



IOANNA KATSIROU
10/09/2026 10:05
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΕΞ.ΕΠΕΙΓΟΝ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &

ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ

ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΤΜΗΜΑ ΜΗ ΜΕΤΑΔΟΤΙΚΩΝ

ΝΟΣΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Αριστοτέλους 19

Ταχ. Κώδικας: 104 33

Πληροφορίες: Ι.Κοντελέ

Τηλέφωνο: 2132161514

Email: ddy_b@moh.gov.gr

Αθήνα, 9 / 9 / 2026

Αρ. Πρωτ. Δ1β/ ΓΠ οικ. 41211

ΠΡΟΣ:

ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

ΕΡΜΗΝΕΥΤΙΚΗ ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

ΘΕΜΑ: Καθορισμός των επιτρεπόμενων προς διάθεση προϊόντων στα σχολικά κυλικεία, τους χώρους εστίασης και τους αυτόματους πωλητές εντός των σχολικών μονάδων πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

Σχετικά: Η υπ.αριθμ.πρωτ. Δ1β/ΓΠοικ.21739 (ΦΕΚ 3060/Β/2026) Απόφαση Αναπληρώτριας Υπουργού Υγείας

Με τη σχετική (1) Υπουργική Απόφαση καθορίστηκαν οι κανόνες υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία των σχολικών κυλικείων, των χώρων εστίασης και των αυτόματων πωλητών εντός σχολικών μονάδων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης καθώς και ο κατάλογος των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά. Τα επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα στα σχολικά κυλικεία καθορίζονται στο άρθρο 6 της Υπουργικής Απόφασης και περιορίζονται αποκλειστικά σε όσα πληρούν τις προδιαγραφές του Παραρτήματος Ι.

Ενόψει της έναρξης του νέου σχολικού έτους, και με σκοπό τη διασφάλιση της ομοιόμορφης εφαρμογής των κείμενων διατάξεων, η Υπηρεσία μας εκδίδει την παρούσα εγκύκλιο για την παροχή διευκρινήσεων και οδηγιών σχετικά με τις προδιαγραφές των επιτρεπόμενων προϊόντων.

1. Η σημασία της σωστής διατροφής στο σχολικό περιβάλλον

Η υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών από τα πρώτα χρόνια της ζωής είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς συμβάλλει καθοριστικά στην ομαλή σωματική και πνευματική ανάπτυξη των παιδιών. Παράλληλα θέτει τις βάσεις για τη μακροπρόθεσμη προάσπιση της υγείας του πληθυσμού, συμβάλλοντας στην πρόληψη σοβαρών μη μεταδοτικών νοσημάτων, όπως η παχυσαρκία, τα καρδιαγγειακά νοσήματα και ο σακχαρώδης διαβήτης.

Το σχολικό περιβάλλον συνιστά το πλέον ενδεδειγμένο πεδίο για την εφαρμογή παρεμβάσεων προαγωγής υγείας. Καθώς συγκεντρώνει καθημερινά το σύνολο του μαθητικού πληθυσμού (παιδιά και έφηβοι ηλικίας 6-18 ετών) διαδραματίζει καταλυτικό ρόλο στη διαμόρφωση διατροφικών συμπεριφορών και γνώσεων. Στο πλαίσιο αυτό, ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συστήνει τη θέσπιση αυστηρών διατροφικών κριτηρίων για τα τρόφιμα που διατίθενται στα σχολεία, με στόχο τη διασφάλιση της

προσβασιμότητας σε υγιεινές επιλογές (όπως φρέσκα φρούτα και λαχανικά) και τον περιορισμό της κατανάλωσης αλατιού, πρόσθετων σακχάρων και κορεσμένων λιπαρών¹.

2. Η ανάγκη επικαιροποίησης των προδιαγραφών τροφίμων

Ευρωπαϊκές μελέτες καταδεικνύουν ότι το σχολικό περιβάλλον στην Ελλάδα υπολείπεται σε σύγκριση με άλλες χώρες στην Ευρώπη ως προς τις παρεχόμενες δυνατότητες προώθησης της υγιεινής διατροφής. Ειδικότερα, διαπιστώνεται ότι η πλειονότητα των σχολικών κυλικείων δεν διαθέτει προς πώληση φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ενώ σημαντικό ποσοστό συνεχίζει να διαθέτει γλυκίσματα και αναψυκτικά^{2,3}.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω, η Εθνική Επιτροπή Διατροφής κλήθηκε να υποβάλει επιστημονική γνωμοδότηση για την τροποποίηση του μέχρι πρότινος υφιστάμενου κανονιστικού πλαισίου (διατάξεις έκδοσης 2013). Στόχος ήταν ο εκσυγχρονισμός του καταλόγου των επιτρεπόμενων τροφίμων, ώστε αυτός να ευθυγραμμιστεί με τις πλέον πρόσφατες επιστημονικές συστάσεις και να διευκολύνει την ουσιαστική πρόσβαση των παιδιών στις υγιεινές διατροφικές επιλογές. Η μεταρρύθμιση αυτή εντάσσεται στον κεντρικό άξονα παρεμβάσεων της Εθνικής Δράσης κατά της Παιδικής Παχυσαρκίας (στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας Ελλάδα 2.0), η οποία αποσκοπεί στη διαμόρφωση ενός ολοκληρωμένου θεσμικού περιβάλλοντος για την προαγωγή της υγείας των παιδιών και των εφήβων.

Η τελική Επιστημονική Γνωμοδότηση της Εθνικής Επιτροπής Διατροφής διαμορφώθηκε κατόπιν ενδελεχούς ανασκόπησης της διεθνούς βιβλιογραφίας, των κατευθυντήριων οδηγιών του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, των εθνικών συστάσεων διατροφής για τα παιδιά και τους εφήβους, των συστάσεων για την επίτευξη των Βιώσιμων Στόχων Ανάπτυξης του ΟΗΕ για το 2030, των καλών πρακτικών άλλων χωρών αναφορικά με το συγκεκριμένο θέμα, καθώς και των πλέον πρόσφατων επιδημιολογικών δεδομένων για τη διατροφή των παιδιών στην Ελλάδα.

3. Στόχοι Δημόσιας Υγείας και εξειδίκευση αυτών μέσω των νέων προδιαγραφών

Οι προδιαγραφές των τροφίμων που επιτρέπεται να πωλούνται στα σχολικά κυλικεία θεμελιώνονται στην Επιστημονική Γνωμοδότηση της Εθνικής Επιτροπής Διατροφής και αποσκοπούν στην επίτευξη συγκεκριμένων στόχων Δημόσιας Υγείας. Η εξειδίκευση αυτών των στόχων, παράλληλα με τη σχετική επιστημονική τεκμηρίωση, αναλύεται στις παρακάτω υποενότητες:

3.1. Περιορισμός κατανάλωσης τροφίμων που χαρακτηρίζονται ως ενεργειακά πυκνά και πτωχά σε θρεπτικά συστατικά

Τα τρόφιμα και ποτά υψηλής ενεργειακής πυκνότητας και χαμηλής θρεπτικής αξίας συμβάλλουν στην πρόσληψη «κενών θερμίδων», δηλαδή στην υπερβολική πρόσληψη ενέργειας χωρίς την ταυτόχρονη πρόσληψη απαραίτητων θρεπτικών συστατικών. Η συχνή κατανάλωση τους σχετίζεται με αυξημένο κίνδυνο εμφάνισης υπέρβαρου και παχυσαρκίας, ενώ παράλληλα τείνει να εκτοπίζει από το καθημερινό διαιτολόγιο των παιδιών πολύτιμες τροφές, όπως τα φρέσκα φρούτα και τα λαχανικά. Σύμφωνα με τις

¹ World Health Organization (WHO), 2020. Nutrition action in schools: a review of evidence related to the Nutrition-Friendly Schools Initiative.

² WCRF (World Cancer Research Fund) and NIPH (Norwegian institute of Public Health). NOURISHING policy index. Nutrition policy status in 30 European countries. May 2023.

³ WHO Regional Office for Europe, 2022. Report on the fifth round of data collection, 2018–2020: WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). <https://iris.who.int/handle/10665/363950>.

εθνικές και διεθνείς διατροφικές συστάσεις για παιδιά και εφήβους η διαθεσιμότητα των προϊόντων αυτών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περιορισμένη και να καταναλώνονται περιστασιακά και με μέτρο.

Κατ' εφαρμογή των ανωτέρω, στην επικαιροποιημένη Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται η διάθεση προϊόντων υψηλής ενεργειακής πυκνότητας και χαμηλής θρεπτικής αξίας όπως ενδεικτικά διάφορα γλυκίσματα (σοκολάτες, κρουασάν, donuts, καραμέλες κλπ), αλμυρά σνακ (chips πατάτας, γαριδάκια κλπ), παγωτά, γρανίτες, αναψυκτικά και ενεργειακά ποτά. Επιπλέον, ορίζεται όριο προσφερόμενης μερίδας για τα τρόφιμα τα οποία εάν καταναλωθούν σε μεγάλη ποσότητα συμβάλλουν σε αυξημένη θερμιδική πρόσληψη (π.χ. πίτες, πίτσα, μπισκότα κλπ).

3.2. Μείωση της πρόσληψης κορεσμένων λιπιδίων

Η αυξημένη πρόσληψη κορεσμένων λιπιδίων συνδέεται με τον αυξημένο κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων, γι' αυτό και οι διεθνείς οργανισμοί συνιστούν η πρόσληψη τους να είναι όσο χαμηλότερη γίνεται. Επιπλέον, οι εθνικές διατροφικές συστάσεις για παιδιά και εφήβους στο πλαίσιο της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής προάγουν τη συχνή κατανάλωση τροφίμων φυτικής προέλευσης και την περιορισμένη κατανάλωση τροφίμων ζωικής προέλευσης που κατά κανόνα είναι πλούσια σε κορεσμένα λιπαρά (όπως κόκκινο και επεξεργασμένο κρέας καθώς και ζωικά λίπη). Όσον αφορά το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία αποτελούν πολύτιμη πηγή πρωτεϊνών και ασβεστίου αλλά περιέχουν και κορεσμένα λιπαρά, συστήνεται η καθημερινή κατανάλωσή τους με διακύμανση στις ημερήσιες μερίδες ανάλογα με την ηλικία των παιδιών και προτίμηση στα ημι-αποβουτυρωμένα προϊόντα. Παράλληλα, συνιστάται η επιλογή ελληνικών τυριών που είναι εκ φύσεως χαμηλά σε λιπαρά και αλάτι, όπως ανθότυρο, κατίκι, μυζήθρα, κ.α.

Καθώς τα δεδομένα εθνικών ερευνών δείχνουν ότι τα παιδιά στην Ελλάδα υπερβαίνουν τις συνιστώμενες προσλήψεις κορεσμένων λιπιδίων⁴, οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές ορίζουν:

- Να διατίθενται γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα ημι-αποβουτυρωμένα και με πλήρη λιπαρά. Ωστόσο, τα ημι-αποβουτυρωμένα προϊόντα συνιστάται να είναι η πρώτη επιλογή (π.χ να τοποθετούνται σε θέσεις που θα διευκολύνουν την ευκολότερη επιλογή τους από τα παιδιά).
- Να προτιμώνται τυριά με εκ φύσεως χαμηλά λιπαρά (π.χ ανθότυρο, κατίκι, μυζήθρα).
- Σε σχέση με τις πρόσθετες λιπαρές ύλες που μπορεί να προστίθενται σε σάντουιτς/τοστ, η χρήση ελαιόλαδου (παρθένου ή εξαιρετικά παρθένου) να είναι η πρώτη επιλογή. Στις σαλάτες να χρησιμοποιείται παρθένο (ή εξαιρετικά παρθένο) ελαιόλαδο σε ποσότητα έως 30ml. Δεν επιτρέπεται η χρήση λιπαρών υλών ζωικής προέλευσης όπως το βούτυρο.
- Η περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3% για τα απλά αρτοσκευάσματα (κουλούρι, μπάρες, κριτσίνια κλπ), το 5% για τις πίτες και το 6% για την πίτσα. Για προϊόντα στα οποία δεν ήταν εφικτό να οριστεί όριο κορεσμένων λιπαρών (π.χ. μπισκότα) ορίζεται όριο μεγέθους προσφερόμενης μερίδας, ενώ απευθύνεται ισχυρή σύσταση προς τη βιομηχανία τροφίμων για την ανασύνθεση και παραγωγή προϊόντων με μειωμένο ποσοστό κορεσμένων λιπιδίων.

⁴ Mitsopoulou AV, Magriplis E, Dimakopoulos I, Karageorgou D, Bakogianni I, Micha R, Michas G, Chourdakis M, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, Argyri K, Panagiotakos DB, Zampelas A. Micronutrient intakes and their food sources among Greek children and adolescents. Public Health Nutr. 2020 Sep;23(13):2314-2326.

3.3. Περιορισμός κατανάλωσης προϊόντων αλλαντοποιίας και επεξεργασμένου κρέατος

Τα προϊόντα αλλαντοποιίας και επεξεργασμένου κρέατος αποτελούν πηγή κορεσμένων λιπαρών και νατρίου. Επιπροσθέτως έχει τεκμηριωθεί επαρκώς η σχέση της συχνής κατανάλωσής τους με την αύξηση του κινδύνου εμφάνισης καρκίνου του παχέος εντέρου⁵, καρδιαγγειακών νοσημάτων και σακχαρώδους διαβήτη τύπου 2^{6,7}. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν προϊόντα κρέατος, κόκκινου ή λευκού, που έχουν υποστεί επεξεργασία με μεθόδους όπως κάπνισμα, ζύμωση, προσθήκη άλατος και/ή χημικών ουσιών (π.χ νιτρώδες νάτριο). Σύμφωνα τόσο με τις εθνικές διατροφικές συστάσεις όσο και με τις διεθνείς συστάσεις, τα προϊόντα επεξεργασμένου κρέατος δεν πρέπει να αποτελούν μέρος της καθημερινής διατροφής των παιδιών και εφήβων.

Βάσει των ανωτέρω, στην επικαιροποιημένη Υπουργική Απόφαση απαγορεύεται η χρήση αλλαντικών (όπως ενδεικτικά ζαμπόν, φέτες γαλοπούλας, μπέικον, πάριζα, λουκάνικο κ.α.) καθώς και παρασκευασμάτων κρέατος (όπως ενδεικτικά κοτομπουκιές, γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, μπιφτέκι, κ.α.) ως συστατικών σε σάντουιτς, πίτες, πίτσα και σαλάτες. Σε εφαρμογή της επιστημονικής γνωμοδότησης της Επιτροπής επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο η χρήση ψητού ή βραστού κρέατος κοτόπουλου ή γαλοπούλας ως συστατικό σε σαλάτες και σε σάντουιτς. Για την κάλυψη των αναγκών πρωτεΐνης των παιδιών, προκρίνεται η χρήση άλλων πηγών πρωτεϊνών υψηλής διατροφικής αξίας όπως το βραστό αυγό, ο τόνος και τα όσπρια. Ενδεικτικές επιλογές τέτοιων επιλογών βρίσκονται διαθέσιμες στην ενότητα 5 της παρούσας.

Διευκρινίζεται ότι, τα προϊόντα κρέατος που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να προέρχονται από αυτοτελή κομμάτια κρέατος (π.χ. προψημένο φιλέτο κοτόπουλο, βραστό φιλέτο κοτόπουλο) και όχι από ανασχηματισμένο κρέας. Επιπλέον, δεδομένου ότι ο χειρισμός ωμού κρέατος δεν επιτρέπεται στους χώρους των κυλικείων, τα εν λόγω προϊόντα θα πρέπει να είναι προψημένα/προβρασμένα και να απαιτείται μόνο η αναθέρμανση τους (π.χ. σε φούρνο μικροκυμάτων). Όπως για όλα τα προϊόντα που πωλούνται στα σχολικά κυλικεία, θα πρέπει να προέρχονται από εταιρείες τροφίμων ή αδειοδοτημένα παρασκευαστήρια συνοδευόμενα από τα προβλεπόμενα παραστατικά. Παράλληλα, επισημαίνεται η ανάγκη πιστής τήρησης όλων των κανόνων υγιεινής κατά τον χειρισμό των εν λόγω ευαίσθητων τροφίμων, σύμφωνα με τα άρθρα 4 και 5 της σχετ. (1) Απόφασης, προκειμένου να αποτραπούν περιστατικά διασταυρούμενης επιμόλυνσης και εκδήλωσης τροφιμογενών νοσημάτων.

3.4. Περιορισμός της πρόσληψης ελεύθερων σακχάρων

Η αυξημένη πρόσληψη πρόσθετων και ελεύθερων σακχάρων (δηλαδή όσων προστίθενται στα τρόφιμα ως συστατικά κατά την επεξεργασία ή την παρασκευή τους, αλλά και όσων εμπεριέχονται φυσικά στο μέλι, τα σιρόπια και τους χυμούς φρούτων), σχετίζεται με την ανάπτυξη οδοντικής τερηδόνας και την εμφάνιση χρόνιων μεταβολικών νοσημάτων, συμπεριλαμβανομένης και της παχυσαρκίας⁸. Τα πρόσθετα

⁵ WCRF (World Cancer Research Fund). Diet, activity and cancer. Cancer risk factors. Meat, fish, dairy and cancer risk <https://www.wcrf.org/diet-activity-and-cancer/risk-factors/meat-fish-dairy-and-cancer-risk/>

⁶ Kennedy J, Alexander P, Taillie LS, Jaacks LM. Estimated effects of reductions in processed meat consumption and unprocessed red meat consumption on occurrences of type 2 diabetes, cardiovascular disease, colorectal cancer, and mortality in the USA: a microsimulation study. Lancet Planet Health. 2024 Jul;8(7):e441-e451.

⁷ Zhong VW, Van Horn L, Greenland P, Carnethon MR, Ning H, Wilkins JT, Lloyd-Jones DM, Allen NB. Associations of Processed Meat, Unprocessed Red Meat, Poultry, or Fish Intake With Incident Cardiovascular Disease and All-Cause Mortality. JAMA Intern Med. 2020 Apr 1;180(4):503-512.

⁸ WHO (World Health Organization), 2015. Guideline: Sugars Intake for Adults and Children. 59 pp.

σάκχαρα χρησιμοποιούνται ευρέως στη βιομηχανία τροφίμων σε προϊόντα όπως γλυκίσματα, μπισκότα, επιδόρπια γάλακτος, χυμούς, αναψυκτικά κλπ.

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συστήνει τον περιορισμό της πρόσληψης ελεύθερων σακχάρων σε ποσοστό κάτω του 10% της συνολικής ημερήσιας ενεργειακής πρόσληψης, επισημαίνοντας πρόσθετα οφέλη σε περίπτωση περαιτέρω μείωσης. Σύμφωνα με τα ευρήματα εθνικών μελετών, 1 στα 5 παιδιά στην Ελλάδα υπερβαίνει την ανώτατη συνιστώμενη πρόσληψη σακχάρων, αντιμετωπίζοντας 2,5 φορές υψηλότερο κίνδυνο εμφάνισης υπερβαρότητας ή παχυσαρκίας⁹.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω, οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές για τα τρόφιμα στα σχολικά κυλικεία στοχεύουν στη μείωση της πρόσληψης πρόσθετων και ελεύθερων σακχάρων από τα παιδιά. Για το σκοπό αυτό, δεν επιτρέπεται η διάθεση τροφίμων που έχουν αυξημένη περιεκτικότητα σε πρόσθετα σάκχαρα όπως γλυκά αρτοσκευάσματα, σοκολάτες, παγωτά, γρανίτες, αλείμματα σοκολάτας, μαρμελάδες και αναψυκτικά. Επιπλέον, επιτρέπεται αποκλειστικά η διάθεση επεξεργασμένων φρούτων (π.χ. φρουτοσαλάτες), γαλακτοκομικών προϊόντων και φυτικών επιδορπίων και ροφημάτων όταν αυτά δεν περιέχουν καθόλου πρόσθετα σάκχαρα. Επιτρέπεται η παρασκευή ροφημάτων γάλακτος που περιέχουν φρέσκο γάλα και φρούτα χωρίς άλλα πρόσθετα σάκχαρα, ενώ δεν επιτρέπεται η διάθεση τυποποιημένων ανάλογων ροφημάτων καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για την παρασκευή τους. Αναφορικά με τα επιδόρπια γιαουρτιού, τα φυτικά επιδόρπια και τα απλά αρτοσκευάσματα ορίζεται μέγιστη περιεκτικότητα ολικών σακχάρων 12,5% και για τις κρέμες 17%. Για όσα προϊόντα δεν κατέστη δυνατό να οριστεί ανώτατο όριο περιεκτικότητας σακχάρων ορίζεται όριο μεγέθους προσφερόμενης μερίδας προκειμένου να περιοριστεί η συνολική προσλαμβανόμενη ποσότητα πρόσθετων σακχάρων (π.χ. μπάρες δημητριακών, μπισκότα κλπ). Το μέλι που μπορεί να προστεθεί σε γιαούρτι ή σάντουιτς πρέπει να προσφέρεται σε ατομική μερίδα, ενώ προσοχή πρέπει να δίνεται και στην ποσότητα των αλειμμάτων ξηρών καρπών (ταχίνι, φυτικόβούτυρο κλπ) ειδικά όταν αυτά περιέχουν πρόσθετα σάκχαρα (μέλι, κακάο).

Αναφορικά με τους χυμούς φρούτων, πρόσφατα επιστημονικά δεδομένα επισημαίνουν τη σχέση της συχνής κατανάλωσης τους με το αυξημένο βάρος σώματος στα παιδιά¹⁰. Σύμφωνα δε, με τις εθνικές συστάσεις θα πρέπει να δίνεται έμφαση στην κατανάλωση ολόκληρων φρέσκων φρούτων και οι χυμοί να καταναλώνονται σπανιότερα. Ως εκ τούτου, στα σχολικά κυλικεία δεν επιτρέπεται να διατίθενται χυμοί με πρόσθετα σάκχαρα (όπως τα φρουτοποτά και τα νέκταρ φρούτων) ενώ το μέγεθος της προσφερόμενης μερίδας για τους στυμμένους φυσικούς και συσκευασμένους φυσικούς χυμούς δεν μπορεί να ξεπερνά τα 250ml. Παράλληλα, ενθαρρύνεται η βιομηχανία τροφίμων να προχωρήσει σε παραγωγή ατομικών συσκευασιών χυμού σε μικρότερες μερίδες των 150-200ml.

3.5 Περιορισμός της πρόσληψης νατρίου

Η αυξημένη πρόσληψη νατρίου σχετίζεται αιτιολογικά με αύξηση του κινδύνου υπέρτασης και καρδιαγγειακών νοσημάτων. Το 2019, η EFSA καθόρισε τα 2g νατρίου/ημέρα ως επαρκή και ασφαλή πρόσληψη για παιδιά 11 ετών και άνω. Σύμφωνα με τις εθνικές διατροφικές συστάσεις τα παιδιά θα

⁹ Magriplis E, Michas G, Petridi E, Chrousos GP, Roma E, Benetou V, Choleopoulos N, Micha R, Panagiotakos D, Zampelas A. Dietary Sugar Intake and Its Association with Obesity in Children and Adolescents. *Children* (Basel). 2021 Aug 3;8(8):676.

¹⁰ Nguyen M, Jarvis SE, Chiavaroli L, Mejia SB, Zurbau A, Khan TA, Tobias DK, Willett WC, Hu FB, Hanley AJ, Birken CS, Sievenpiper JL, Malik VS. Consumption of 100% Fruit Juice and Body Weight in Children and Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis. *JAMA Pediatr*. 2024 Mar 1;178(3):237-246.

πρέπει να καταναλώνουν όσο το δυνατόν λιγότερο αλάτι και προϊόντα που το περιέχουν. Οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές για τα τρόφιμα στα σχολικά κυλικεία ορίζουν ανώτατο όριο περιεκτικότητας νατρίου 0,5% σε αρτοσκευάσματα και σνακ, ενώ τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, όπως τσιπς πατάτας και άλλων λαχανικών δεν επιτρέπεται να διατίθενται.

3.6. Αύξηση της πρόσληψης διαιτητικών ινών

Η επαρκής πρόσληψη διαιτητικών ινών συμβάλλει στην ανάπτυξη του μικροβιώματος του εντέρου, στη φυσιολογική λειτουργία και τελικά στην υγεία του εντέρου. Σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, τα παιδιά ηλικίας 6-9 ετών πρέπει να καταναλώνουν καθημερινά τουλάχιστον 350γρ φρούτων και λαχανικών, ενώ για τα παιδιά 10 ετών και άνω η συνιστώμενη ποσότητα ανέρχεται σε τουλάχιστον 400γρ, με παράλληλη σύσταση για προτίμηση σε προϊόντα δημητριακών ολικής άλεσης έναντι των επεξεργασμένων ¹¹. Τα επιδημιολογικά δεδομένα για τη χώρα μας αποτυπώνουν σημαντικό έλλειμμα: μόλις 1 στα 3 παιδιά 6-9 ετών καταναλώνει φρούτα σε καθημερινή βάση και μόλις 1 στα 5 λαχανικά ³. Αντίστοιχα στις ηλικίες 11-15 ετών, καθημερινή κατανάλωση φρούτων δηλώνει μόνο το 23% των αγοριών και το 18% των κοριτσιών, ενώ για τα λαχανικά τα ποσοστά διαμορφώνονται σε 25% και 30% αντίστοιχα ¹².

Προκειμένου να επιτευχθεί επαρκής πρόσληψη διαιτητικών ινών σε καθημερινή βάση, θα πρέπει να δίνεται η δυνατότητα στα παιδιά να καταναλώσουν φρούτα, λαχανικά και δημητριακά ολικής άλεσης κατά τη διάρκεια του σχολικού ωραρίου. Γι' αυτό, η νέα Υπουργική Απόφαση καθιστά υποχρεωτική τη διαθεσιμότητα ποικιλίας τροφίμων πλούσιων σε διαιτητικές ίνες. Ειδικότερα, συστήνεται όλα τα προσφερόμενα αρτοσκευάσματα να είναι ολικής άλεσης, ενώ προβλέπεται η διάθεση ολόκληρων φρέσκων φρούτων τα οποία συστήνεται να τοποθετούνται σε εμφανή και άμεσα προσβάσιμα σημεία ώστε να ενθαρρύνεται η αγορά τους. Επιπλέον, ενθαρρύνεται η διάθεση φρουτοσαλάτας σε ατομική συσκευασία έτοιμη προς κατανάλωση (π.χ. να συνοδεύεται από αναλώσιμο πιρούνι), ώστε να διευκολύνεται η άμεση κατανάλωση της από τους μαθητές. Οι σαλάτες λαχανικών που μπορεί να περιέχουν και πηγές πρωτεΐνης (όπως αυγό, τόνο, κοτόπουλο και όσπρια) αποτελούν επίσης πηγές διαιτητικών ινών και μπορούν να αποτελέσουν ένα πλήρες και επαρκές γεύμα για τα παιδιά που μένουν στο ολοήμερο σχολείο.

3.7. Κατανάλωση νερού και αποφυγή αναψυκτικών και ενεργειακών ποτών

Σύμφωνα με τις εθνικές διατροφικές συστάσεις, το νερό πρέπει να αποτελεί τη βασική και πρώτη επιλογή ενυδάτωσης των παιδιών και των εφήβων καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Παράλληλα, οι συστάσεις υπογραμμίζουν ότι τα παιδιά και οι έφηβοι δεν πρέπει να καταναλώνουν ροφήματα που περιέχουν καφεΐνη (όπως ο καφές και τα ενεργειακά ποτά), ενώ η αποφυγή των αναψυκτικών συνιστάται και λόγω της σύνδεσής τους με την εμφάνιση παχυσαρκίας. Βάση των ανωτέρω, δεν επιτρέπεται η πώληση στους μαθητές αναψυκτικών, καφέ και ενεργειακών ποτών στα σχολικά κυλικεία όλων των βαθμίδων.

¹¹ World Health Organization (WHO), 2023. Carbohydrate intake for adults and children: WHO guideline. Geneva. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

¹² Rakić JG, Hamrik Z, Dzielska A, Felder-Puig R, Oja L, Bakalár P et al., 2024. A focus on adolescent physical activity, eating behaviours, weight status and body image in Europe, central Asia and Canada. Health Behaviour in School-aged Children international report from the 2021/2022 survey. Volume 4. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2024. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Παράλληλα, το σχολείο πρέπει να φροντίζει να υπάρχουν αρκετά σημεία στα οποία οι μαθητές θα μπορούν να προμηθεύονται καθαρό πόσιμο νερό. Είναι σημαντικό να υπάρχει πρόσβαση σε νερό βρύσης όπου οι μαθητές θα μπορούν να γεμίζουν το παγούρι ή το ποτήρι τους. Τα σημεία αυτά θα πρέπει να ελέγχονται περιοδικά για την ποιότητα του διαθέσιμου προς κατανάλωση νερού.

3.8. Προώθηση της βιώσιμης, περιβαλλοντικά φιλικής και με μικρό αποτύπωμα για το περιβάλλον διατροφής στο χώρο του σχολείου

Η βιωσιμότητά της διατροφής και το περιβαλλοντικό της αποτύπωμα αποτελούν πλέον αναπόσπαστες παραμέτρους στη διατύπωση διατροφικών συστάσεων που απευθύνονται στον πληθυσμό. Ειδικά για τα σχολεία, η υγιεινή, βιώσιμη διατροφή πρέπει να είναι ασφαλής, να καλύπτει τις ανάγκες των μαθητών σε θρεπτικά συστατικά (ανάλογα με την ηλικία τους), να προλαμβάνει τα χρόνια διατροφo-εξαρτώμενα νοσήματα και την ανεπαρκή θρέψη σε όλες τις μορφές (όπως έλλειψη μικροθρεπτικών συστατικών, παχυσαρκία), να στοχεύει στη μείωση των κοινωνικών ανισοτήτων στην υγεία και τη διατροφή, να είναι οικονομικά προσιτή, να είναι προσαρμοσμένη στις τοπικές παραδόσεις, να είναι νόστιμη και επιθυμητή για τα παιδιά και να προάγει συνολικά την υγεία και ευημερία τους. Η υγιεινή βιώσιμη διατροφή βασίζεται κυρίως σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης και είναι ωφέλιμη για τα άτομα, την κοινωνία και τον πλανήτη.

Λαμβάνοντας υπόψιν τις συστάσεις και πρακτικές για βιώσιμη, περιβαλλοντικά φιλική και με μικρό αποτύπωμα για το περιβάλλον διατροφή στο σχολείο, οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές τροφίμων στα σχολικά κυλικεία δίνουν έμφαση στη διάθεση ποικιλίας τροφίμων φυτικής προέλευσης, την επιλογή δημητριακών ολικής άλεσης έναντι των επεξεργασμένων, τη μείωση του μεγέθους των προσφερόμενων μερίδων και τον περιορισμό της κατανάλωσης επεξεργασμένου κρέατος. Επιπλέον συστήνονται τα ακόλουθα:

- Να προτιμώνται εποχιακά, τοπικά παραγόμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης
- Να συστήνεται στα παιδιά η χρήση ατομικών δοχείων νερού
- Να τηρούνται οι κατάλληλες προδιαγραφές για τα υλικά των συσκευασιών των παρεχόμενων προϊόντων
- Τα σχολεία να διαθέτουν εξοπλισμό για την εφαρμογή ανακύκλωσης (π.χ ειδικοί κάδοι για ανακύκλωση υλικών) και να υπάρχει σχετική σήμανση για την υπενθύμιση κατά την απόρριψη των συσκευασιών στο χώρο του κυλικείου και του σχολείου γενικότερα
- Να υπάρχει συνεχής ενημέρωση, εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση των μαθητών, των γονέων, των εκπαιδευτικών και των υπεύθυνων των κυλικείων και υλοποίηση δράσεων για τη βιώσιμη, ασφαλή και περιβαλλοντικά φιλική διατροφή.

4. Πρόσθετα ζητήματα

4.1. Αλλεργίες και τροφικές δυσανεξίες

Ορισμένα συστατικά ή άλλες ουσίες ή προϊόντα (όπως τεχνολογικά βοηθήματα), όταν χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων και εξακολουθούν να παραμένουν σε αυτά, ακόμη και σε τροποποιημένη μορφή, μπορούν να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε κάποια παιδιά, ορισμένες από τις οποίες συνιστούν κίνδυνο για την υγεία τους. Για το λόγο αυτό, είναι σημαντικό να δίνονται πληροφορίες σχετικά με την παρουσία συστατικών με αλλεργιογόνο δράση, προσθέτων στα τρόφιμα, τεχνολογικών βοηθημάτων και άλλων ουσιών ή προϊόντων με επιστημονικά τεκμηριωμένη αλλεργιογόνο

δράση ή πρόκληση δυσανεξίας, έτσι ώστε τα παιδιά και οι γονείς, ιδιαίτερα εκείνα που πάσχουν από τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, να μπορούν ενήμερα να κάνουν επιλογές που είναι ασφαλείς για τα ίδια.

Σύμφωνα με το άρθρο 7 της σχετ. (1) Υπουργικής Απόφασης, οι υπεύθυνοι των κυλικείων θα πρέπει να διασφαλίζουν την πληροφορία στον καταναλωτή (οπωσδήποτε πριν τη πώληση – διάθεση των τροφίμων) σχετικά με τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα αναφορικά με τα προϊόντα ή ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες, όπως προβλέπεται από τον Κανονισμό Ε.Ε. 1169/2011 και σύμφωνα με τα οριζόμενα στο αρ.5 της υπ' αρ. 47829/17 υπουργικής απόφασης (Β'2161). Για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα εφαρμόζονται τα άρθρα 9 και 12 του ανωτέρω κανονισμού αναφορικά με τις υποχρεωτικές πληροφορίες για τα τρόφιμα που αναγράφονται απευθείας στη συσκευασία ή σε ετικέτα επί αυτής.

Πέραν της ανωτέρω αναφερόμενης υποχρεωτικής επισήμανσης, επισημαίνεται ότι, λαμβάνοντας υπόψη της ιδιαίτερες ανάγκες των παιδιών με δυσανεξίες, ο κατάλογος των επιτρεπόμενων προϊόντων περιλαμβάνει τρόφιμα που είναι εκ φύσεως ελεύθερα γλουτένης (όπως φρέσκα φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά και φυτικά επιδόρπια) και προϊόντα σε ατομική συσκευασία (π.χ. μπάρες, ξηροί καρποί) για την αποφυγή του κινδύνου διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Παράλληλα, επιτρέπεται η διάθεση επεξεργασμένων προϊόντων που χαρακτηρίζονται ως «ελεύθερα γλουτένης» (π.χ. ψωμί ή μπισκότα χωρίς γλουτένη) ή ως «ελεύθερα λακτόζης» (π.χ. γιαούρτι χωρίς λακτόζη) εφόσον πληρούνται, όπως ισχύει και για τα υπόλοιπα τρόφιμα, οι αναγραφόμενες στον Πίνακα Ι προδιαγραφές αναφορικά με το μέγεθος μερίδας και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, λιπαρά και νάτριο.

Τέλος, επισημαίνεται η ανάγκη συνεργασίας του σχολείου και του σχολικού κυλικείου με τους γονείς προκειμένου να υποστηριχθούν παιδιά με ειδικές ιατρικές ανάγκες, αλλεργίες ή δυσανεξίες.

4.2. Κίνδυνος Πνιγμονής

Ο κίνδυνος πνιγμονής από τρόφιμα είναι υπαρκτός στα παιδιά, ιδιαίτερα μέχρι την ηλικία των 10 ετών. Τα χαρακτηριστικά των τροφίμων που σχετίζονται με την πιθανότητα πνιγμονής αφορούν το σχήμα τους, κυρίως στρογγυλό ή κυλινδρικό, την υφή τους, μαλακή, σκληρή ή/και κολλώδης και το μέγεθός τους (που ποικίλει ανάλογα με την δυνατότητα να αποφράξει την τραχεία). Τέτοια τρόφιμα είναι οι ξηροί καρποί και σπόροι, στρογγυλά φρούτα όπως σταφύλια και κεράσια, σνακς, όπως το ποπ-κορν, σκληρές ή μαλακές καραμέλες και τσίχλες, marshmallows, το φυστικοβούτυρο και τα λουκάνικα (ιδιαίτερα στα hot-dogs). Δραστηριότητες όπως περπάτημα, τρέξιμο, παιχνίδι και συζήτηση ενώ το παιδί τρώει αυξάνουν επίσης τον κίνδυνο πνιγμονής¹³.

Για λόγους πρόληψης επεισοδίων πνιγμονής και κυρίως για την προστασία των παιδιών των πρώτων τάξεων του Δημοτικού που έχουν μεγαλύτερο κίνδυνο από τα μεγαλύτερα παιδιά, συνιστάται στα κυλικεία των σχολείων της πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης να μην προσφέρονται στρογγυλά μικρά φρούτα όπως σταφύλια, κεράσια καθώς και ξηροί καρποί. Οι υπάλληλοι των κυλικείων πρέπει να ενημερώνονται για τα χαρακτηριστικά των τροφίμων που μπορεί να αυξήσουν τον κίνδυνο πνιγμονής και να είναι ευαισθητοποιημένοι κατά την προμήθεια ή προετοιμασία τροφίμων για την πρόληψη του ενδεχόμενου αυτού. Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση για το θέμα χρειάζονται επίσης οι γονείς και οι εκπαιδευτικοί.

¹³ Committee on Injury, Violence, and Poison Prevention. Prevention of choking among children. Pediatrics. 2010 Mar;125(3):601-7. doi: 10.1542/peds.2009-2862. Epub 2010 Feb 22. PMID: 20176668.

4.3. Διάθεση τροφίμων εκτός κυλικείου

Υπενθυμίζεται ότι, βάσει του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου, απαγορεύεται η αυθαίρετη έξοδος των μαθητών από τον σχολικό χώρο (π.χ. για προμήθεια τροφίμων από καταστήματα εκτός σχολικής μονάδας) κατά τη διάρκεια του ωραρίου λειτουργίας του σχολείου. Επιπλέον, απαγορεύεται η παραγγελία και διανομή τροφίμων ή ροφημάτων από εξωτερικές επιχειρήσεις εστίασης (υπηρεσίες ταχυμεταφοράς / delivery) εντός του σχολικού χώρου.

5. Ενημέρωση και Εκπαίδευση

Για την ουσιαστική κατανόηση της αξίας των διατροφικών επιλογών που καθορίζονται στη νέα Υπουργική Απόφαση και τη βέλτιστη αποδοχή τους από το σύνολο της σχολικής κοινότητας, κρίνεται αναγκαία η συστηματική ενημέρωση και η δημιουργία ενός υποστηρικτικού περιβάλλοντος για την υγιεινή διατροφή εντός και εκτός της σχολικής μονάδας.

Με σκοπό την ενημέρωση μαθητών αλλά και γονέων συστήνεται στις σχολικές μονάδες, κατά την έναρξη του διδακτικού έτους, να διοργανώσουν στοχευμένες ενημερωτικές δράσεις προς τους μαθητές και τους γονείς/κηδεμόνες, με αντικείμενο την ενημέρωση επί των νέων προδιαγραφών για τα τρόφιμα στα σχολικά κυλικεία. Παράλληλα, προτείνεται η αποστολή του καταλόγου των διαθέσιμων επιλογών του κυλικείου στους γονείς στην αρχή της χρονιάς.

Υπογραμμίζεται ότι η καθιέρωση υγιεινών διατροφικών προτύπων στο σχολικό περιβάλλον δεν περιορίζεται αποκλειστικά στα προϊόντα του κυλικείου, αλλά αφορά εξίσου τα τρόφιμα που καταναλώνουν οι μαθητές από το σπίτι. Συνεπώς, κρίνεται αναγκαία η στοχευμένη ενημέρωση γονέων και μαθητών, ώστε τα γεύματα που προσκομίζονται στο σχολείο να ευθυγραμμίζονται με τις ίδιες υψηλές διατροφικές προδιαγραφές, αποφεύγοντας την κατανάλωση ανθυγιεινών επιλογών. Για το σκοπό αυτό, συστήνεται η αξιοποίηση και διανομή του ειδικού ενημερωτικού υλικού που έχει εκδώσει το Υπουργείο Υγείας με τίτλο [«Το υγιεινό μου κολατσιό»](#).

Ακολουθούν ενδεικτικές, θρεπτικές επιλογές γευμάτων και σνακ που μπορούν τα παιδιά είτε να προμηθευτούν από το κυλικείο είτε να φέρουν από το σπίτι:

- Σάντουιτς με ψωμί ολικής άλεσης με ψητό / βραστό κοτόπουλο, γραβιέρα και ντομάτα
- Σάντουιτς με ψωμί ολικής άλεσης με τυρί φέτα ή ανθότυρο, ντομάτα και πάστα ελιάς
- Τορτίγια ολικής άλεσης με τόνο, αγγούρι και ελαιόλαδο
- Αραβική πίτα ολικής άλεσης με βραστό αυγό, κασέρι και μαρούλι
- Σάντουιτς με ψωμί ολικής άλεσης, φυστικοβούτυρο ή ταχίνι και φέτες μπανάνας
- Σπανακόπιτα ή τυρόπιτα και φρέσκο φρούτο
- Κουλούρι, κριτσίνια ή κράκερς ολικής άλεσης σε συνδυασμό με ατομική συσκευασία τυριού
- Ατομική φρουτοσαλάτα από φρέσκα φρούτα και ατομική συσκευασία μπισκότα ολικής
- Smoothies από φρέσκο γάλα και φρέσκα φρούτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης
- Γιαούρτι με μέλι ή με δημητριακά ή με φρούτα
- Κεφίρ χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και μουςτοκούλουρο σε ατομική συσκευασία
- Φρέσκο φρούτο και παστέλι ή μπάρα δημητριακών
- Σαλάτα αγγουροντομάτα με βραστό αυγό, κασέρι σε κύβους, καλαμπόκι και ελαιόλαδο
- Σαλάτα μαρούλι με βραστό κοτόπουλο, καλαμπόκι και ελαιόλαδο
- Σαλάτα μαρούλι με τόνο, πηλινό και ελαιόλαδο
- Σαλάτα αγγουροντομάτα με βρασμένες φακές, κους κους και ελαιόλαδο

Τονίζεται ότι, ο καθορισμός των νέων προδιαγραφών τροφίμων αποτελεί μέρος της Εθνικής Δράσης κατά της Παιδικής Παχυσαρκίας, που υλοποιήθηκε από το Υπουργείο Υγείας σε συνεργασία με τη UNICEF, στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας «Ελλάδα 2.0» με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης – NextGenerationEU. Στο πλαίσιο των παρεμβάσεων που υλοποιήθηκαν και συνεχίζουν να εφαρμόζονται στις σχολικές μονάδες περιλαμβάνεται το Πρόγραμμα «Τροφή για Δράση» με την εγγραφή 7.656 εκπαιδευτικών και γονέων σε εκπαιδευτικά σεμινάρια και ψηφιακές εργαλειοθήκες, οι οποίες περιλαμβάνουν αναλυτικό υλικό για τη διατροφική αξία των ενδιάμεσων σνακ. Μέσω του επίσημου ιστοτόπου της Εθνικής Δράσης (<https://paxisarkiakaipaidi.gov.gr>), εκπαιδευτικοί και γονείς έχουν πρόσβαση σε επιστημονικά τεκμηριωμένο υλικό ανά ηλικιακή βαθμίδα (Νηπιαγωγεία, Δημοτικά, Γυμνάσια, Λύκεια), ενώ οι εκπαιδευτικοί μπορούν να εντάξουν στο ωρολόγιο σχολικό πρόγραμμα δράσεις προώθησης των υγιεινών συνηθειών διατροφής και σωματικής δραστηριότητας. Στο ίδιο πλαίσιο, τους προσεχείς μήνες τίθεται σε λειτουργία η νέα ψηφιακή εφαρμογή για κινητές συσκευές «Υγιή Παιδιά (Healthy Kids)», εμπλουτισμένη με διαδραστικό και ενημερωτικό υλικό για παιδιά και γονείς.

6. Επόμενες Ενέργειες και Έλεγχοι

Οι αποδέκτες της παρούσας εγκυκλίου παρακαλούνται όπως ενημερώσουν άμεσα τις σχολικές μονάδες, τις Σχολικές Επιτροπές και τους υπεύθυνους των σχολικών κυλικείων της χωρικής τους αρμοδιότητας για την ομοιόμορφη άμεση εφαρμογή των προβλεπόμενων διατάξεων από την έναρξη της νέας σχολικής χρονιάς.

Οι αρμόδιες Υπηρεσίες υγειονομικών ελέγχων παρακαλούνται όπως προβούν σε όλους τους προβλεπόμενους ελέγχους κατά την έναρξη της σχολικής χρονιάς αναφορικά με την τήρηση του καταλόγου τροφίμων με σκοπό την προσαρμογή όλων των κυλικείων στις νέες διατάξεις.

Σημειώνεται ότι, η επικαιροποίηση του καταλόγου επιτρεπόμενων προϊόντων συνιστά μια διαρκή διαδικασία, η οποία ακολουθεί τα σύγχρονα δεδομένα της παιδικής διατροφής και τη διαβούλευση με τους αρμόδιους φορείς. Οποιαδήποτε μεταβολή θα δρομολογείται κατόπιν εισήγησης της Εθνικής Επιτροπής Διατροφής και θα κυρώνεται με την έκδοση νέας Υπουργικής Απόφασης. Για την απρόσκοπτη προσαρμογή της σχολικής κοινότητας και των ελεγκτικών μηχανισμών στα νέα δεδομένα, η Υπηρεσία μας θα εκδίδει άμεσα τις αντίστοιχες διευκρινιστικές οδηγίες.

Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΕΙΡΗΝΗ ΑΓΑΠΗΔΑΚΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΓΙΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

1. **Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού**
 Ανδρέα Παπανδρέου 37, Μαρούσι, Τ.Κ. 151 80
 α) Γρ. Υπουργού
 β) Γρ. Υφυπουργών
 γ) Γρ. Γεν. Γραμματέων
 δ) Γενική Δ/νση Σπουδών Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης
 ε) Διεύθυνση Σπουδών, Προγραμμάτων και Οργάνωσης Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης
 στ) Διεύθυνση Σπουδών, Προγραμμάτων και Οργάνωσης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης
 ζ) Δ/νση Υποστήριξης Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων & Εκπαίδευσης για την Αειφορία
2. **Όλες οι Περιφερειακές Ενότητες της χώρας**
 Υπόψη κ.κ. Αντιπεριφερειάρχων
3. **Όλες οι Γεν. Δ/νσεις Δημόσιας Υγείας & Κοιν. Μέριμνας**
 Έδρες τους
4. **Όλες οι Δ/νσεις Δημ. Υγείας & Κοιν. Μέριμνας**
 Τμήματα Περιβαλλοντικής Υγιεινής & Υγειονομικού Ελέγχου
 Έδρες τους
5. **Όλες οι Δ/νσεις Υγειονομικού Ελέγχου & Περιβαλλοντικής Υγιεινής Π.Ε.**
 Έδρες τους
6. **Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων**
 Λεωφόρος Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26, Αθήνα
7. **Όλες τις Υγειονομικές Περιφέρειες της χώρας**
 Δ/νσεις Δημόσιας Υγείας

ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΓΙΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ (με την παράκληση να ενημερώσουν τα μέλη τους)

1. **Πανελλήνια Ομοσπονδία Κυλικίων Δημόσιων και Ιδιωτικών Σχολείων**
 Καποδιστρίου 24, Πλ.Κάνιγγος, Αθήνα, ΤΚ 10682
2. **Ανώτατη Συνομοσπονδία Γονέων Μαθητών Ελλάδας**
 Βερανζέρου 22, Αθήνα, ΤΚ 10432
3. **Πανελλήνιος Ιατρικός Σύλλογος**
 Πλουτάρχου 3 και Υψηλάντους, ΤΚ 19675, Αθήνα
4. **Πανελλήνια Ένωση Ιατρών Δημόσιας Υγείας ΕΣΥ**
 Λ.Αλεξάνδρας 215, ΤΚ 11523, Αθήνα
5. **Ελληνική Παιδιατρική Εταιρεία**
 Μπακοπούλου 15, ΤΚ 15451, Ν.Ψυχικό
6. **Σύλλογος Διαιτολόγων - Διατροφολόγων Ελλάδος** info@hdna.gr
7. **Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων – Διατροφολόγων**
 Πανόρμου 23, ΤΚ 11522 Αθήνα
8. **Πανελλήνιος Σύλλογος Επισκεπτών Υγείας**
 Παπαρηγοπούλου 15, ΤΚ 10561, Αθήνα

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1. Υπουργείο Εσωτερικών

Δ/νση Οργάνωσης & Λειτουργίας Τοπικής Αυτοδιοίκησης
Σταδίου 27, ΤΚ 10183, Αθήνα

2. Υπουργείο Ανάπτυξης

Γεν. Γραμματεία Εμπορίου
Πλατεία Κάνιγγος Τ.Κ. 10181 Αθήνα

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γραφείο Υπουργού Υγείας
2. Γραφείο Αναπληρώτριας Υπουργού Υγείας
3. Γραφείο Γεν.Γραμματέως Δημόσιας Υγείας
4. Γραφείο Τύπου
5. Γραφείο Προϊσταμένης Γεν.Δ/νσης Δημόσιας Υγείας και Ποιότητας Ζωής
6. Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και Υγιεινής Περιβάλλοντος – Τμήμα Β΄
7. Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και Υγιεινής Περιβάλλοντος – Τμήμα Γ΄