

T.C.
ULUBEY KAYMAKAMLIĞI
İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 78502186-165-E.9812653

19.09.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar
ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda
İşletmelerinin Hijyen Yönünden
Denetlenmesi

.....MÜDÜRLÜĞÜNE
ULUBEY

Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 10.03.2016 tarih ve 2852893 sayılı "Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi" hakkındaki yazısı ekte gönderilmiştir.

Bu bağlamda Genelgenin 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren yürürlüğe girmesi nedeniyle "Müdürlüğümüze bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde faaliyet gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı gibi Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi" ile ilgili genelge ekinde gönderilen **Kontrol ve Denetim Formu (EK-3)**'na göre Okul Müdürlüğü ve Okul Aile Birliği yetkililerince denetlenmesi, kira bedellerinin ilgili her ayın **5 ile 15** i tarihleri arasında yatırılarak denetim formları ile birlikte kira dekontlarının Müdürlüğümüze gönderilmesi hususunda;

Gereğini önemle rica ederim.

Mustafa TURGUT
İlçe Millî Eğitim Müdürü

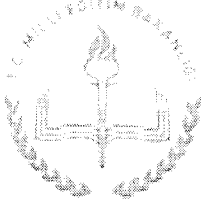
EK:

Yazı (7 Sayfa)

Form (4 Sayfa)

DAĞITIM:

Tüm Okul Müd. ne (Omurca İO Hariç)



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-10.06-E.2852893

10.03.2016

Konu : Okul Kantinlerinde Satılacak
Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki
Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden
Denetlenmesi

GENELGE

<...>

- İlgi: a) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
b) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 17.04.2007 tarihli ve B.08.0.SDB.0.31.06.01/1008 - 2007/33 sayılı Genelgesi.
c) 28.09.2010 tarihli ve 2010/22 sayılı Başbakanlık Genelgesi.
d) Millî Eğitim Bakanlığı (Mülga Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)'nın 21.07.2011 tarihli ve B.08.0.SDB.0.11.00.00.313.01.03/11782 - 2011/41 sayılı Genelgesi.
e) 05.02.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
f) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 28.05.2013 tarihli ve 13287732-000/19721 sayılı yazısı.
g) Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın 10.06.2015 tarihli ve 92148377/321/598-11100099 sayılı yazısı.
h) Millî Eğitim Bakanlığı (Hukuk Müşavirliği)'nin 25.08.2015 tarihli ve 141168703-10.06-E.8374889 sayılı yazı ve ekinde yer alan Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı)'nın görüş yazısı.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarında öğrenim gören öğrenci ve kursiyerlerin beslenme ihtiyaçları; okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinden karşılanmaktadır.

İlköğretim ve ortaöğretim yaş grubundaki çocuklarda enerji yoğunluğu yüksek atıştırmalıkların ve içeceklerin, hızlı-hazır besinlerin tüketim sıklığı ve miktarındaki artışın sağlıksız besin seçimi ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalık ve risklerini artırdığı rapor edilmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan şişmanlık, zayıflık, kemik/diş sağlığı bozuklukları, çeşitli vitamin ve mineral yetersizlikleri gibi rahatsızlıkların yetişkinlik döneminde görülen bazı kronik hastalıklara (kardiyovasküler hastalıklar, diyabet, bazı kanser türleri vb.) zemin oluşturduğu bilinmektedir.

Bu kapsamda yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan hastalıklardan bir tanesi olan obezitenin önlenmesine yönelik bilimsel ve politik kararlılığın oluşturulması ve sektörler arası işbirliği ve eş güdümün güçlendirilmesi amacıyla Sağlık Bakanlığınca ilgili tüm kuruluşların katılımı ile hazırlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı"nın etkin bir şekilde uygulanması için tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarıne gereken destek ve yardımın

Atatürk Blv No:98 06648 Kızılay/ANKARA

Ayrıntılı bilgi için: Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı

Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr

Tel: (0 312) 413 13 02/12 45

e-posta: mte_ogrencileri@meb.gov.tr

Faks: (0 312) 425 19 67

sağlanması gerektiği ilgi (c) Genelge ile duyurulmuştur.

Öğrenci, kursiyer ile kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışanların; güvenli ve sağlıklı beslenme bilinci kazanmalarına katkı sağlamak, muhtemel gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı gelişen hastalıklar ile şişmanlığı ve zayıflığı önlemek amacıyla gıda güvenliği konusunda bazı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bu nedenle, Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesindeki yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin, gıda güvenliği ile teknik hijyen şartları bakımından ilgi (a) Kanun ile ilgi (e) Yönetmelik hükümleri çerçevesinde denetlenmesi gerekmektedir.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumlarının bünyesinde yer alan kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi yerlerde satışı yapılabilecek gıda maddeleri ile gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik olarak:

1. "Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları" (EK-1) dikkate alınacaktır.

2. Satışı yapılacak veya yapılamayacak ürünler için; ilgi (g) ve (h) yazılar kapsamındaki Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağına (EK-2) uyulacaktır.

3. Satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kontrolü yönünden söz konusu gıda işletmeleri; ilgi (f) yazı ekinde yer alan "Millî Eğitim Bakanlığımıza Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formuna" (EK-3) göre denetlenecektir.

Bu Genelgenin 2016-2017 eğitim-öğretim yılından itibaren yürürlüğe girmesi ile birlikte, ilgi (b) ve (d) Genelgeler yürürlükten kaldırılmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini önemle rica ederim.

Nabi AVCI
Bakan

Ek:

- 1- Kantin, Yemekhane, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı, vb. Yerlerin Taşınması Gereken, Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları (3 sayfa)
- 2- Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağı (2 sayfa)
- 3- Millî Eğitim Bakanlığımıza Bağlı (Resmi-Özel) Okul/Kurumların Bünyesinde Faaliyet Gösteren Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Büfe, Çay Ocağı Gibi Gıda İşletmelerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (4 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği :

B Planı

Bilgi :

A Planı

Sağlık Bakanlığına

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına

**KANTİN, YEMEKHANE, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI, VB.
YERLERİN TAŞIMASI GEREKEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
ŞARTLARI**

A. GENEL KURALLAR

1. Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.
2. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
3. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
4. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
5. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
6. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte" belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
7. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
8. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini değiştirmeyecek bir malzemeye kaplı olmalıdır.
b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirlenmelere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası bulunmalıdır.
c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır.
d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.
10. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
11. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınmış olmalıdır.

12. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli. mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
13. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.
14. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.
15. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyalin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmış olunmalıdır.
16. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.
17. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılmalıdır.
18. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.
19. "Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği" kapsamında taşınan özel eğitim öğrenci/kursiyerleri ve ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerine verilen öğle yemeği hizmeti sırasında yemek dağıtım vb. işlerde öğrenciler görev aldırılmamalıdır.
20. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.
21. İlkyardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.
22. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmış olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteliğinden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/ çalışanlarının ve okul aile birliklerinin ulaşacağı bir yerde olması sağlanmalıdır.

B. KİRACI VE ÇALIŞANLAR İLE İLGİLİ KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalışanlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalışanlar; öğrenciye ve diğer personele karşı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda işletmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afişleri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" hükümlerine uygun olmalıdır.

5. "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" gereği işletmede çalışan personelin gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla gıda işletmesi sorumluluğunda, gıda işletmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb.) çalışan personele düzenli olarak eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
6. "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" gereği eğitim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır.
7. Kiracı ve çalışanların, iş bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda: "Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliğinin" sözleşmenin feshi iptali ve kiralanılan yerlerin tahliyesi başlıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.
8. Çalışanlar açısından bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca çıkarılmış olan "Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin" ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C. DİĞER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi/özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" kapsamında eğitim alan öğretmenlerden en az bir kişi, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmez.
2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdır. Denetim formları okulda dosyalanmalı gereği halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.
3. Yapılan uyarılara rağmen ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. işletmecilerin, insan sağlığını tehlikeye atukları gerekçesiyle sözleşmelerinin feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.
4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzıssıhha Kurulunda, eğitim kurumlarındaki öğrenci/kursiyerlerin sağlığının korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

OKUL SAĞLIĞI BİLİM KURULU KARAR TUTANAĞI

Eğitim kurumlarının yatılı veya pansiyonlu yemekhaneleri dâhil olmak üzere kantinleri, çay ocakları, büfeleri vb. yerlerde satışı yapılacak gıda ve içeceklerin kriterleri aşağıda belirtilmiştir:

1. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olmayan Gıda ve İçecekler;

- Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler (soğuk çay, ıce tea), kolalı içecekler, aromalı doğal mineralli içecek, aromalı şurup, aromalı içecek tozu, aromalı su, meyveli içecek, meyveli içecek tozu, meyveli doğal mineralli içecek, yapay soda, meyveli şurup, sporcü içecekleri, sporcü suları, meyve nektarı, meyve suyu konsantresi
- Kızartmalar
- Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.), gevrek çerezler
- Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil), gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.)
- Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgunsuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.)
- Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler
- Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli, kekler ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.)
- Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dahil)
- Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler
- Krema, hindistan cevizi sütü ve kreması
- Çay ve kahve tarzı içecekler (liseler hariç)

2. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olan Gıda ve İçecekler;

- Meyveler, çiğ tüketilebilen sebzeler (mevsimine uygun olarak), salatalar (zeytinyağı ve limon eklenebilir)
- Kuru meyveler (30 g, ambalajlı, kaplamasız ve şeker katkısız – incir, kayısı, üzüm vb.)
- Kuruyemişler (30 g, ambalajlı, soslanmamış, tuzsuz, kabuksuz – ceviz, fındık vb.)
- İçme suyu (şeker veya tatlandırıcı eklenmemiş)
- İçme sütü (UHT/Pastörize süt)
- Taze sıkılmış meyve ve sebze suyu (şeker ilavesiz olmalı, 250 ml. den büyük olmamalıdır)
- Yoğurt (100-150 g, paketli)
- Ayran (200 mL'lik paketli)
- Peynir (pastörize)
- Günlük haşlanmış yumurta
- Çeşnili ekmekler (çeşnisi; sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, baharat olan ekmekler)
- Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, karışık tahıllı ekmek vb. ürünlerden yapılan aşağıdakileri içeren yağ eklenmemiş sandviçler;
- -Yumurta veya peynir
- -Turşu hariç taze domates, havuç, marul, biber vb. sebzeler
- Doğal mineralli su
- Şekersiz sakızlar

3. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Ambalajlı Gıdalar (kek, bisküvi, kraker, çeşnili/aromalı yoğurtlar vb.) ve İçecekler (çeşnili/aromalı sütler, meyve suyu vb.);

- Ürünün toplam enerji içeriği ≤ 200 kkal'ı aşmamalıdır.
- Ürünün yağdan gelen enerjisi toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün doymuş yağdan gelen enerjisi, toplam enerjinin % 10'unu aşmamalıdır.
- Doğal ve eklenmiş şekerden gelen enerji, toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün sodyum içeriği ≤ 200 mg'ı aşmamalıdır.
- Dondurma, sütlü buz, bitkisel yağlı sütlü buz, sütlü tatlılar da ürünün enerjisi ≤ 150 kkal ve doymuş yağ ≤ 3 g'ı aşmamalıdır.
- Yenilebilir buzlu ürünler % 99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 125 mL'den az olmalıdır.
- Ezilmiş/ kırılmış buzlu içecekler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 200mL den az olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan, çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinde; eklenmiş şeker : ≤ 5 g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker): ≤ 9.5 g/100mL olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda: toplam şeker miktarı $\leq 12,5$ g /100g olmalıdır.
- Meyve ve sebze suları; % 100 meyve ve sebze suyu olmalı, ilave şeker içermemeli, 250 mL den büyük olmamalıdır.
- Liselerde çay ve kahve tarzı içecekler en fazla 375mL olmalıdır.

4. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Atıştırmalık (aperatif) Hazırlanan Gıda Maddeleri

- Poğaç (1 büyük boy=75 g), tost (15 g kaşar peynirli veya 30 g beyaz peynirli), simit (1 küçük boy=90 g) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Sade kek (ev yapımı/pastane; 1 büyük dilim=60 g) enerji içeriği ≤ 240 kkal ve doymuş yağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

5. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Sıcak ve İşlenmiş Gıda Maddeleri (100 g için)

- Tuzlu hamur işleri, sandviçler, makarnalar, pizzalar, pideler, fırınlanmış patates ürünleri, pilav ve spagettiler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Et ürünleri (burgerler, köfteler, nuggetlar vb.), sosisler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 450 mg olmalıdır.
- İşlenmiş etler (salamlar, pastirmalar, sucuklar vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 3 g ve sodyum içeriği ≤ 750 mg olmalıdır.

Hazır ambalajlı gıdalar ile sandviçler ve satışı yapılan diğer bütün gıdalar, "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" ve "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" ne uygun şekilde hazırlanmış ve ambalajlanmış olmalıdır.