جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
سازمان دانش آموزی

دستورالعمل بهداشت و تغذیه پایگاه های تغذیه سالم (بوفه) در مدارس





- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- معاونت بهداشت
- دفتر بهبود تغذیه جامعه
- دفتر سلامت، جمعیت، خانواده و مدارس
- مرکز سلامت محیط و کار
- وزارت آموزش و پرورش
- معاونت تربیت بدنی و سلامت
- دفتر سلامت و تندرستی

مقدمه

دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده سه آیین‌نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش‌آموزان با هدف ارتقای تأمین بخشی از انرژی و مواد مغذی مورد نیاز، ارائه موادغذایی سالم و جلوگیری از عرضه موادغذایی کم‌ارزش تغذیه‌ای به آنها، تهیه و تنظیم شده‌است.

۱ ــ هدف و دامنه کاربرد

به‌منظور ارتقای سلامت تغذیه‌ای دانش‌آموزان این دستورالعمل باید در کلیه مدارس دولتی وغیر دولتی اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم اجرا گردد.

۲ــ تعاریف

در این دستورالعمل، واژه‌ها و اصطلاحات با تعاریف زیر به کار برده می‌شود :

۱ ـ ۲ـ پایگاه تغذیه سالم

به مکانی اطلاق می‌شود که تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی آماده مصرف به صورت سرد و گرم در آن انجام می گیرد .

تذکر : باتوجه به هماهنگی های بعمل آمده، قوانین و مقررات مربوط به پایگاه تغذیه سالم در مورد تعاونی آموزشگاهی نیز صدق می کند .

۲-۲- وزارتین

وزارت بهداشت، درمان وآموزش پزشکی و واحد های تابعه

وزارت آموزش و پرورش و واحد های تابعه

۳-۲-مواد غذایی سالم

غذای سالم یا ایمن غذایی است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده باشد وعاری از مواد زیان بخش ومضر باشد.

٤-۲- مواد غذایی فاسد و یا غیر قابل مصرف

مواد غذایی است که رنگ، بو، مزه وقوام آن تغییر کرده و یا تاریخ مصرف آن منقضی شده و یا در شرایط نامطلوب نگهداری شده باشد.

۲-۵- تجهیزات

منظور از تجهیزات در این دستورالعمل ، ابزار و وسایلی هستند که برای تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی، ایمنی و خدماتی در پایگاه تغذیه سالم مورد استفاده قرار می گیرند .

۲-٦- بهداشت محیط

عبارت است از کنترل عوامل فیزیکی،شیمیایی، بیولوژیکی، رادیولوژیکی، وغیره که درمحیط زندگی بر سلامت جسمی، روانی واجتماعی انسان تاثیر می گذارد.

۲-۷- بازرسی

به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع ومحل بازرسی با قوانین والزامات بهداشتی ناشی ازآن ها می باشد.

بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم

۳- اصول مکان یابی

۱ ـ انتخاب مکان مناسب جهت استقرار پایگاه تغذیه سالم در مدارس با توجه به شرایط اقلیمی محل از نظر میزان تابش آفتاب، میزان بارندگی، جهت بادهای غالب و ... بدین معنا که مثلا در مناطق پرباران و یا بسیار گرم، پایگاه تغذیه سالم را ترجیحا در فضای بسته مراکز آموزشی و در مناطق با آب و هوای معتدل، پایگاه تغذیه سالم را در فضای باز (حیاط مدرسه) مستقر نمود .

۲ ـ دارای دسترسی راحت، ایمن و مناسب برای استفاده کنندگان

۳ ـ دارا بودن فاصله‌ای مناسب از محل جمع‌آوری پسماند و سرویس‌های بهداشتی (توالت ها) به گونه‌ای که محل قرارگیری پایگاه تغذیه سالم می‌بایست ضمن رعایت کلیه عوامل مذکور در دورترین فاصله ممکن از مراکز تولید بو و آلودگی در نظر گرفته شود .

۴ ـ قرار داشتن در معرض دید و کنترل مسئولان مراکز آموزشی

۴ ـ اصول طراحی و معماری

پایگاه تغذیه سالم مدارس در تعریف عام آن به مکان عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده اطلاق می‌شود که در اینصورت میزان فضای لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پایگاه فوق می‌باشد ولیکن در مواردی که طبخ مواد خوراکی نیز در آن انجام می‌شود . ابعاد فیزیکی بیشتری را می‌طلبد که مشروح هر یک از الگوهای مربوطه به شرح زیر است :

پایگاه تغذیه سالم نوع اول : این پایگاه صرفا عرضه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده را به عهده دارد و دارای عناصر و شرایط زیر می باشد :

۱. یخچال ویترینی
۲. روشویی و حوله برای استفاده کارکنان پایگاه تغذیه سالم
۳. قفسه‌بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
۴. قفسه‌های زمینی دردار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
۵. ظروف زباله دردار و قابل شستشو
۶. قفسه یا رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده
۷. جعبه کمکهای اولیه
۸. تجهیزات گرمایشی مثل شوفاژ یا بخاری
۹. تجهیزات سرمایشی

تذکر : درصورت استفاده از الگوی اول نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت ونم باشد.

تبصره: در مدارس کم جمعیت (زیر ۱۰۰ نفر) و استان های محروم کشور بندهای۳،۴،۶، ۸، ۹ الزامی نمی باشد. همچنین در خصوص بند ۱ به جای یخچال ویترین دار حتی الامکان از یخچال معمولی سالم استفاده نمایند.

پایگاه تغذیه سالم نوع دوم :این پایگاه علاوه بر فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده و آماده، مواد غذایی گرم و طبخ شده را نیز تهیه و عرضه می‌نماید که دارای شرایط زیر می باشد :

رعایت بندهای نوع اول

۱) اجاق گاز

۲) ظرفشویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد

۳) قفسه جهت نگهداری ظروف

۴) میزکار جهت آماده سازی مواد خوراکی

۵) قفسه یا کمد در دار جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز و سیب زمینی و روغن

۶) در صورت استفاده از الگوی دوم: پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن،تمیز وقابل نظافت باشد.

۷-۱) چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تازیر سقف ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن،تمیز وقابل نظافت باشد.

۷) درصورت استفاده از الگوی دوم : پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک غیر لغزنده باشد.

۸) در صورت مجزا بودن محل پخت از عرضه مواد غذایی اجرای بند ۸ و۷ برای محل پخت الزامی است.

۵ــ بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

۱ ـ میوه و سبزیهایی که به صورت خام مصرف می‌شوند، باید مطابق دستور العمل های مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شرح ذیل به دقت شسته و گندزدایی گردند:

۱- ۱- مرحله اول: شستشو، سبزیجات به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

۱-۲- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزیجات در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزیجات از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.

۱-۳- مرحله سوم: گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) قاشق پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل گردد و سبزیجات به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

۱-۴- مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزیجات گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

۵-۱-در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزیجات استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گندزدایی سبزیجات مطابق دستورعمل شرکت سازنده انجام گردد.

۶-۱- سبزی و صیفی جاتی که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

۷-۱- در صورتی که سبزیجات به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزیجات نمی باشد.

۲ ـ مواد غذایی از قبیل سبزی و میوه پس از تهیه بلافاصله شسته وگندزدایی شده، در یخچال نگهداری شود.

۳ ـ محصولات غذایی بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت، سری ساخت ، تاریخ تولید و مصرف باشد.

۴ ـ غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.

۵- در صورت تهیه لقمه سالم در محل پایگاه تغذیه سالم، نان به طور روزانه تهیه شود و کپک زده و بیات نباشد . (توصیه می شود از نان های سفید کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان های سبوس دار و غنی شده استفاده شود.)

۶ ـ غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم نگهداری کرد و با هم مخلوط ننمود.

۷- ترجیحاً به جای سرخ کردن از روش های سالم تر مثل آب پز ، تنوری، بخار پز و کبابی در تهیه غذا استفاده شود و در صورت تمایل به سرخ کردن فقط از روغن مایع مخصوص سرخ کردن استفاده شود .

۸ ـ غذاهای پخته شده نباید بیش از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.

۹ ـ در تهیه غذا از نمک یددار تصفیه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد، استفاده شود.

۱۰ ـ از بسته‌بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله ، روزنامه و کیسه‌های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیدا خودداری شود.

۱۱ - در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند.

۱۲- غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملا داغ باشد.

۱۳- موادغذایی پس از خارج شدن ازحالت انجماد (یخ زدگی) باید هرچه زودتر مصرف شوندواز انجماد مجدد موادغذایی خودداری گردد در غیر اینصورت بزودی فاسد می گردند.

تبصره: غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می‌شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل ونقل غذا باید مطابق با دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه،تولید،توزیع،نگهداری،حمل ونقل وفروش مواد خوردنی وآشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

جدول ۱ : فهرست موادغذایی قابل عرضه در پایگاه‌های تغذیه سالم

ردیف	موادغذایی	فهرست موادغذایی
۱	**خشکبار، خرما و انواع مغزهاودانه‌ها (از نوع بدون نمک)**	خشکبار (مثل توت خشک، انجیرخشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش، انواع میوه های خشک) انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، بادام‌هندی، پسته، کنجد ،مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، ذرت بو داده که همگی بسته بندی شده و دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت باشند.
۲	**شیر و فرآورده‌های آن**	ماست، شیر، پنیر، بستنی (بجز بستنی یخی) همه پاستوریزه یا استریلیزه و به صورت بسته بندی تک نفره و از نوع کم چرب (۲/۵ ٪ چربی و یا کمتر) شیر بهتر است که بصورت غنی شده (با ویتامین D ، کلسیم) باشد.
۳	**نوشیدنی**	دوغ بدون گاز و آب معدنی (دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت)
٤	**میوه**	انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال و ..... (شسته شده مطابق دستورالعمل های مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت باشد و در بسته بندی یک نفره)
٥	**بیسکویت بدون کرم ،کیک وکلوچه**	شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه بیسکویت ترجیحا از نوع سبوس‌دار بدون کرم و کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریز مغذی ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسیدچرب با ترانس زیر ۵ درصد و دارای مجوز های بهداشتی از وزارت بهداشت باشد.
٦	**لقمه سالم**	- نان و پنیر و گردو ـ نان و تخم مرغ (آب پز و سفت) ـ نان و پنیر و خیار ـ نان و پنیر و گوجه فرنگی ـ در بسته بندی تک نفره و بهداشتی ، پنیر از نوع پاستوریزه و ساده (کم چرب) باشد - خیار و گوجه فرنگی، شسته شده و ضد عفونی شده مطابق دستورالعمل های مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت باشد بهتر است از انواع نان سبوس‌دار مثل سنگگ و نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس دار و یا همراه با انواع مغزها (تخم آفتابگردان، کنجد، کدو و ...)استفاده گردد .
۷	**غذاهای پخته**	انواع آش و سوپ، لوبیا، عدس، حلیم (همه کم نمک وکم چرب)، شله‌زرد، فرنی، شیربرنج و سمنو (همه کم شیرین وکم چرب)، مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند. - پخت بصورت روزانه - پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین‌نامه بهداشت محیط مدارس - رعایت تنوع و تفاوتهای فرهنگی در برنامه غذایی - مواد غذایی داغ در ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی مخصوص ، مصرف شوند - بلافاصله بعد از تهیه و پخت توزیع شود .

قابل ذکر است بازدیدهای مشترک متشکل از کارشناس مسئول تغذیه دانشگاه علوم پزشکی ، کارشناس مسئول سلامت محیط و کار در معاونت بهداشتی و رؤسای ادارات سلامت و تندرستی استان صورت پذیرد .

- از محصولاتی در پایگاه تغذیه سالم استفاده گردد که دارای نشانگرهای رنگی تغذیه ای باشند(ترجیحا نشانگر سبز رنگ)

هدف اصلی از تنظیم اقلام مجاز در پایگاه های تغذیه سالم مصرف مواد غذایی با ارزش تغذیه ای بالا است که شامل خشکبار، خرما، انواع مغز دانه ها، شیر و فراورده های آن ، میوه ،لقمه سالم و غذاهای پخته است. (در پایگاه های تغذیه سالم ترغیب عرضه محصولات فوق باید در اولویت باشد و عرضه بیسکویت و کیک و کلوچه تنها در موراد اضطراری استفاده گردد و سعی شود که تنها بخش کوچکی به این امر اختصاص یابد)

جدول ۲ : فهرست موادغذایی که عرضه آن درپایگاه تغذیه سالم ، غیرمجاز است

موادغذایی غیرمجاز
۱. فرآورده های غلات حجیم شده (با هر نام تجاری) و انواع چیپس ها (سیب زمینی و ذرت)
۲. انواع یخمک
۳. نوشابه‌های گازدار و ماءالشعیر
۴. دوغ گازدار
۵. آدامس های حاوی مواد قندی *
۶. سوسیس ،کالباس وکلیه فراورده هایی که درآنها سوسیس وکالباس وجوددارد.
۷. انواع همبرگرهای کمتر از ۷۰ درصد گوشت و بدون بسته بندی وفاقد مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت
۸. انواع سالادالویه
۹. انواع لواشک و آلو و آلوچه بدون بسته بندی وفاقد مجوزهای بهداشتی وزارت بهداشت
۱۰.آب نبات‌هایی که به سطح دندان می‌چسبند
۱۱.انواع آب‌میوه‌هایی که دارای قند افزوده هستند
۱۲.فلافل، سمبوسه
۱۳.انواع اشترودل گوشتی در هر حالت (با مجوز بهداشتی و فاقد مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت)
۱۴.انواع اشترودل غیرگوشتی بدون بسته بندی و فاقد مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت
۱۵.انواع پیراشکی ودونات
۱۶.بستنی‌یخی
۱۷.پاستیل
۱۸.خیار شور و انواع سس ها

- **لازم به ذکر است که جویدن آدامس بدون مواد قندی بعد از مصرف غذا برای مدت کوتاه مفید بوده و ضرری ندارد. اما به علت مشکلات بی نظمی در کلاس و مدرسه در مدارس توزیع نگردد.**

تذکر : جدول فهرست موادغذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم و جدول موادغذایی که عرضه آن در پایگاه تغذیه سالم غیرمجاز است، باید در محل مناسب و در معرض دید دانش‌آموزان و کارکنان مدارس نصب گردد.

۶ـ ایمنی وشرایط فنی ساختمان

۱ ـ در محل پایگاه تغذیه سالم نوع دوم صرفا اقلام مجاز و سالم خوراکی عرضه شود و از فروش لوازم التحریر و سایر کالاها اکیدا خودداری گردد .

۲ ـ مشخصات کف، دیوارها و سقف پایگاه تغذیه سالم:

- پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت ونم باشد.
- پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر ازجنس سنگ،کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن،تمیز وقابل نظافت باشد.
- پوشش سقف محل عرضه بایدتمیز وقابل نظافت باشد
- پوشش سقف محل طبخ باید مصالح ساختمانی قابل نظافت بدون درزوشکاف ، صاف و به رنگ روشن باشد.
- پوشش کف مراکز عرضه باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درزوشکاف وقابل نظافت باشد
- پوشش کف محل طبخ ،باید از جنس سنگ،سرامیک یا موزائیک صاف،بدون درزو شکستگی دارای کف شورمجهز به شتر گلو به تعداد مورد نیاز ، دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو، ونصب توری ریزبرروی آن باشد.

۳ ـ مشخصات درها و پنجره‌ها:

- دروپنجره ها باید از جنس مقاوم، سالم وبدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.
- نصب توری مناسب در پنجره محل طبخ الزامی است.(توری باید متحرک وقابل تعویض یا شستشوباشد.)

۴ ـ تاسیسات بهداشتی

الف ـ دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت ودرمان باشد.

ب ـ سیستم گرمایشی می‌تواند به اشکال گوناگون از قبیل شوفاژ و یا بخاری باشد که در صورت کاربرد انواع بخاری، احتراق به صورت کامل انجام گرفته و گازهای حاصله به وسیله دودکش به خارج از محوطه پایگاه تغذیه سالم هدایت شوند .

ج ـ برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی‌الامکان نصب هواکش.

د ـ در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز، تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است.

ه ـ تامین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی

و ـ عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت

۷ـ بهداشت فردی و عمومی

۱ ـ کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی (دانش آموزان)که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی در پایگاه تغذیه سالم مدارس انجام وظیفه می‌نمایند. موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکز بهداشت وابسته به دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی ـ درمانی در محل کار خود داشته باشند. (مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی افرادی که در تهیه وتوزیع وفروش مواد غذایی سروکار دارند **شش ماه** و افرادی که صرفا در توزیع وفروش مواد غذایی بسته بندی شده دخالت دارند **یک سال** می باشد.)

تبصره:جهت دریافت کارت بهداشت می توانند به کلیه دفاتر پیش خوان دولت یا دفاتر خدمات سلامت مراجعه نمایند.

۲ ـ اشخاصی که در محل پایگاه تغذیه سالم کار می‌کنند می‌بایست ملبس به روپوش سفید (و در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی (حوله و صابون مایع)می‌باشند.

۳ ـ کلیه پرسنل پایگاه تغذیه سالم ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن‌ها و شستن دست ها با آب و صابون بعد از هر بار توالت و قبل از شروع به کار می‌باشند.

۴ ـ مسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالتی نداشته باشد.

۵ ـ نصب جعبه کمکهای اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل پایگاه تغذیه سالم الزامی است.

۶ ـ نظافت روزانه محیط پایگاه تغذیه سالم ضروری است.

۷ ـ کارکنان پایگاه تغذیه سالم در صورت ابتلاء به بیماریهای واگیر مثل سرماخوردگی، اسهال، آنژین و بیماریهای پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.

۸ ـ مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده نماید.

۹ ـ مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده نماید.

۱۰ ـ از دست به دست کردن غذای پخته شده (دستمالی) بخصوص گوشت‌ها خودداری گردد.

۸ ــ تجهیزات و لوازم کار

الف ـ ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی مواد خوراکی در پایگاه تغذیه سالم مدارس باید دارای شرایط زیر باشند :

۱ـ استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز اعلام شده ، ممنوع است .

۲ـ در صورت استفاده از ظروف لعابی می‌بایست کاملا سالم و فاقد شکستگی و لب پریدگی باشند.

۳ ـ برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ ومتناسب بادرجه پخت استفاده شود .

۴ـ وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملا شسته و هر چند یکبار گندزدایی شوند.

۵ـ وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویترین یا قفسه دردار نگهداری شوند.

۶ـ استفاده از قندان، نمکدان و نظیر آنها بدون سرپوش ممنوع است.

ب - میز کار می‌بایست دارای شرایط زیر باشد :

۱ـ سطح میز کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدایی گردد.

۲- سطل زباله بهداشتی ، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.

۳- در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله‌ها، بست‌ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی وجلوگیری از نشت گاز ضروری است.(استفاده از کپسول آتش نشانی الزامی است)

۹- پایش و نظارت

نظارت بر اجرای دقیق دستور عمل بر عهده کمیته بهداشت، تغذیه و ایمنی در استان ها می باشد که ترکیب اعضا و شرح وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده توسط وزرای آموزش و پرورش و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است.