغلين ومتعهدين وأولياء أمور
- بطاقة أداء الوضع الراهن للوجبات ومبيعات المقصف والشكاوى

### اليوم 2: معايير التغذية المدرسية وأطر القوائم حسب الفئات العمرية

- متطلبات المجموعات الغذائية الأسبوعية لقوائم وجبة الغداء المدرسية
- نسب نموذج الطبق لطلاب المرحلتين الابتدائية والثانوية
- قوائم الأصناف المسموحة والمقيدة والممنوعة في المقصف المدرسي
- سياسة الماء أولا وإزالة المشروبات المحلاة من المدارس
- دليل أحجام الحصص من الطفولة المبكرة حتى المراهقة

### اليوم 3: تخطيط القوائم ونظافة المقاصف وإدارة الحساسية الغذائية في المدارس

- قائمة طعام مدرسية دورية لثلاثة أسابيع مطابقة لمعايير المجموعات الغذائية
- خطة HACCP لمطبخ مدرسي مركزي
- ملف ترخيص المقصف وقائمة التفتيش اليومي على النظافة
- سجل حساسية الطلاب وربطه بالخطط الصحية الفردية
- خط تقديم آمن من مسببات الحساسية وتمرين الاستجابة الطارئة

### اليوم 4: تكلفة برامج الوجبات ومتابعة المتعهدين ونتائج السمنة

- بناء تكلفة الوجبة من المكونات والعمالة والمصروفات غير المباشرة
- مواصفات عقد الإعاشة وجدول مؤشرات الأداء الرئيسية
- زيارات متابعة المتعهد وفحص هدر الأطباق ومحفزات الغرامات
- تتبع مئينات BMI-for-age لدفعات طلاب المدارس
- إجراءات المدرسة والأسرة المكملة لما يقدمه المقصف

### اليوم 5: دراسة حالة لإعداد خطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي

- ملف مجموعة مدارس الحالة بقوائمها وعقودها وبيانات مبيعاتها
- مراجعة قوائم الحالة ومعروضات المقصف وفق معايير التغذية
- مراجعة أداء متعهد الحالة وإصدار إشعار إجراء تصحيحي
- سيناريو تكلفة الحالة ونسب الإقبال لخيارات برامج الوجبات
- استكمال خطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي ومناقشتها مع المشاركين

## المهارات التي ستكتسبها:

- تصميم برامج الوجبات المدرسية
- تطبيق معايير التغذية المدرسية
- تخطيط القوائم حسب الفئات العمرية
- التفتيش على نظافة المقاصف
- إدارة الحساسية الغذائية في المدارس
- تحليل تكلفة الوجبة
- متابعة متعهدي الإعاشة
- تتبع نتائج سمنة الأطفال

## لماذا تحضر هذه الدورة:

- تقديم خطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي إلى مجلس مجموعة المدارس ووحدة التغذية في الجهة التعليمية لاعتمادها
- تحديد أصناف المقصف التي تبقى أو تقيد أو تزال، ونموذج برنامج الوجبات الذي يستحق التمويل
- تجنب حوادث الحساسية الغذائية وإخفاق جولات تفتيش النظافة ودفع مستحقات وجبات لا تطابق المواصفات
- توجيه مشرفي المقاصف ورؤساء المطابخ وممرضي المدارس إلى فحص القوائم وسجلات الحساسية وسجلات زيارات المتعهد

## الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يعرض المشارك خطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي على مجلس مجموعة المدارس ووحدة التغذية في الجهة التعليمية ومتعهد الإعاشة. ويستند المجلس إلى سيناريوهات التكلفة في اختيار نموذج برنامج الوجبات، وتعتمد وحدة التغذية على مراجعة القوائم والمقصف في ترتيب أولويات التفتيش، ويتسلم المتعهد مواصفات ومؤشرات معدلة. وبعد أول فصل دراسي من تطبيق الخطة تراجع المجموعة مبيعات المقصف وهدر الأطباق وسجلات الحساسية ودرجات المتعهد وبيانات مؤشر كتلة الجسم للطلاب، ثم تعدل القوائم وشروط العقد.

## الأسئلة الشائعة:

### ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية؟

يحتاج المشارك إلى خبرة عملية في تخطيط الوجبات المدرسية أو المقاصف أو الإشراف عليها أو توريدها أو التفتيش عليها، ولا يشترط مؤهل في التغذية العلاجية. ويساعده إحضار قائمة طعام مدرسية أو قائمة أسعار مقصف أو عقد إعاشة بعد إخفاء الهوية على تطبيق دراسات الحالة.

### بم تختلف دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية عن دورات القوائم الصحية للطهاة أو خدمات التغذية في المستشفيات؟

تدير هذه الدورة منظومة الغذاء المدرسي كلها: نماذج البرامج ومعايير تغذية الطلاب وترخيص المقاصف وسجلات الحساسية ومتابعة المتعهدين ونتائج السمنة. أما دورات الطهاة فتركز على تعديل الوصفات داخل المطبخ، ودورات المستشفيات على الحميات العلاجية وصواني المرضى.

### لماذا تقيد معايير التغذية في المقاصف المدرسية المشروبات المحلاة والوجبات المقلية؟

لأن تقييد المشروبات المحلاة والحلويات والوجبات المقلية يبعد الأطعمة عالية الطاقة عن اليوم الدراسي ويجعل الماء والفاكهة والوجبة المتوازنة هي الخيار المعتاد. وتنجح قيود المقصف أكثر حين تقترن بالنشاط البدني والتثقيف الغذائي وإشراك الأسرة بدلا من الاعتماد عليها وحدها.

### ماذا يعود به المشارك من دورة التغذية المدرسية وإدارة المقاصف المدرسية؟

يعود المشارك بخطة تحسين خدمات الغذاء المدرسي، ومعها مراجعة للقوائم وقرارات لمعروضات المقصف ونموذج لسجل الحساسية ونموذج لتكلفة الوجبة ومؤشرات لأداء المتعهد وأداة لتتبع نتائج السمنة، يمكن تكييفها لمجموعة المدارس التي يعمل بها.