



العام الدراسي 25/2024 (الفصل الدراسي الأول)	تاريخ السريان
العام الدراسي 26/2025 (الفصل الدراسي الأول)	يبدأ الامتحان من



## سياسة المدارس بشأن

# الغذاء والتغذية

### المقدمة

يعتبر نظام الغذاء الصحي والأمن أساساً للصحة الجسدية والنفسية ومساهمًا رئيسيًا في الحفاظ على السلامة المتكاملة بشكل عام. وفي سياق دعم السلامة المتكاملة لأفراد مجتمع المدرسة، تقع على عاتق المدارس مسؤولية خلق نظم غذائية آمنة وصحية، وتعزيز خيارات الطعام الصحي بشكل فعال. ولا يقتصر دور المدارس على تعزيز الصحة فحسب، بل تتحمّل المدارس مسؤولية التأكّد من أن توفير الطعام يدعم جهودها لتحسين الاستدامة البيئية لعملياتها. ومن خلال تبني ممارسات غذائية مستدامة، يمكن للمدارس أن تسهم في تقليل أثرها البيئي وتكون نموذجاً للسلوك المسؤول أمام الطلبة. تحدّد هذه السياسة المتطلبات الأساسية التي ينبغي للمدارس الالتزام بها ل توفير نظم غذائية صحية ومستدامة.



### الغرض

- التأكّد من أن البيئة والخدمات الغذائية في المدارس تتوافق مع دليل أبوظبي الإرشادي الموحد للتغذية والسلامة الغذائية في المؤسسات التعليمية (مجلس أبوظبي للجودة والطابقة، 2025) وأي إرشادات أخرى ذات صلة من الجهات المعنية فيما يتعلق بتقديم خدمات الطعام الصحية والآمنة.
- تعزيز الوعي الغذائي والممارسات المتعلقة بالوجبات لدى مجتمع المدرسة من خلال ترسّيخ فهم أعمق لعادات الطعام الصحية والمستدامة وتعزيز بيئة مدرسية داعمة ذات معايير غذائية عالية.

المصطلح	التعريف
البصمة الكربونية	كمية الغازات الدفيئة التي تُطلق نتيجة لنشاط معين.
الغذاء	أي مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الآدمي عن طريق الأكل أو الشرب، سواء كانت مادة حام أو مصنعة أو شبه مصنعة وتشمل المشروبات ومياه الشرب المعبأة والعلكة وأي مادة تُستخدم في تصنيع وتحضير ومعالجة الأغذية، ولا تشمل مستحضرات التجميل أو التبغ أو المواد التي تُستخدم كأدوية فقط (دليل أبوظبي الإرشادي (2)، المصطلحات والتعريفات).
الملصقات الغذائية	أي شعار أو علامة تجارية أو صورة أو مادة وصفية أخرى موضوعة على أو مرفقة بعبوة طعام أو منتج وتتوفر معلومات تتعلق بالطعام بما في ذلك مكوناته وجودته وقيمتها الغذائية (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، 2018).
خدمات الطعام	الترتيبات التي تقوم بها المدارس لتمكين الطلبة والموظفيين من الحصول على الطعام خلال اليوم الدراسي وخلال الأنشطة اللاصفية وخلال أي فعاليات تنظمها المدرسة.
التغذية الصحية	ممارسة غذائية تقوم على تناول مجموعة متنوعة من الأطعمة الآمنة لضمان الحصول على العناصر الغذائية (الكريوهيدرات، الدهون الصحية، البروتينات، الفيتامينات، المعادن) والسوائل بحسب وكميات مناسبة لدعم الاحتياجات الحيوية والوظيفية للفرد والحفاظ على الصحة العامة، وكذلك الوقاية من الأمراض. تشمل التغذية الصحية الممارسات المستدامة التي تراعي كل ما يتعلق بسلامة الكوكب (سينا وكالدر، 2020).
القيمة الغذائية	مقاييس صحة منتج غذائي بناءً على كمية المواد الغذائية التي يحتويها.
متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)	متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2): دليل أبوظبي الإرشادي الموحد للتغذية والسلامة الغذائية في المؤسسات التعليمية الذي أصدره مجلس أبوظبي للجودة والطابقة، 2025 وتعديلاته.
ممارسات الوجبات المستدامة	ممارسات الوجبات التي تتسم بتأثيرات بيئية منخفضة وتشمل بصمة كربونية منخفضة والتي تكون متاحة وبأسعار معقولة وصحية، مع تحسين استخدام الموارد الطبيعية والبشرية (منظمة الأغذية والزراعة، 2010).
إدارة النفايات	العمليات والإجراءات المطلوبة لإدارة النفايات من البداية حتى التخلص النهائي منها (عبد وزكرياء، 2021).

## 1. سياسة الغذاء والتغذية في المدارس

- 1.1 متطلبات السياسة: يجب على المدارس وضع وتنفيذ سياسة للغذاء والتغذية بما يتوافق مع هذه السياسة، ومع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2). كما يجب أن تحدد السياسة:
1. التزام المدرسة بترسيخ ثقافة الطعام الصحي والسلامة الغذائية والاستدامة، والخطوات التي يجب اتخاذها في هذا الصدد، بما في ذلك:
    - أ. وضع تدابير لخلق بيئة تدعم التغذية الصحية (الرجاء الاطلاع على [القسم 2. تعزيز التغذية الصحية](#)).
    - ب. وضع تدابير لضمان استدامة ممارسات استهلاك الأطعمة بما يتوافق مع إستراتيجية الاستدامة في المدرسة (الرجاء الاطلاع على [القسم 5. الاستدامة](#)).
  2. توضيح التزام المدرسة بالإمتثال لمعايير النظافة وسلامة الغذاء المنصوص عليها في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) فيما يتعلق بتحضير الطعام، وتغليفه، ونقله، والتعامل معه.
  3. تحديد التدابير اللازمة للفعاليات الكبيرة التي تكون متاحة لأفراد المجتمع المدرسي الأوسع (مثلاً: يوم الثقافات العالمية) لضمان أن يتوافق أي طعام يتم تحضيره مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)، مع التأكيد على حظر العناصر المدرجة في "قائمة الأصناف المحظورة" حظر بعض العناصر الغذائية (مثل الكحول والمشروبات الغازية ولحم الخنزير ومسبيات الحساسية)، كما هو موضح في الملحق أ: الأطعمة والمشروبات المقيدة في قائمة الأصناف المحظورة وفقاً لمتطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).
  4. يُسمح للمدارس الالتزام بتدابير أكثر صرامة في الفعاليات المشتركة، لضمان تطبيق إرشادات أكثر دقة للطعام الصحي وأو ممارسات المستدامة.
  5. تحديد التدابير التي تتخذها المدرسة لتعزيز دمج الأقليات وسلامة الطلبة المصابين بالحساسية وعدم تحمل الطعام (انظر [القسم 4. الاعتبارات الخاصة](#)).
  6. يتم نشر السياسة على موقع المدرسة الإلكتروني وإتاحتها للموظفين والطلبة والوردين وأولياء الأمور.

## 2. تعزيز التغذية الصحية

تعزيز التغذية الصحية: يجب على المدارس ترسیخ ثقافة غذائية صحية تشجع على نظام التغذية الصحي الذي يحتوي على الأطعمة الغنية بالمواد الغذائية لكافحة أفراد المجتمع المدرسي وذلك بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

1. تتطبق متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) على الماقص المدرسية، والمقاهي، والأكشاك، وآلات البيع، والأطعمة التي يتم إحضارها من المنزل. ويشمل ذلك أي طعام يُقدم خلال اليوم الدراسي (مثلاً داخل الصف) بالإضافة إلى الأنشطة والفعاليات التي ترعاها المدرسة وفقاً للقسم 7 (النطاق) في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

2.2 الإشراف الفعال: يجب على المدارس وضع تدابير للموظفين لضمان الإشراف والمتابعة الفعالة للطلبة أثناء تناول وجبات الطعام/الوجبات الخفيفة، والذي يشمل:

1. إجراء عمليات تفتيش مفاجئة تعتمد على الملاحظة للتأكد من الامتثال (انظر [القسم 2.8. ضمان الامتثال بحقيقة/حافظة الطعام](#)).

2. ضمان حصول جميع الطلبة على وجبة كل يوم (إلا في حالة الصيام). بالنسبة للمدارس التي تقدم خدمة الطعام، يجب توفير وجبة للطالب، مع إخبار أولياء الأمور وتذكيرهم بأنه سيتم تحديدهم تكلفة تقديم الوجبة.

3. رصد السلوكيات المثيرة للقلق المرتبطة بالطعام (اضطرابات الأكل والتتمر) / سوء السلوك المتعلق بالطعام وغير ذلك، مع توفير نظام مدرسي لإبلاغ أولياء الأمور عن الحوادث أو الملاحظات (مثلاً من خلال المرضية، أو مرشدي المدرسة، أو المعلمين أو الموظفين المعينين بالسلامة المتكاملة للطلبة).

4. غرس عادات غذائية سلية من خلال مشاركة الطلبة في تناول الطعام (مقى كان ذلك مناسباً) بحسب ما جاء في [القسم 11.10.2 \(مشاركة موظفي المدرسة\)](#) من متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) مع إزام الطلبة بتنظيف أماكنهم بعد الانتهاء.

أ. بالنسبة لمرحلة رياض الأطفال والحلقة الأولى، يجب على الموظفين المناوبين (أي موظف مكلف بمهمة المناوبة خلال فترة الإفطار/الغداء حسب ما تحدده المدرسة) الجلوس مع مجموعات الطلبة والإشراف عليهم أثناء تناول وجباتهم.

ب. يُشجّع الموظفون على تناول الطعام مع الطلبة، ويُخصّص جزء من هذا الوقت أحياناً لأغراض تعليمية، ويفضل أن يتم ذلك من خلال اللعب (مثل تعليم الاستخدام الصحيح للأدوات، وآداب المائدة، والتعرف على المجموعات الغذائية، وتشجيع الطلبة على تجربة أطعمة جديدة، وتنظيف المكان بعد الانتهاء، وإعادة وضع جميع الأغلفة في حافظة الطعام لتعزيز عادات "عدم اهدر").

**2.3** الوجبات المتوازنة: يتعين على المدارس ضمان أن تقتصر الوجبات المقَدَّمة/المتناولَة خلال وقت الغداء على وجبات متوازنة تتوافق مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) الخاصة بـ"الطبق الصي" وفقاً للقسم 11.2 (مكونات الوجبة المدرسية المتوازنة)، وبما يتماشى مع الكميات الموصى بها في القسم 11.3 (المطلبات الغذائية للوجبات) ضمن متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

1. يُسمح للمدارس (ويُشجَّع بشدة) على تطبيق تدابير إضافية لتعزيز الوجبات المتوازنة، مثل عدم السماح للطلبة باختيار أصناف غذائية فردية لا تستوفي متطلبات الوجبة المتوازنة خلال وقت الغداء، وفي هذه الحالات:

- أ. يمكن إعادة تجميع/دمج الأصناف الفردية لتشكيل خيارات وجبات (مثل: الخيار الأول: ساندوتش دجاج مع خضار وفواكه، أو الخيار الثاني: ساندوتش دجاج بالخضار المشكَّلة مع الفواكه).
- ب. يمكن للمدارس السماح للطلبة بشراء عناصر فردية وقت الغداء لاستكمال عناصر الوجبة المتوازنة وذلك فقط عند إحضارهم لعناصر مكملة أخرى (مثلاً: أحضر الطالب حصة من الخضروات و/أو الفواكه من المنزل. في هذه الحالة، يُسمح له بشراء ساندوتش بمفرده دون شراء الوجبة الكاملة).
- ج. ومع ذلك، يجب على المدارس ممارسة أقصى درجات التفهم عند التعامل مع الأمور المالية ومراعاة حساسية هذه المواقف وإبداء التساهل في مثل هذه الحالات، والعمل مع أولياء الأمور لتشجيع تجهيز الوجبات المتوازنة.

2. يمكن تقديم الحلويات والماكولات التي لا تحتوي على كميات زائدة من السكر/الدهون والتي تستوفي متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) فقط خلال وجبة الإفطار (إن وجدت) أو أثناء أوقات الوجبات الخفيفة (وليس أثناء وجبة الغداء)، ويجب أن تقتصر على حصة واحدة لكل طالب في كل فترة استراحة. يجب أن تلبي جميع الوجبات الخفيفة المعايير الواردة في القسم 11.4 (المطلبات الغذائية للوجبات الخفيفة) ضمن متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

3. يجب إعداد الوجبات التي يتم تجهيزها في المنزل وفقاً للإرشادات الواردة في القسم 11.8.1 (إرشادات حفائب/ حافظات الغداء المجهزة في المنزل) ضمن متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

**2.4** قائمة "الأصناف المحظورة" في دليل أبوظبي الإرشادي (2): يتعين على المدارس ضمان منع استهلاك الطلبة للأطعمة الواردة في قائمة "الأصناف المحظورة" داخل مبنى المدرسة (سواء تم توفيرها في المدرسة أو إحضارها من المنزل).

1. استثناءً، يجوز للمدارس السماح للطلبة غير المسلمين بإحضار لحوم غير حلال من المنزل لتناولها كوجبة خفيفة أو رئيسية، ولكن يتعين على الطلبة الالتزام بسياسة صارمة تمنع مشاركة هذه الأطعمة مع الآخرين، وفي حال مخالفة ذلك، تُطبق الإجراءات التأديبية الخاصة بالمخالفات من المستوى الثاني وفقاً [سياسة دائرة التعليم والمعرفة لسلوك الطلبة في المدارس](#).

2. يجوز للمدارس كذلك فرض حظر كامل على إدخال خيارات اللحوم غير الحلال.

3. وفي جميع الأحوال، يجب على الكادر المدرسي وأولياء الأمور والطلبة الالتزام بسياسة المدرسة في هذا الشأن، ولن تتحمل دائرة التعليم والمعرفة أو المدرسة أي مسؤولية عن أي حوادث قد تنشأ عن ذلك.

**2.5** الحفاظ على مستوى مناسب من السوائل: يجب على المدارس تذكير الطلبة بشكل منتظم (من خلال تخصيص فترات استراحة لشرب الماء، واللمسات الإرشادية، وغيرها) بأهمية شرب كميات كافية من الماء، والذي يجب أن يكون "المشروب المعتمد خلال الوجبات المدرسية والفعاليات الخاصة" (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025). وتزداد أهمية ذلك قبل وأثناء وبعد أداء النشاط البدني وفقاً لـ [سياسة دائرة التعليم والمعرفة للتربيه الرياضية والرياضة المدرسية في المدارس](#)، كما يجب توفير الماء في جميع أنحاء المدرسة وفي الأوقات المهمة والفعاليات الأساسية، وذلك وفقاً لـ [متطلبات القسم 11.5 \(متطلبات السوائل والمشروبات\)](#) من دليل أبوظبي الإرشادي (2).

**2.6** مشاركة الطعام: يجوز للمدارس، وفقاً لتقديرها، حظر مشاركة الطعام داخل الصف وخلال اليوم الدراسي المعتمد، وعلى الرغم من عدم التوصية بهذا الإجراء لتجنب أي حوادث مرتبطة بالطعام (مثل الحساسية من بعض الأطعمة، أو الأمراض المنقولة بالطعام نتيجة سوء التخزين أو التداول، أو احتراماً للاعتبارات الثقافية أو الغذائية الفردية)، إلا إن مشاركة الطعام مسموح بها وفق الشروط التالية:

1. يُسمح بمشاركة الطعام فقط للطلبة الذين حصلوا على موافقة من أولياء أمورهم لتناول أطعمة غير مقدمة من خدمات الطعام المرخصة في المدرسة، وذلك بما يتواافق مع أي قيود غذائية فردية.

2. يجب أن تتوافق الأطعمة التي سيتم مشاركتها مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) (مع الابتعاد تماماً عن العناصر المحظورة في قائمة "الأصناف المحظورة").

3. يجب التعامل مع الطعام وتخزينه في علب وظروف مناسبة لحفظه على درجات الحرارة المثلث.

4. يتعين على المدارس تعزيز الاحتفالات الصيفية (مثل أعياد الميلاد أو استكمال الدروس) من خلال اعتماد وسائل بديلة (مثل اهديا الرمزية أو المستلزمات الاحتفالية)، بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) الذي ينص على "استخدام مكافآت لا تعتمد على تقديم الأطعمة مثل التقدير على مستوى المدرسة (على سبيل المثال الإعلانات، لوحات التقدير، الرسائل الموجهة لأولياء الأمور) أو تقديم عناصر ملموسة (مثل الأدوات المكتبية، الألعاب، المعدات الرياضية)" (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025).

5. في الفعاليات الكبرى على مستوى المدرسة (مثل المعارض أو اليوم العالمي للثقافات)، يجب وضع بطاقات تعريفية على جميع الأطعمة حيثما كان ذلك مناسباً، احتراماً لـ [القيود الغذائية الفردية](#).

6. يتعين على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بالمتطلبات المتعلقة بمشاركة الطعام، ولن تتحمل دائرة التعليم والمعرفة أو المدرسة أي مسؤولية عن أي حوادث قد تنشأ نتيجة مشاركة الطعام.

**2.7** أجهزة الليكروويف: يجب عدم وضع أجهزة الليكروويف في أماكن مرئية للطلبة أو السماح باستخدامها من قبلهم، وذلك لتجنب أي حوادث محتملة (مثل الحرائق الناتجة عن التسخين، أو خطر الانفجار بسبب استخدام علب غير مناسبة، أو المخاوف الصحية، أو تدهور جودة الطعام نتيجة الاستخدام غير الصحيح).

**2.8** الامتثال لحقائب/ حافظات الطعام: يجب على المدارس ضمان توافق حقائب/ حافظات الطعام المجهزة في المنزل مع أحكام القسمين 4.2 (التحولات التنظيمية الرئيسية) و 11.8 (إرشادات حقائب/ حافظات الطعام المجهزة في المنزل) الواردة في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

1. يجب على المدارس إجراء تفتيش يومي على عينة من حقائب/ حافظات الطعام للتأكد من امتثالها للمعايير الغذائية المعتمدة في المدرسة. وينبغي تنفيذ ذلك دون المساس بخصوصية الطالب، وباحترام كامل ودون إصدار أحكام، مع إخبار أولياء الأمور في اليوم نفسه في حال عدم الالتزام.

2. يسمح للمدارس بمصادرة المواد الغذائية غير المطابقة، أو مطالبة الطلبة بوضعها جانباً ليتم إعادتها للمنزل، وذلك وفقاً للشروط التالية:

أ. المدارس التي تقدم خدمات الطعام: بعد إرسال ثلاث إشعارات بعدم الالتزام إلى أولياء الأمور، يجب تقديم بديل صحي من خدمة الطعام الخاصة بالمدرسة، مع إخبار أولياء الأمور بأنه سيتم تحميلهم تكلفة توفير البديل.

ب. المدارس التي لا تقدم خدمات الطعام: يُسمح للمدارس فقط بمصادرة الأطعمة والمشروبات غير المطابقة أو طلب حفظها جانباً إذا كان لدى الطالب ما يتناوله كوجبة (مثل الطبق الرئيسي أو الساندويتش، حتى وإن لم يكن مطابقاً). ويجب إخبار أولياء الأمور بنجاح تشجيعي وتذكيرهم بتجنب وضع عناصر غير مطابقة في حقائب/ حافظات الطعام.

ج. يُسمح بالصادرة فقط إذا كان لدى المدرسة نظام للتبرع بالعناصر غير المطابقة. ولا يُسمح بالخلص من الطعام لتجنب تعزيز السلوكيات المهدمة.

د. لا يُسمح للطلبة بتناول الأطعمة غير المطابقة التي تمت مصادرتها أو إعادتها داخل مباني المدرسة، بما في ذلك الحافلة، ويجب تذكير الطلبة وأولياء الأمور بهذه القوانين بشكل دوري.

3. يُسمح للمدارس بفرض رسوم على أولياء الأمور مقابل توفير وجبات بديلة للطلبة من خدمة الطعام الخاصة بها في الحالات المذكورة أعلاه، أو إذا لم يحضر الطالب طعاماً إلى المدرسة لأي سبب كان. يجب أن يتم توضيح هذا الإجراء بشكل صريح في اتفاقية المدرسة مع أولياء الأمور، وكذلك في كل من الإشعارات الثلاثة الخاصة بعدم الامتثال التي تُرسل قبل استبدال وجبات الطلبة ببدائل صحية من خدمات الطعام في المدرسة.

4. في حالة تكرار عدم الامتثال، يجب على المدارس التواصل مع أولياء الأمور بإشراك الأطراف المعنية الأخرى (مثل: المرشد المدرسي، الممرضة، مسؤول السلامة المتكاملة، رئيس شؤون الطلبة، مسؤول حماية الطفل، وغيرهم).

**2.9** النظافة الشخصية: يجب على المدارس التأكد من أن جميع الطلبة يتبعون ممارسات النظافة الشخصية الأساسية من خلال:

1. غسل اليدين أو تعقيمهما قبل تناول الطعام.

2. يجب على المدارس عرض لوحات إرشادية لغسل اليدين أو التعقيم في أماكن تناول الطعام.

3. يجب على الموظفين الانتباه للأطفال الأصغر سنًا ومساعدتهم في أي مسائل تتعلق بالنظافة الشخصية (مثل التأكد من عدم وجود بقايا طعام على ملابسهم بعد الأكل).

التنقيف الغذائي: يجب على المدارس تعزيز التنقيف الغذائي للطلبة من خلال المنهاج الدراسي المعتمد وإستراتيجيات التفاعل الأخرى (مثل المسابقات وحصص الطهي وورش العمل) بما يتماشى مع القسم 11.10 (تعزيز التغذية والوعي الغذائي) ضمن متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2). يجب على المدارس التأكد من تغطية المنهاج الدراسي للموضوعات التالية على الأقل:

1. التغذية الصحية والتوازنة.

2. قراءة الملصقات الغذائية.

3. ممارسات الوجبات المستدامة.

4. تأثير التسويق الغذائي على الخيارات الغذائية.

توعية الموظفين: يجب على المدارس ضمان حضور المعلمين وموظفي المقصف للتدريبات التي يجريها مركز أبوظبي للصحة العامة والجهات الأخرى ذات الصلة فيما يتعلق بال營غذية الصحية، وتحديد مسببات الحساسية، وطرق الاستجابة للحالات الطارئة، لتمكينهم من تعزيز التغذية الصحية وضمان سلامة الطلبة عند الإشراف أو المشاركة و/أو التفاعل معهم.

1. يتعين على المدارس ضمان استخدام الكادر التعليمي لغة إيجابية وداعمة عند الحديث عن التغذية الصحية، بحيث تركز على تعزيز السلامة التكاملة بدلاً من المظهر الخارجي، مع تجنب استخدام أي مصطلحات سلبية مرتبطة بصورة الجسم أو مفهوم الطعام (مثلاً: "سمين"، "نحيف"، أو "سيئ") (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025).

2. تمثيل السلوك الغذائي السليم: ينبغي للمدارس ضمان أن يلتزم المعلمون والموظفوون بإظهار سلوك غذائي صحي بشكل مستمر، نظراً لدورهم المؤثر في تشكيل وعي الطلبة واتجاهاتهم تجاه التغذية السليمة (مثلاً: تقديم اختياريات غذائية متوازنة، والامتناع عن الترويج أو استهلاك الأطعمة غير الصحية أمام الطلبة، وتشجيع سلوكيات تناول الطعام باحترام). ويأتي ذلك اتساقاً مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) التي تحظر عرض أو بيع أو الإعلان عن الأطعمة المحالفة للمعايير الغذائية داخل الحرم المدرسي.

3. يجب على الموظفين دعم بناء بيئة غذائية إيجابية من خلال تعزيز الرسائل الصحية الإيجابية، والمساهمة في توفير "بيئة يشعر فيها الطلبة بالطمأنينة والراحة عند مناقشة الغذاء والصحة والمظهر الخارجي" (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025)

2.12 إشراك أولياء الأمور:

1. يجب على المدارس مشاركة الإرشادات مع أولياء الأمور بخصوص ممارسات التغذية الصحية والمتوازنة في بداية العام الدراسي (ومع الطلبة الجدد عند تسجيلهم). يجب أن تتضمن هذه الإرشادات نسخة من قائمة الأطعمة والمشروبات الواردة في "قائمة الأصناف المحظورة" الصادرة عن دليل أبوظبي الإرشادي (2)، والتي قد تؤدي إلى مشكلات صحية طويلة المدى مثل السمنة، وارتفاع الكوليستيرول، ومرض السكري من النوع الثاني، وغيرها. كما يتعين على المدارس الإشارة إلى هذه الإرشادات و سياستها الخاصة بالغذاء والتغذية في اتفاقية المدرسة مع ولد الأم و دليل أولياء الأمور وفقاً [لسياسة دائرة التعليم والمعرفة لمشاركة أولياء الأمور في المدارس](#).

2. يجب على المدارس مشاركة أولياء الأمور أي إرشادات ذات صلة صادرة عن دائرة التعليم والمعرفة ومركز أبوظبي للصحة العامة ومجلس أبوظبي للجودة والمطابقة وهيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية ودائرة الصحة فيما يتعلق بصحة الأطفال والتغذية والحساسية.

3. يتعين على المدارس تنظيم جلسات للتنقيف الغذائي (مرة واحدة على الأقل في كل فصل دراسي) لمساعدة أولياء الأمور في التخطيط لحائب/ حافظات الطعام المدرسية واقتراح بدائل صحية للأطعمة المفضلة لدى الأطفال، وذلك وفقاً للبند 1.1.8.4 (التواصل مع أولياء الأمور) من متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

4. يجب أن تكون جميع أشكال التواصل "واضحة وغير مُلقة باللّوم، ومراعية للاحتياجات الغذائية الثقافية والفردية"، كما ينبغي للمدارس التعاون مع أولياء الأمور "لتعزيز إيصال رسائل متسقة وداعمة حول التغذية والمظهر الخارجي في المنزل" وفقاً للقسم 1.1.8.4 (التواصل مع أولياء الأمور) من متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

5. يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بضرورة ضمان تواافق الطعام مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) خلال الفعاليات التي يتم فيها السماح بمشاركة/ بيع الطعام بتصريح من دائرة التعليم والمعرفة.

6. يجب على المدارس إبلاغ أولياء الأمور بجميع المخاوف المتعلقة بالطعام (جميع الحالات المذكورة في [القسم 2.2.3](#) في نفس اليوم الذي تمت ملاحظة المشكلة فيه).

2.13 سجلات الشكاوى المتعلقة بالطعام: يتعين على المدارس الاحتفاظ بسجلات جميع الشكاوى المرتبطة بالطعام، ووضع إجراءات واضحة لطرق الاستجابة لهذه الشكاوى ومعالجتها.

التحسين المستمر والمشاركة: يتعين على المدارس إشراك أولياء الأمور، والموظفين، والطلبة، ومزودي خدمات الطعام في آليات تقديم الملاحظات/ إبداء الرأي (مثلاً جلسات تذوق الطعام، واقتراح أصناف جديدة للقائمة، واستبيانات بحسب الأعمار) بهدف تطوير ثقافة الغذاء الصحي في المدرسة وضمان تحسين الجودة بشكل مستمر.

2.14

### 3. خدمات الطعام

ضبط الجودة والامتثال: يجب على المدارس الالتزام بما جاء في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) والقانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء في تقديم خدمات الطعام (بما في ذلك وجبات المقصف، وألات البيع الذاتي، وأكشاك الطعام)، والحصول على التراخيص السارية وحفظ سجلات الفحص والتقارير ذات الصلة.

3.1

يجب على المدارس أن تضمن أن العقود البرمجة مع مزودي خدمات الطعام تنص بشكل واضح على الالتزام بمتطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) حيث يجب أن تتم عملية تقديم خدمات الطعام من قبل:

3.2

1. الموردون المرخصون والمعتمدون من برنامج "صحي" ، أو

2. الموردون الجدد، شريطة أن يكونوا مسجلين بشكل رسمي وأن يعملوا بشرط الحصول على شهادة "صحي" قبل مواصلة الخدمة.

3.3

الإبلاغ عن عدم الامتثال من قبل خدمات الطعام: يجب على المدارس الإبلاغ عن عدم الامتثال من قبل خدمات الطعام إلى هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية.

3.4

خدمات توصيل الطعام: يجب على المدارس عدم السماح للطلبة باستخدام خدمات توصيل الطعام الخارجية (مثلاً تطبيق طلبات، كريم، نون، ديليفرو، إستاشوب) خلال ساعات الدراسة. يجب على الموظفين الذين يستخدمون هذه الخدمات استخدام تدابير تقديرية لتجنب الترويج غير المقصود للأطعمة غير الصحية (على سبيل المثال، استلام طلب الوجبات السريعة في حقيبة قماشية، أو طلب بدائل صحية في الأيام التي يتم فيها تكليفهم بالإشراف على وقت الوجبات)، بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2) بشأن الحد من تعريض الطلبة لتسويق الأطعمة غير الصحية.

## 4. الاعتبارات الخاصة

اعتبارات متعلقة بالأقلليات: يجب على المدارس مراعاة الاحتياجات الدينية والثقافية والأخلاقية للأقلليات، ويجب إشراك هذه المجموعات في صنع القرار المتعلق بخدمات الطعام واستخدام ملصقات الطعام.

اعتبارات متعلقة بالطلبة المصابين بالحساسية وعدم تحمل الطعام: 4.2

1. يجب على المدارس اتخاذ التدابير التالية لدعم الطلبة المصابين بالحساسية بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2):

أ. الاحتفاظ بسجلات للطلبة الذين لديهم حساسية ولا يستطيعون تحمل أنواع معينة من الأطعمة والاحتفاظ بنسخة من السجلات في مقصف المدرسة.

ب. التأكد من أن ملصقات الطعام توفر تحذيرات بخصوص مسببات الحساسية في الطعام المقدم من خلال خدمات الطعام في المدرسة.

2. بالإضافة إلى ذلك، يجب على المدارس:

أ. مراعاة حساسية الطلبة وعدم تحملهم لأنواع من الأطعمة عند التخطيط للأنشطة المدرسية والوجبات/ الوجبات الخفيفة لضمان ملائمة خيارات الطعام الأساسي لأكبر عدد ممكн من الطلبة كما هو أو بتعديلات طفيفة.

ب. توجيه طلب لأولياء الأمور بضرورة إبلاغ المدرسة فوراً إذا نشأت لدى طفلهم حساسية وتوفير الأدوية المناسبة للمدرسة.

ج. مشاركة سجلات الحساسية الغذائية للطلبة مع الموظفين ذوي الصلة وأولياء الأمور والطلبة المعينين لتقليل خطر التعرض للمواد الغذائية المسببة للحساسية.

د. إجراء تقييمات للمخاطر المتعلقة بحساسية الطلبة وتنفيذ تدابير مناسبة للحد من خطورتها.

هـ. وضع إجراءات لإدارة ردود الفعل التحسسية للطلبة بفعالية، بما في ذلك إجراءات واضحة للتعامل مع التفاعلات التحسسية الشديدة، وفقاً [سياسة دائرة التعليم والمعرفة للصحة والسلامة في المدارس](#).

و. وضع علامات على الأدوية المطلوبة للتعامل مع حساسية الطلبة وتخزينها بشكل مناسب.

بالنسبة للطلبة الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة (كميات بديلة، أو قيود، أو مواعيد وجبات للرياضيين ذوي الأداء العالي، أو أولئك الذين يعانون من حالات طبية، وما إلى ذلك)، يجب على أولياء الأمور تقديم طلبات مكتوبة (مع ذكر السبب) لاستيعاب متطلباتهم، كما يجب على المدارس التعاون مع الموردين المعتمدين لتوفير قوائم شاملة تلبي الاحتياجات الغذائية المتنوعة بما يتماشى مع متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

## 5. الاستدامة

5.1 ممارسات الوجبات المستدامة: يجب على المدارس وضع وتنفيذ إستراتيجية لتعزيز استدامة خدماتها الغذائية وتعزيز ممارسات الوجبات المستدامة بما يتماشى مع [سياسة دائرة التعليم والمعرفة للاستدامة في المدارس](#). قد تشمل هذه المبادرات ما يلي:

1. الممارسات المستدامة في تقديم خدمات الطعام:
  - أ. توفير وجبات / وجبات خفيفة ومنتجات غذائية مستدامة (مثل الوجبات النباتية والمنتجات المحلية الصنع والمنتجات ذات البصمة الكربونية المنخفضة).
  - ب. تقليل النفايات وإدارتها (مثل منع التخزين الزائد والتحكم في حصص الطعام وإعادة تدوير النفايات)، بما في ذلك تقليل وإدارة عملية التعبئة.
2. تعزيز الممارسات المستدامة بين الموظفين والطلبة وأولياء الأمور (مثل تقليل هدر الطعام وإعادة التدوير وتجنب استخدام العبوات ذات الاستخدام الواحد).

5.2 استهلاك المنتجات المدرسية: يجب التعامل مع جميع المواد الغذائية التي تُنتجها المدارس (للمدارس التي تمتلك حدائق أو مزارع) وتحضيرها وفقاً لمعايير صارمة لسلامة الغذاء والنظافة، وذلك تماشياً مع متطلبات هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية ومتطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)، لضمان صحة وسلامة جميع الطلبة. كما يجب على المدرسة مراعاة المعايير المتعلقة بحساسية الطلبة، والقيود الغذائية، والفضائل الثقافية فيما يتعلق بتناولهم للأطعمة التي تُنتجها المدرسة.

## 6. التسويق الغذائي

6.1 الترويج: وفقاً للقسم 11.9.1.1 (التوجيهات البصرية والرسائل) ضمن متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)، يتعين على المدارس استخدام إستراتيجيات التسويق لتعزيز وتشجيع الممارسات الغذائية الصحية والأمنة، بما في ذلك التأكيد من التزام مقدمي خدمات الطعام بأشطتهم الترويجية وفقاً لمتطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

6.2 الحظر: يجب على المدارس منع عرض أو بيع أو الإعلان عن الأطعمة غير المطابقة للمعايير (والعلامات التجارية المرتبطة بها) داخل مبني المدرسة أو في أي فعالية ترعاها المدرسة، وذلك وفقاً للقسم 11.9.4 (قواعد التسويق والإعلان) من متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)، ويشمل ذلك، على سبيل المثال لا الحصر:

1. الفعاليات التي يُقدم أو يُباع فيها الطعام، مثل: اليوم الرياضي، والاحتفالات الوطنية/الدولية، وبرامج الإفطار/الغداء المدرسية، وحملات جمع التبرعات، والأنشطة الصيفية.

2. التسويق غير المقصود من قبل الموظفين، مثل حمل أكياس توصيل الطعام التي تحمل شعارات المطعم أو تناول أطعمة غير مطابقة أمام الطلبة.

3. تقنيات التسويق التي "قد تُستخدم للتأثير على قرارات شراء الأغذية والمشروبات، بما في ذلك رعاية الفعاليات الرياضية، والعروض الترويجية والخصومات، وإهدايا وألعاب وجوائز" (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025).

4. اختيار "رعاية مناسبة من مجموعة متنوعة من الجهات التجارية، في حال كانت رعاية الفعاليات المدرسية مطلوبة" (مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، 2025).

## 7. الامتثال

7.1 تعتبر هذه السياسة سارية اعتباراً من بداية العام الدراسي 2024/25 (الفصل الدراسي الأول). ومن المتوقع أن تكون المدارس متواقة بالكامل مع هذه السياسة بحلول بداية العام الدراسي 2025/26 (الفصل الدراسي الأول). يجب على المدارس الالتزام بالمتطلبات المحدثة الواردة في النسخة 1.2 من هذه السياسة بحلول 30 مارس 2026.

7.2 عدم الامتثال لهذه السياسة سيعرض المدرسة للمساءلة القانونية والعقوبات المطبقة بموجب اللوائح والسياسات والمتطلبات الخاصة بدائرة التعليم والمعرفة، دون الإخلال بالعقوبات التي يفرضها المرسوم بقانون اتحادي رقم (31) لسنة 2021 بإصدار قانون الجرائم والعقوبات وتعديلاته أو أي قانون آخر ذي صلة. تحفظ دائرة التعليم والمعرفة بحق التدخل إذا ثبتت مخالفات المدرسة لالتزاماتها.



الملحق أ. قائمة الأطعمة والمشروبات المحظورة في قائمة الأصناف المحظورة وفقاً لمتطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2)

1. قائمة الأصناف المحظورة

1.1. الأطعمة الغنية بالدهون والسكريات:

1. الأطعمة القليلة:
  - أ. أمثلة: الدجاج المقلي، والفلافل، والسمبوسة، والبطاطا المقليه، وغيرها من الأطعمة المقليه.
  - ب. السبب: يؤدي الامتصاص العالي للزيت إلى ارتفاع مستوى الدهون المشبعة/المتحولة وزيادة السعرات الحرارية.
  - ج. البديل: الأنواع المخبوزة في الفرن، أو المقليه بالقلية اهواهية، أو المحمصة من الأمثلة المذكورة أعلاه.

2. الحلويات والمعجنات الغنية بالسكر/الدهون:

- أ. أمثلة: الكعك، والدونات، والكرواسون، والمعجنات المقلية، والمارشميلو، والحلوي، والصصات، والآيس كريم، والعصائر المثلجة، والشوكولاتة (أقل من 50% كاكاو)، وغيرها من الحلويات الغنية بالدهون والسكريات.
- ب. السبب: يساهم في الإفراط في تناول السكر والدهون المشبعة والسعرات الحرارية الفارغة، مما قد يؤثر سلباً على صحة الأسنان والتحكم في الوزن.
- ج. البديل: كمية محددة من الكعك المصنوع من الحبوب الكاملة بالحد الأدنى من السكر، والحلويات القائمة على الفاكهة، والشوكولاتة الداكنة (أكثر من 50% من الكاكاو).<sup>1</sup>

1.2. المشروبات غير الصحية:

1. المشروبات الغازية (جميع الأنواع):
  - أ. أمثلة: المشروبات الغازية العادي، أو المخصصة للحمية، أو الحالية من السعرات الحرارية والملحلاة صناعياً.
  - ب. السبب: غالباً ما تكون غنية بال المحليات (السكرية أو الصناعية) والفوسفات، والكافيين، وتفتقر إلى القيمة الغذائية.

<sup>1</sup> انظر القسم 11.4.2 الجدول 9. للاطلاع على حصص المخبوذات المقبولة في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

ج. البدائل: الماء، والمياه الغازية، والمياه غير المحلاة بنكهة الفواكه، وعصائر الفاكهة 100% قليلة السكر (بحد أقصى 200 مل).

## 2. مشروبات الطاقة والرياضة:

أ. استثناء: مشروبات الطاقة والرياضة غير مسموح بها، ولكن يمكن السماح بالمشروبات الرياضية متعادلة التركيز ولكن بشروط محددة.<sup>2</sup>

ب. السبب: عادةً ما تكون غنية بالكافيين والسكر والنشطات الأخرى غير المناسبة للاستهلاك اليومي للأطفال.  
ج. البدائل: الماء، ومحاليل الإلكتروليت التي يحددها أخصائيو الرعاية الصحية.

## 3. المشروبات التي تحتوي على الكافيين:

أ. أمثلة: القهوة والشاي الساخن/المثلج.

ب. السبب: قد يؤثر الإفراط في تناول الكافيين على ضغط الدم والنوم والتركيز لدى الأطفال.

ج. البدائل: شاي الأعشاب الخالي من الكافيين، واللبن الدافئ (مع الابتعاد عن الإضافات المحظورة).

## 4. عصائر شراب الفاكهة:

أ. مثال: عصير يحتوي على عبارة "مصنوع من عصير فاكهة حقيقة" أو "مشروب، أو كوكتل، أو شراب".

ب. السبب: العصائر التي تحتوي على عصير الفاكهة المركب (Syrup-based juices) هي في الأساس مشروبات غنية بالسكر وفتقر إلى الألياف/الفيتامينات الموجودة في الفاكهة الحقيقة.

ج. البدائل: عصير فواكه 100% (بحد أقصى 200 مل) بدون إضافة سكر أو نكهات أو ألوان صناعية. يمكن تخفيفه بالماء أو المياه الغازية. يمكن تحضير العصائر الطازجة المخلوطة بدون إضافة سكر باستخدام منتجات ألبان قليلة الدسم.<sup>3</sup>

## 1.3 الوجبات المعالجة وعالية الدهون:

### 1. جميع خيارات اللحوم غير الحلال:

أ. أمثلة: الأطعمة التي تحتوي على مشتقات لحم الخنزير أو المضاف إليها الكحول (الإيثانول) أو أحد منتجاته.

### 2. اللحوم المعالجة:

أ. أمثلة: أهوت دوغ، والنقاو، والمرتديلا، والبيبروني، والسلامي، والديك الرومي المدخن، والسلمون المدخن، واللحم المقدد، وغيرها من خيارات اللحوم الباردة.

ب. السبب: تحتوي على نسب عالية من الصوديوم، وللأواد الحافظة، والدهون المشبعة، وترتبط بمخاطر صحية طويلة الأمد.

<sup>2</sup> انظر القسم 11.7.3 لمزيد من التفاصيل حول الرياضيين والطلبة الممارسين للأنشطة البدنية في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

<sup>3</sup> انظر القسم 11.5.2، الجدول 12، لمزيد من التفاصيل حول مواصفات العصير في متطلبات دليل أبوظبي الإرشادي (2).

ج. البدائل: الدواجن قليلة الدهون، والأسماك، أو اللحوم غير المعالجة (مشوية أو مخبوزة).

### 3. منتجات اللحوم عالية الدهون:

أ. أمثلة: جميع قطع اللحوم عالية الدهون من لحم البقر أو الغنم أو الجمل.

ب. السبب: تسهم في زيادة الدهون المشبعة، واللحوم المعالجة، والصوديوم العالي، مما يزيد من خطر مشاكل صحية متنوعة قد تؤثر على إدارة الوزن الصحي.

ج. البدائل: صدر الدجاج، أو لحم البقر منزوع الدهون، أو البروتينات النباتية (البقوليات).

## 1.4 الأطعمة التي تحتوي على إضافات:

### 1. الألوان والنكهات الغذائية الصناعية:

أ. أمثلة: Allura red, Carmoisine E122, Quinoline yellow E104, Sunset yellow E110, : ,

BLUE1, YELLOW6, YELLOW5, RED40, Ponceau 4R E124, Tartrazine E102, E129

والأطعمة التي تحتوي على محليات صناعية، أو مواد حافظة، أو ألوان أو نكهات مصنعة كيميائياً.

ب. السبب: قد تسبب الأصباغ أو النكهات الكيميائية في فرط النشاط أو ردود فعل تحسسية لدى الأفراد الذين لديهم حساسية.

ج. البدائل: ألوان طبيعية من عصائر الخضروات (مثل البنجر، الجزر، الكركم) أو الفواكه الطازجة.

### 2. جلوتامات أحادية الصوديوم (MSG) ومحسنات النكهة:

أ. السبب: قد تسبب الصداع أو ردود فعل مشابهة للحساسية لدى الأطفال الذين لديهم حساسية، وتشجع على الإفراط في تناول الأطعمة عالية الصوديوم.

ب. البدائل: استخدام الأعشاب الطازجة، أو التوابل، أو البصل، أو الثوم، أو الحمضيات لتعزيز النكهة.

### 3. شراب الذرة عالي الفركتوز:

أ. السبب: يرتبط بشكل كبير بالسمينة والمشكلات الأيضية.

ب. البدائل: استخدام كمية قليلة من السكر أو العسل أو مهروس الفاكهة للتحلية؛ مع مراعاة الاعتدال.

### 4. المحليات الصناعية:

أ. أمثلة: جميع المحليات غير المدرجة ضمن اللائحة الفنية الإمارتية 2019:192 UAE.S بشأن المواد المضافة.

ب. السبب: بعض المحليات الصناعية غير المدرجة في اللوائح الفنية الإمارتية قد تكون مسببة للسرطان لدى البشر.

ج. البدائل: المحليات المدرجة في اللائحة الفنية الإمارتية 2019:192 UAE.S بشأن المواد المضافة المسموح

باستخدامها في الأغذية. مثال على أحد المحليات المسموح بها هو ستيفيا (المستخلص من أوراق نبات

.(Stevia rebaudiana

## 1. مشروبات الألبان:

- أ. أمثلة: منتجات الألبان المنكهة والحلاء، وتلك التي تتجاوز الحدود المقررة للسكر/الدهون.
- ب. السبب: زيادة الدهون المشبعة والسكر قد تقلل من الفوائد الغذائية للحليب.
- ج. البديل: الحليب كامل الدسم أو قليل الدسم غير المنكهة، والزبادي غير المحلى، والجبن الطبيعي.

## 2. منتجات الصويا:

- أ. أمثلة: حليب الصويا، والصلصات التي تحتوي على الصويا ومشتقاتها.
- ب. السبب: العديد من منتجات الصويا تحتوي على محسنات نكهات، أو محليات، أو مواد كيميائية أخرى.
- ج. البديل: أنواع أخرى من الحليب النباتي (مثل حليب جوز الهند غير المحلى أو حليب الشوفان).

## 3. بدائل الجبن التقليدي:

- أ. أمثلة: شبيه الجبن الكريمي، وشرائح الجبن، وشرائح الجبن المنكهة، وغيرها من منتجات أشباه الأجبان عالية المعالجة.
- ب. السبب: أشباه منتجات الجبن شديدة المعالجة قد تحتوي على دهون متحولة، وملح، وإضافات.
- ج. البديل: جبن موزاريلا قليل الدسم، أو شيدر منخفض الدهون، أو خيارات ألبان قليلة الدسم أخرى.

## 1. الخضروات المخللة (مرتفعة الملح/المواد الحافظة):

- أ. السبب: زيادة الملح والمواد الحافظة تتعارض مع متطلبات تقليل الصوديوم.
- ب. البديل: خضروات طازجة أو متبلة بشكل خفيف باستخدام الخل/الأعشاب مع الحد الأدنى من الملح.

## 2. الصلصات والمنتجات عالية السعرات:

- أ. أمثلة: المايونيز، والفلفل السائل والمجفف، والكاتشب، والصلصات الجاهزة مثل صلصة الرانش، وصلصة الهاлиبي، والصلصة الإيطالية وغيرها.
- ب. السبب: صلصات عالية السكر أو الملح أو الدهون مع نكهات وألوان صناعية.
- ج. البديل: صلصات منزلية قليلة الصوديوم وقليله الدهون (معتمدة على الطماطم والأعشاب، أو تتبيلات قائمة على الزبادي). أو مايونيز قليل الدسم، أو كاتشب منخفض الملح والسكر.

3. المُسببات للحساسية: المكسرات، فول الصويا، السمسم

- أ. أمثلة: جميع أنواع المكسرات ومنتجاتها، والفول السوداني ومنتجاته، وفول الصويا ومنتجاته، وبذور السمسم ومنتجاتها.
- ب. السبب: مخاوف تتعلق بالحساسية.
- ج. البدائل: بذور مثل بذور الشيا، وبذور الكتان، وبذور اليقطين، وبذور دوار الشمس (غير مملحة).



## المراجع

- مجلس أبوظبي للجودة والطابقة. (2025). دليل أبوظبي الإرشادي (2): دليل أبوظبي الإرشادي الموحد للتغذية والسلامة الغذائية في المؤسسات التعليمية ( دليل أبوظبي الإرشادي (2)، الطبعة الرابعة).
- سينا، اتش. وكالدر، ي. (2020). تحديد نظام غذائي صحي: الأدلة على دور الأنماط الغذائية المعاصرة في الصحة والمرض. *Nutrients*, 12(2): 334.
- عبيد، إ زم وزكريا م ب. (2021). التحليل الحراري في إعادة التدوير وإدارة النفايات. إيبيد، إ زم وزكريا م ب (الحررون)..
- التحليل الحراري: من المبادئ التمهيدية إلى التطبيقات المتقدمة (ص 247-300).
- المرسوم بقانون اتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء.
- المرسوم بقانون اتحادي رقم (31) لسنة 2021 بإصدار قانون الجرائم والعقوبات وتعديلاته.
- منظمة الأغذية والزراعة (الفاو)(2010). الأنظمة الغذائية المستدامة والتنوع البيولوجي.
- منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (2018). المعايير الغذائية الدولية.

## النشر

2025 (نوفمبر). سياسة دائرة التعليم والمعرفة للغذاء والتغذية في المدارس\_الإصدار 1.2

دائرة التعليم والمعرفة، أبوظبي

تطبق هذه السياسة على المدارس الخاصة ومدارس الشراكات التعليمية في إمارة أبوظبي، إلا أنه وفي حال وجود أي تعليم صادر قبل نشر هذه السياسة أو تم إصداره خصيصاً لمدارس الشراكات التعليمية فيما بعد فإنه يحل محل هذه السياسة.

## الإصدار الحالي:

تم تعديله ليتوافق مع دليل أبوظبي الإرشادي الجديد (2): دليل أبوظبي الإرشادي //الوحد للتغذية والسلامة //الغذائية في المؤسسات التعليمية (مجلس أبوظبي للجودة والطابقة، 2025).

## الإصدارات السابقة:

- 2024 (سبتمبر) سياسة دائرة التعليم والمعرفة للطعام الصحي وسلامة الغذاء في المدارس\_الإصدار 1.1  
*النسخة الأولى // التي تم نشرها*

