

سياسة الغذاء والتغذية

بيان مهمة مدرسة أميتي (AMITY MISSION STATEMENT)

تتمثل مهمتنا في توفير بيئة تعليمية محفزة ومليئة بالتحدي، يتم فيها تشجيع الطلاب على التفوق فكرياً وأكاديمياً واجتماعياً. نعمل على تنمية رغبة طلابنا الطبيعية في التعلم من خلال برنامج تعليمي مخصص، والتعلم القائم على المشاريع، والاستقصاء الموجّه. ويساهم ذلك في تطوير التفكير المستقل، والتحليل النقدي، والذكاء العاطفي، ومهارات التواصل الأساسية.

تهدف مدرسة أميتي الدولية إلى خدمة جميع طلابها من خلال تقديم مجموعة متنوعة من الدورات والبرامج والموارد والمرافق التي تلبي مواهب وإهتمامات الطلاب الفردية، وتساعدهم على تحقيق أفضل فرص النجاح والسعادة في حياتهم المهنية والشخصية.

المبررات (RATIONALE)

تلتزم مدرسة أميتي الدولية – أبوظبي بتوفير بيئة غذائية آمنة وصحية وشاملة ومستدامة تدعم رفاهية الطلاب ونجاحهم الأكاديمي.

تلتزم المدرسة بالامتثال الكامل لما يلي:

- سياسة الغذاء والتغذية الصادرة عن ADEK الإصدار 1.2)
- الإرشادات الموحدة للتغذية المدرسية وسلامة الغذاء (ADG2 – 2025)
- القانون الاتحادي رقم 10 لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء
- لوائح هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
- متطلبات دائرة الصحة – أبوظبي
- إرشادات مركز أبوظبي للصحة العامة

تعتمد المدرسة نهجاً شاملاً على مستوى المدرسة لتعزيز التغذية الصحية، يضمن الامتثال، والتوعية، والمتابعة، والتحسين المستمر.

الهدف (PURPOSE)

تهدف هذه السياسة إلى:

1. وضع معايير واضحة لتوفير الغذاء ومتابعته .
2. تعزيز العادات الغذائية الصحية والمتوازنة .
3. حماية الطلاب الذين يعانون من الحساسية أو لديهم احتياجات غذائية خاصة .
4. ضمان التعامل الآمن مع الغذاء وتقديمه .
5. دعم أهداف الاستدامة البيئية .
6. الحد من التعرض لتسويق الأطعمة غير الصحية .

Authorised by: Principal

Maintained by: Health, Safety, and Environment (HSE) Officer

Review date: March 2027 (reviewed annually)

نطاق التطبيق (SCOPE) تتطبق هذه السياسة على:

- مشغلي المقصف المدرسي وموردي الأغذية
- الباعة الخارجيين خلال الفعاليات المدرسية
- الأكشاك
- الطعام الذي يُحضّر من المنزل (علب الطعام)
- الطعام المقدم خلال الأنشطة والفعاليات اللامنهجية
- أولياء الأمور المشاركين في الفعاليات التي تنظمها المدرسة

التعريفات (DEFINITIONS)

- القائمة الحمراء ADG2: الأطعمة والمشروبات الممنوعة في المدارس وفق الإرشادات الموحدة لإمارة أبوظبي .
- الوجبة المتوازنة: وجبة تحتوي على الحبوب الكاملة، والبروتينات قليلة الدهون، والخضروات، والفواكه، ومنتجات الألبان (حسب الحاجة) .
- مُسبب الحساسية: (Allergen) مادة غذائية قد تسبب تفاعلات تحسسية، بما في ذلك الحساسية الشديدة (Anaphylaxis).
- غذاء غير مطابق: (Non-Compliant Food) طعام لا يستوفي المعايير الغذائية أو معايير السلامة الخاصة بـ ADG2.
- ADAFSA: هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
- ADEK: دائرة التعليم والمعرفة – أبوظبي
- ADG2: إرشادات أبوظبي
- ADPHC: مركز أبوظبي للصحة العامة
- OSHMS: نظام إدارة الصحة والسلامة المهنية

الأدوار والمسؤوليات (ROLES AND RESPONSIBILITIES)

مدير المدرسة: (Principal)

- مسؤول عن توفير القيادة العامة وضمان التطبيق الفعال لسياسة الغذاء والتغذية داخل المدرسة .
- يضمن الالتزام باللوائح الصادرة عن دائرة التعليم والمعرفة (ADEK) ومركز أبوظبي للصحة العامة .
- يضمن التواصل الفعال للسياسة مع الموظفين والطلاب وأولياء الأمور والمتعاقدين .
- يراجع السياسة بشكل دوري مع الفريق الأكاديمي، ويأخذ ملاحظات رؤساء الأقسام حول مدى التزام علب الطعام (Lunchboxes) المقدمة للطلاب بالمعايير المطلوبة .

رئيس العمليات: (Head of Operation)

- يعتمد ويشرف استراتيجيًا على تنفيذ السياسة بشكل فعال، مع ضمان توفر الموارد والمسؤوليات وآليات المتابعة اللازمة لتحقيق أهدافها .
- يدعم تطبيق سياسة الغذاء والتغذية في جميع الجوانب التشغيلية داخل المدرسة .
- يشرف على الإدارة اليومية للمقصف وخدمات الطعام .
- يضمن النظافة والصيانة الدورية ومتابعة مناطق عرض الطعام ومناطق تناول الطعام .
- يساهم في عمليات التدقيق والتفتيش وتحسين خدمات الطعام بشكل مستمر .

مسؤول المرافق: (Facility Officer)

- يضمن أن جميع الموردين يمتلكون رخص تجارية سارية، وموافقات تنظيمية مطلوبة، وشهادة SEHHI فعالة، مع التحقق الدوري وتوثيق الامتثال .
- يدرج بنود واضحة تتعلق بالامتثال والصحة والسلامة ضمن جميع عقود الموردين والخدمات، لضمان الالتزام بالقوانين والمعايير والسياسات المعتمدة، مع تحديد المسؤوليات وآليات التنفيذ .
- ينسق مع مزودي خدمات الطعام لضمان تقديم أطعمة آمنة وصحية ومعتمدة .
- يضمن تطبيق ممارسات سليمة لإدارة النفايات ومكافحة الآفات في مناطق الطعام .

الهيئة الأكاديمية / رؤساء المدارس: (Academic Staff / Head of Schools)

- يمنعون استخدام الطعام كمكافأة أو حافز أكاديمي، ويستبدلونه بوسائل تحفيزية غير غذائية لتعزيز العادات الصحية والسلوك الإيجابي .
- يراقبون الالتزام بمعايير سلامة الغذاء ومتطلبات النظافة والإجراءات التشغيلية، مع ضمان الكشف المبكر عن أي مخالفات، والإبلاغ عنها، واتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة.

مسؤول الصحة والسلامة: (HSE Officer)

- يُجري عمليات تفتيش دورية ومفاجئة لمتابعة الالتزام بمعايير سلامة الغذاء، ومتطلبات النظافة، والإجراءات التشغيلية، مع ضمان الكشف المبكر عن أي مخالفات، والإبلاغ عنها، واتخاذ الإجراءات التصحيحية في الوقت المناسب .
- يحتفظ بسجلات ووثائق دقيقة ومحدثة ومنظمة بشكل جيد لسلامة الغذاء، بما في ذلك سجلات درجات الحرارة، وجدول التنظيف، وتقارير مكافحة الآفات، وشهادات الموردين، وتقارير الحوادث، وذلك وفقاً للمتطلبات التنظيمية والداخلية .
- ينسق عمليات التدقيق الداخلية والخارجية، بما في ذلك التفتيشات التي تجريها ADEK، مع ضمان الجاهزية الكاملة، وتوفر الوثائق، والتواصل الفعال مع المفتشين، وإغلاق ملاحظات التدقيق في الوقت المحدد .

Authorised by: Principal

Maintained by: Health, Safety, and Environment (HSE) Officer

Review date: March 2027 (reviewed annually)

ممرضة المدرسة: (School Nurse)

- تحتفظ بسجل شامل ومحدث للحساسية لجميع الطلاب، مع ضمان توثيق دقيق للمعلومات الطبية، ومسببات الحساسية، والإجراءات الاحترازية المطلوبة .
- تخطط وتقدم جلسات توعوية دورية حول الصحة والحساسية للطلاب وأولياء الأمور، لتعزيز فهم مخاطر الحساسية، وطرق الوقاية، والتعرف على الأعراض، واعتماد العادات الغذائية الصحية .
- تدبر وتنسق الاستجابة الطارئة للحالات التحسسية، من خلال تفعيل البروتوكول المعتمد فوراً، وضمان توفر واستخدام الأدوية الطارئة بشكل صحيح (مثل أقلام الحقن التلقائي)، والتواصل السريع مع الخدمات الطبية وأولياء الأمور، وتوثيق الحالة ومراجعتها بعد وقوعها .

المعلمون /الموظفون: (Teacher / Staff)

- يعززون ويطبّقون عادات الأكل الصحي من خلال تقديم نموذج إيجابي في اختيار الطعام، والتأكيد على أهمية التغذية المتوازنة بما يتماشى مع إرشادات المدرسة .
- يشرفون على الطلاب أثناء أوقات تناول الطعام لضمان الممارسات الآمنة، والالتزام بمعايير النظافة، والسلوك الإيجابي، والتقيّد بسياسات الغذاء المعتمدة .
- يمتنعون عن تناول أو إظهار أطعمة أو مشروبات غير متوافقة أو ممنوعة أمام الطلاب، للحفاظ على الالتزام بسياسة التغذية وتقديم نموذج إيجابي .
- يجرون فحوصات بصرية يومية لوجبات الطلاب وعلب الطعام للتأكد من الالتزام بسياسة الغذاء والتغذية، ورصد أي مخالفات .
- يرسلون إشعارات خطية لأولياء الأمور في حال تكرار عدم الالتزام، مع توضيح طبيعة المشكلة والإشارة إلى إرشادات التغذية المدرسية .
- في حال استمرار عدم الالتزام بعد التنبيهات، يتم تصعيد الموضوع إلى رئيس القسم (HOS)، وقد تقوم المدرسة بتوفير وجبات بديلة متوافقة للطلاب، مع إبلاغ أولياء الأمور بالتكلفة وتحميلها لهم .
- يحرصون على أن يكون التواصل مع أولياء الأمور والطلاب بشأن الالتزام بسياسة الغذاء قائماً على الاحترام والدعم، ويركّز على التوعية وتعزيز السلوك الإيجابي .
- يمتنعون مشاركة الطعام بين الطلاب لتجنب التلوث المتبادل والتعرض لمسببات الحساسية، وتعزيز ممارسات الأكل الآمن وحماية الطلاب ذوي القيود الغذائية .

أولياء الأمور: (Parents)

- يضمنون أن جميع علب الطعام المقدمة للطلاب متوافقة بالكامل مع سياسة الغذاء والتغذية في المدرسة، وتحتوي فقط على أصناف معتمدة تلبّي معايير الصحة والسلامة والحساسية .
- يقدمون وثائق طبية دقيقة ومحدثة لأي قيود غذائية أو حالات حساسية أو احتياجات غذائية خاصة، لضمان توفير بيئة غذائية آمنة وتخطيط وجبات مناسبة للطلاب .

الغذاء (FOOD PROVISION STANDARDS)

بيئة غذائية صحية – مزوّدة خدمة الطعام:

- يُسمح فقط بالأطعمة التي تتوافق بالكامل مع معايير ADG2 داخل حرم المدرسة، مع ضمان الالتزام بالمعايير الغذائية المعتمدة ومتطلبات السلامة.
- يُمنع منعاً باتاً جميع الأصناف المدرجة ضمن القائمة الحمراء، ويتم تطبيق هذه السياسة من خلال الفحوصات الدورية، وتوعية الموظفين، والتواصل الواضح مع الطلاب وأولياء الأمور

Authorised by: Principal

Maintained by: Health, Safety, and Environment (HSE) Officer

Review date: March 2027 (reviewed annually)

- يتم تعزيز الوجبات المتوازنة من خلال توجيه الطلاب إلى الحصص المناسبة، بما يشمل الفواكه، والخضروات، والبروتينات، والحبوب الكاملة، مع دمج التوعية الغذائية ضمن الروتين اليومي .
- يتم تطبيق أساليب التشجيع البصري (Visual Nudging) مثل الترتيب الاستراتيجي، والعرض الجذاب، ووضع ملصقات للخيارات الصحية، لتشجيع الطلاب على اتخاذ خيارات غذائية صحية ومدروسة .

متطلبات الوجبة المتوازنة:

- يجب أن تشمل وجبة الغداء :
 - الحبوب الكاملة
 - البروتينات قليلة الدهون
 - الخضروات
 - الفواكه
 - منتجات الألبان (حسب الحاجة)

الترطيب: (Hydration)

- الماء هو المشروب الأساسي المعتمد .
- تتوفر محطات مياه في جميع أنحاء المدرسة .
- يُمنع منعًا باتًا المشروبات السكرية، والمشروبات الغازية، والمشروبات التي تحتوي على الكافيين، ومشروبات الطاقة .

القائمة الحمراء) ADG2 الأصناف الممنوعة يُمنع منعًا باتًا ما يلي:

- الأطعمة المقلية بعمق
- اللحوم المصنعة (مثل الهوت دوغ، والنقانق، والسلامي، والبيبروني)
- لحم الخنزير واللحوم غير الحلال
- الألوان الصناعية وشراب الذرة عالي الفركتوز
- الصلصات والدهنات عالية الدهون
- الحلويات عالية السكر
- مشروبات الطاقة والمشروبات الغازية
- المكسرات، والسّمسم، ومنتجات الصويا (لأسباب تتعلق بالحساسية)

قد يتم مصادرة أي طعام غير مطابق وفقًا لإرشادات ADEK.



سلامة الغذاء وإدارة الموردين (FOOD SAFETY & SUPPLIER MANAGEMENT)

مسؤول المرافق ومسؤول الصحة والسلامة: (Facility Officer & HSE Officer)

بضمنا أن جميع موردي الأغذية مرخصون بشكل كامل ويحملون شهادة SEHHI سارية المفعول، مع إجراء تحقق دوري لضمان الالتزام المستمر

Authorised by: Principal
Maintained by: Health, Safety, and Environment (HSE) Officer
Review date: March 2027 (reviewed annually)