

Canteen Policy

The canteen in charge should fill out the daily follow-up check list provided by the Ministry of Public Health and get signature and stamp from school management.

Daily checking includes:

- Check the temperature of the refrigerator and hot holding heaters and record the temperature log.
- Efficiency and availability of sufficient number of refrigerators (supplied with an electronic thermometer) and hot holding heaters.
- The food transporting vehicle is clean and meets the health standards.
- Check the temperature with a calibrated thermometer to ensure that food requiring cold storage is below 4°C and food requiring hot storage is above 64°C.
- Food items or meals arrival time is appropriate and ensure safety of food items served to the students.
- Food items are wrapped in a safe manner that meets the health standards.
- Boxes storing dry food items are clean and meet the health standards.
- Collect at least 250 g of each meal and keep them for 5 days in a freezer.
- The canteen is clean, free from any source of infection, and free from pests and insects.
- Presence of sufficient number of garbage containers that fit the standard in both canteen and kitchen.
- Cleaning materials used in the canteen are safe for food items.
- Cleaning tools and equipment are stored in a separate place far from storage, display and sale of food items.
- Presence of hand washing sink for food handlers, provided with dispensers for liquid disinfectant soap and drying paper towel.
- Food handlers are in compliance to wearing clean, light colored uniform, gloves and hairnet.
- Food handlers are in compliance to healthy behaviors and proper personal hygiene.
- Food handlers health certificate must be valid and under the job category of food service.

سياسة المقصف

يتعين على مشرف المقصف تعبئة قائمة المتابعة اليومية التي توفرها وزارة الصحة العامة، والحصول على توقيع وختم إدارة المدرسة.

تشمل عملية الفحص اليومية ما يلي:

- التحقق من درجة حرارة الثلاجات وسخانات حفظ الأطعمة الساخنة، وتسجيلها في سجل درجات الحرارة.
- التأكد من كفاءة وتوفير عدد كافٍ من الثلاجات (مزودة بمقياس حرارة إلكتروني) وسخانات حفظ الأطعمة الساخنة.
- التأكد من نظافة مركبة نقل الطعام واستيفائها لمعايير الصحة.
- قياس درجة الحرارة باستخدام مقياس حرارة معاير للتأكد من أن الأطعمة التي تتطلب الحفظ البارد أقل من 4 درجات مئوية، وأن الأطعمة التي تتطلب الحفظ الساخن أعلى من 64 درجة مئوية.
- التأكد من أن وقت وصول المواد الغذائية أو الوجبات مناسب وضمان سلامة المواد الغذائية المقدمة للطلاب.
- تغليف المواد الغذائية بطريقة آمنة مطابقة لمعايير الصحة.
- التأكد من نظافة صناديق تخزين المواد الغذائية الجافة ومطابقتها لمعايير الصحة.
- جمع ما لا يقل عن 250 غراماً من كل وجبة والاحتفاظ بها لمدة 5 أيام في مجمد.
- التأكد من أن المقصف نظيف وخالي من أي مصدر عدوى وخالي من الحشرات والآفات.
- توفر عدد كافٍ من حاويات النفايات المطابقة للمواصفات في كل من المقصف والمطبخ.
- التأكد من أن مواد التنظيف المستخدمة في المقصف آمنة على المواد الغذائية.
- حفظ أدوات ومعدات التنظيف في مكان منفصل بعيد عن أماكن تخزين أو عرض أو بيع المواد الغذائية.
- توفر حوض لغسل اليدين للعاملين في إعداد الطعام، مزود بموزع للصابون السائل المطهر ومناديل ورقية للتجفيف.
- التزام العاملين في إعداد الطعام بارتداء زي نظيف وذو لون فاتح، وقفازات، وشبكة لتغطية الشعر.
- التزام العاملين في إعداد الطعام بالسلوكيات الصحية والنظافة الشخصية المناسبة.
- صلاحية شهادات الصحة للعاملين في إعداد الطعام وأن تكون ضمن فئة العمل الخاصة بخدمة الأغذية.