ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Digitally signed by Dimos Irakleiou
Date: 2026.06.04 08:45:14

03.06.2026 09:26:36
ΨΗΦΙΑΚΑ
ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΟ
ΑΠΟ
VARVARA ZACHARAKI

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

2 Ιουνίου 2026 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | Αρ. Φύλλου **3060**

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Δ1β/Γ.Π.οικ. 21739

Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, χώρων εστίασης και αυτόματων πωλητών εντός των σχολικών μονάδων πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης καθώς και καθορισμός των επιτρεπόμενων προς διάθεση προϊόντων.

Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε Θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

2. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

3. Τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

4. Τον α.ν. 2520/1940 «Περί υγειονομικών διατάξεων» (Α' 273).

5. Τον ν. 4025/2011 «Ανασυγκρότηση Φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση Ε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (Α' 228), άρθρο 43, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με το άρθρο 58 του ν. 4075/2012 (Α' 89) και με το άρθρο 118 του ν. 5034/2023 (Α' 69).

6. Τον ν. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 32).

7. Τον ν. 4442/2016 «Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις» (Α' 230).

8. Τον ν. 4675/2020 «Πρόληψη, προστασία και προαγωγή της υγείας ανάπτυξη των υπηρεσιών δημόσιας υγείας και άλλες διατάξεις» (Α' 54).

9. Το π.δ. 121/2017 «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας» (Α' 148).

10. Το π.δ. 77/2023 «Σύσταση Υπουργείου και μετονομασία Υπουργείων - Σύσταση, κατάργηση και μετονομασία Γενικών και Ειδικών Γραμματειών - Μεταφορά αρμοδιοτήτων, υπηρεσιακών μονάδων, θέσεων προσωπικού και εποπτευόμενων φορέων» (Α' 130).

11. Το π.δ. 79/2023 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 131).

12. Την υπ' αρ. οικ. 16228/2017 κοινή υπουργική απόφαση «Απλούστευση και προτυποποίηση θεάτρων και Κινηματογράφων» (Β' 1723).

13. Την υπό στοιχεία 64321/Δ4/2008 κοινή υπουργική απόφαση «Περί ανάθεσης λειτουργίας και εκμετάλλευσης των σχολικών κυλικείων, η οποία τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. ΚΥΑ/111526/Δ4/2010 (Β' 1541)» (Β' 1003).

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

14. Την υπ’ αρ. 81025/2013 (Β’ 2135) υγειονομική διάταξη, αναφορικά με κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμός των προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, όπως τροποποιήθηκε με την υπό στοιχεία Υ1γ/ΓΠοικ.96605/2013 (Β’ 2800) απόφαση.

15. Την υπ’ αρ. 47829/2017 υγειονομική διάταξη «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις» (Β’ 2161).

16. Την υπ’ αρ. 38282/2020 υπουργική απόφαση «Προτυποποιημένα έντυπα ελέγχου επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος» (Β’ 2678).

17. Τον Κώδικα τροφίμων, ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης.

18. Την υπό στοιχεία Υ14/09-07-2023 απόφαση του Πρωθυπουργού «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στην Αναπληρώτρια Υπουργό Υγείας, Ειρήνη Αγαπηδάκη» (Β’ 4435).

19. Την από 27/1/2025 εισήγηση της Εθνικής Επιτροπής Διατροφής, που έγινε δεκτή από την Αναπληρώτρια Υπουργό Υγείας.

20. Το γεγονός ότι οι διατάξεις της παρούσας δεν αφορούν σε διοικητική διαδικασία για την οποία υπάρχει υποχρέωση καταχώρισης στο ΕΜΔΔ-ΜΙΤΟΣ.

21. Την υπό στοιχεία Β1α/οικ.21474/11-5-2026 εισήγηση της Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, σύμφωνα με την οποία δεν προκύπτει πρόσθετη δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Σκοπός

Σκοπός της παρούσας είναι ο καθορισμός των κανόνων υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία των σχολικών κυλικείων, των χώρων εστίασης και των αυτόματων πωλητών εντός σχολικών μονάδων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης καθώς και του καταλόγου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά. Το σχολείο οφείλει να αποτελεί ένα υποστηρικτικό περιβάλλον, που προάγει τις ορθές διατροφικές επιλογές των μαθητών/τριών λειτουργώντας μεταξύ άλλων και ως χώρος ενημέρωσης και εφαρμογής των αρχών υγιεινής διατροφής, καθώς και των ισορροπημένων διατροφικών συνηθειών, οι οποίες καλούνται να υιοθετούνται από την παιδική ηλικία, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στη βέλτιστη ανάπτυξη των μαθητών/τριών και στην προαγωγή της εν γένει υγείας τους.

Άρθρο 2
Ορισμοί

Για τον σκοπό αυτό νοούνται ως:

1. Σχολικό κυλικείο: Είναι ο χώρος εντός σχολικής μονάδας Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, στον οποίο προετοιμάζονται και διατίθενται ή απλά διατίθενται τρόφιμα, χυμοί, αφεψήματα έτοιμα προς κατανάλωση από τους/τις μαθητές/τριες, το διδακτικό προσωπικό και τα μέλη Ειδικού Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Ε.Π.) και Ειδικού Βοηθητικού Προσωπικού (Ε.Β.Π.) και τους επισκέπτες του σχολείου.

2. Χώρος εστίασης (εστιατόριο) εντός σχολικής μονάδας: Είναι ο χώρος εντός σχολικής μονάδας, στον οποίο προετοιμάζεται και διατίθεται ή απλά προσφέρεται φαγητό το οποίο προέρχεται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια τροφίμων και ποτών σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 2, παρ. 5Α και του άρθρου 11 της υπό στοιχεία Υιγ/Γ.Π οικ47829/2017 (Β’ 2161) υγειονομικής διάταξης και το οποίο προορίζεται για τη σίτιση των μαθητών/τριών και του διδακτικού προσωπικού καθώς και των μελών Ε.Ε.Π - Ε.Β.Π. του σχολείου.

3. Χώρος διατήρησης και αναθέρμανσης γευμάτων: Είναι ο χώρος εντός της σχολικής μονάδας που διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για τη διατήρηση και αναθέρμανση των γευμάτων των μαθητών/τριών.

4. Σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνεται αδυναμία λειτουργίας σχολικού κυλικείου λόγω έλλειψης κατάλληλου χώρου ή άλλων τεκμηριωμένων λόγων, επιτρέπεται η λειτουργία αυτόματου πωλητή τροφίμων εντός του χώρου της σχολικής μονάδας εφόσον πληρούν τις προϋποθέσεις και τους όρους της υπό στοιχεία Υ1γ/Γ.Π./47829/2017 (Β’ 2161) υγειονομικής διάταξης. Τα προς διάθεση προϊόντα είναι αποκλειστικά εκείνα που προβλέπονται και επιτρέπονται για τα σχολικά κυλικεία.

Άρθρο 3
Γνωστοποίηση Ίδρυσης και λειτουργίας σχολικών κυλικείων,
αυτόματων πωλητών και χώρων εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος

Τα σχολικά κυλικεία, οι αυτόματοι πωλητές και οι χώροι εστίασης διαθέτουν αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης λειτουργίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην υπ’ αρ. 16228/2017 (Β’ 1723) υπουργική απόφαση. Εξαιρούνται

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

της γνωστοποίησης οι χώροι εστίασης των σχολείων, όπου υφίστανται, και συμπεριλαμβάνονται εξ αρχής στην αδειοδότηση από τον αρμόδιο φορέα. Σε αυτή τη περίπτωση λειτουργούν με προσωπικό της σχολικής μονάδας.

Οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας των ανωτέρω επιχειρήσεων ρυθμίζονται από την υπό στοιχεία Υ1γ/Γ.Π οικ47829/2017 (Β’ 2161) υγειονομική διάταξη.

Άρθρο 4
Προϋποθέσεις λειτουργίας και απαιτήσεις Υγιεινής σχολικών κυλικείων, αυτόματων πωλητών και χώρων εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος

Οι χώροι που χρησιμοποιούνται για την παροχή ή παρασκευή τροφίμων (κυλικεία, αυτόματοι πωλητές, χώροι εστίασης):

1) Βρίσκονται εντός των ορίων της σχολικής μονάδας και διαθέτουν σύνδεση με δίκτυο παροχής ηλεκτρικής ενέργειας, δίκτυο ύδρευσης, αποχετευτικό δίκτυο και εν ελλείψει αυτού με νόμιμο βόθρο.

2) Οι ανωτέρω εγκαταστάσεις θεωρούνται επιχειρήσεις τροφίμων κατά την έννοια του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που λειτουργούν εντός σχολικών μονάδων υποχρεούνται να εφαρμόζουν όλες τις σχετικές απαιτήσεις που απορρέουν από την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για τα τρόφιμα, όπως διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, τήρηση αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών, (προσωπικού - επιχείρησης, νερού, καθαρισμού - απολύμανσης, απεντόμωσης μυοκτονίας, θερμοκρασιών, πρώτων υλών και προμηθευτών), κατάσταση αλλεργιογόνων ουσιών, κ.λπ.

3) Ο χειρισμός των τροφίμων γίνεται από ορισμένους και κατάλληλα εκπαιδευμένους χειριστές τροφίμων.

4) Οι χώροι αποθήκευσης, προετοιμασίας και διάθεσης των τροφίμων τηρούν όλους τους κανόνες υγιεινής, καθαρίζονται τακτικά και ελέγχονται περιοδικά.

5) Οι χειριστές τροφίμων διαθέτουν πιστοποιητικά υγείας σύμφωνα με το άρθρο 8 της υπ’ αρ. 47829/2017 υγειονομικής διάταξης.

6) Πρόσωπα άσχετα ως προς τη λειτουργία των εν λόγω χώρων δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εντός αυτών.

Απαιτήσεις για την Υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων:

Η τήρηση των κανόνων υγιεινής για την αποτελεσματική πρόληψη τροφιμογενών νοσημάτων κατά την παρασκευή γευμάτων που πραγματοποιείται σε χώρους μαζικής εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος, διασφαλίζεται με:

- Την ύπαρξη κατάλληλων υποδομών και εξοπλισμού, που διασφαλίζουν την υγιεινή παρασκευή των τροφίμων, τα οποία προορίζονται για τη διατροφή των μαθητών.
- Την ορθή προετοιμασία και τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων σύμφωνα με τις υγειονομικές προδιαγραφές από τους υπεύθυνους λειτουργίας.
- Την εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με την υπ’ αρ. 110581/2025 υπουργική απόφαση «Θέσπιση ενιαίου πλαισίου υποχρεωτικής κατάρτισης του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων, καθορισμός όρων και προϋποθέσεων εκπόνησης, έγκρισης και υλοποίησης προγραμμάτων κατάρτισης» (Β’ 2161) του προσωπικού που ασχολείται με την προετοιμασία και τον χειρισμό τροφίμων.
- Την εφαρμογή και διατήρηση πάγιων διαδικασιών ή διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP σύμφωνα με τα άρθρα 5 και 6 της υπ’ αρ. 47829/2017 (Β’ 2161) υπουργικής απόφασης από τους υπεύθυνους λειτουργίας των χώρων εστίασης των σχολικών μονάδων που παρασκευάζουν και διαθέτουν γεύματα.

Ατομική Υγιεινή των Εργαζομένων:

Οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με την παρασκευή και προσφορά γευμάτων τηρούν αυστηρούς κανόνες υγιεινής, μεταξύ των οποίων:

- Πλύσιμο των χεριών μετά από: χρήση τουαλέτας, πριν το μαγείρεμα, μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων, μετά το πλύσιμο λερωμένων σκευών, μετά από άγγιγμα ή ξύσιμο περιοχών του σώματος, μετά από φύσημα μύτης, φτάρνισμα ή βήχα, μετά από χρήση τηλεφώνου, επαφή με χρήματα, μετά από κάπνισμα, μετά από φαγητό, μετά από χειρισμό απορριμμάτων ή χημικών ουσιών.
- Τα νύχια είναι κομμένα και καθαρά.
- Μακριά μαλλιά συγκρατούνται και καλύπτονται με σκούφο ή μαντίλι, αφαιρούνται τα κοσμήματα κατά το μαγείρεμα.
- Χρήση καθαρής ποδιάς κατά το μαγείρεμα.
- Να μην βήχουν ή φτερνίζονται πάνω από τα τρόφιμα.
- Κάλυψη κοψιμάτων ή πληγών με αδιάβροχο επίδεσμο και χρήση γαντιών μίας χρήσης, που αλλάζονται τακτικά.
- Να μην εργάζονται σε περίπτωση ασθένειας (πυρετός, διάρροια, έμετος, ναυτία).

Οδηγίες για τον χειρισμό των τροφίμων τις οποίες οφείλουν να ακολουθούν οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με την παρασκευή και την προσφορά των γευμάτων, προβλέπονται στις κατευθυντήριες οδηγίες για

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

τη λειτουργία επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (πλήρους - μερικής επεξεργασίας), της υπό στοιχεία Δ1γ/Γ.Π/οικ38282/2020 υπουργικής απόφασης «Προτυποποιημένα έντυπα ελέγχου επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος» (Β’2678).

Άρθρο 5
Καθορισμός προδιαγραφών θερμοκρασίας συντήρησης, αναθέρμανσης, υγιεινής διάθεσης και χρόνων για τα τρόφιμα που διατίθενται στις εκπαιδευτικές μονάδες ολοήμερου σχολείου

Στις σχολικές μονάδες που λειτουργεί ολοήμερο πρόγραμμα υφίστανται ξεχωριστοί χώροι όπου εκεί τοποθετούνται ψυγεία διατήρησης τροφίμων και φούρνοι για τη αναθέρμανση των γευμάτων των μαθητών/τριών. Οι εν λόγω χώροι πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Ορίζονται χειριστές τροφίμων για την ανωτέρω διαδικασία. Ο χειριστής τροφίμων είναι κάθε άτομο που, στο πλαίσιο της εργασίας του, έρχεται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τρόφιμα σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς ή διάθεσής τους στον καταναλωτή.

α) Θερμοκρασία Συντήρησης

Τα έτοιμα γεύματα που φέρνουν οι μαθητές/τριες και προορίζονται για τη σίτιση τους, φυλάσσονται σε ψυγεία, σε θερμοκρασία μεταξύ 0^{O}C και 4^{O}C, ώστε να διατηρείται η φρεσκάδα περιορίζοντας την ανάπτυξη μικροοργανισμών.

Στους χώρους των κυλικείων τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα εκτίθενται συσκευασμένα σε βιτρίνες έκθεσης που διασφαλίζουν και την απαιτούμενη θερμοκρασία.

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δηλαδή το γάλα, τα γιαούρτια, τα σάντουιτς, τα τυριά, εκτίθενται σε θερμοκρασία κάτω από τους 5^{O}C.

Τα τρόφιμα που σερβίρονται ζεστά (π.χ. τυρόπιτες, σπανακόπιτες) διατηρούνται σε ειδικούς θερμοθαλάμους, θερμοκρασίας πάνω από 60^{O}C.

β) Θερμοκρασία Αναθέρμανσης - Υγιεινή Διάθεση και Χρόνοι

Τα τρόφιμα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση αναθερμαίνονται και η θερμοκρασία στο εσωτερικό τους διατηρείται για 15 δευτερόλεπτα τουλάχιστον στους 74^{O}C.

Η αναθέρμανση πραγματοποιείται σε κατάλληλο εξοπλισμό, όπως φούρνους μικροκυμάτων, φούρνους θερμού αέρα, κ.λπ.

Στις περιπτώσεις που υπάρχει χώρος εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος για τη σίτιση των μαθητών/τριών και του προσωπικού, ισχύουν τα ακόλουθα:

- Για διατήρηση σε θερμοθαλάμους/μπεν-μαρι, η θερμοκρασία του θερμοθαλάμου είναι πάνω από 60^{O}C, στο μπεν - μαρί η θερμοκρασία του νερού είναι 65^{O}C.

- Μετά από δύο ώρες στον θερμοθάλαμο/μπεν - μαρί το φαγητό πρέπει να αναθερμανθεί σε εσωτερική θερμοκρασία 74^{O}C για 15 δευτερόλεπτα.

- Δεν χρησιμοποιούνται οι θερμοθαλάμοι/μπεν - μαρί για την αναθέρμανση του φαγητού.

Το φαγητό μεταφέρεται στην κατσαρόλα και αναθερμαίνεται στη στόφα/στον φούρνο

- Το φαγητό αναθερμαίνεται μόνο μία φορά (μετά το πρώτο δίωρο διάστημα), ενώ βρίσκεται στον θερμοθάλαμο/μπεν - μαρί.

- Αφού παρέλθει το δεύτερο δίωρο διάστημα, απορρίπτονται όλα τα υπολείμματα τροφών.

Στα κυλικεία των σχολικών μονάδων και στους χώρους εστίασης τα τρόφιμα, ιδίως τα ωμά, τα μαγειρεμένα και τα ευαλοίωτα δεν παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 5^{O}C έως 60^{O}C (επικίνδυνη ζώνη που ευνοείται η ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών).

Άρθρο 6
Καθορισμός επιτρεπομένων ειδών

Επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα στα σχολικά κυλικεία και αυτόματους πωλητές είναι μόνο όσα πληρούν τις προδιαγραφές του Παραρτήματος 1 «Πίνακας Προδιαγραφών» που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας. Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων, που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις του Παραρτήματος.

Οι προδιαγραφές των προϊόντων που παρατίθενται στο Παράρτημα θεμελιώνονται στην από 27.1.2025 επιστημονική γνωμοδότηση της Εθνικής Επιτροπής Διατροφής και βασίζονται στις ακόλουθες βασικές αρχές:

1. Αποφυγή κατανάλωσης τροφίμων που χαρακτηρίζονται ως ενεργειακά πυκνά και πτωχά σε θρεπτικά συστατικά.

2. Περιορισμός πρόσληψης κορεσμένων λιπιδίων.

3. Περιορισμός κατανάλωσης προϊόντων αλλαντοποιίας και επεξεργασμένου κρέατος.

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

4. Περιορισμός πρόσληψης ελεύθερων σακχάρων.
5. Περιορισμός πρόσληψης νατρίου.
6. Αύξηση της πρόσληψης διαιτητικών ινών.
8. Κατανάλωση νερού και αποφυγή κατανάλωσης αναψυκτικών και ενεργειακών ποτών.
9. Προώθηση της βιώσιμης, περιβαλλοντικά φιλικής και με μικρό αποτύπωμα για το περιβάλλον διατροφής στο χώρο του σχολείου

Τα κυλικεία σχολικών μονάδων Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης απαγορεύεται να προσφέρουν στρογγυλά μικρά φρούτα, ιδίως σταφύλια, κεράσια, καθώς και ξηρούς καρπούς στα παιδιά, για λόγους αποφυγής επεισοδίων πνιγμονής. Οι υπάλληλοι των κυλικείων ενημερώνονται για τα χαρακτηριστικά των τροφίμων που μπορεί να αυξήσουν τον κίνδυνο πνιγμονής και είναι ευαισθητοποιημένοι κατά την προμήθεια ή προετοιμασία τροφίμων για την πρόληψη του ενδεχόμενου αυτού.

Όσα σχολικά συγκροτήματα διαθέτουν χώρους εστίασης (εστιατόρια) ακολουθούν εβδομαδιαίο μενού σύμφωνα με τις εθνικές διατροφικές συστάσεις για παιδιά και εφήβους.

Τόσο ο κατάλογος των τροφίμων που διατίθενται στα σχολικά κυλικεία όσο και το εβδομαδιαίο μενού των εστιατορίων ενημερώνονται τακτικά. Αμφότερα είναι αναρτημένα σε εμφανές σημείο του κυλικείου ή του χώρου εστίασης.

Άρθρο 7
Επισήμανση Αλλεργιογόνων

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων 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, σύμφωνα με τον Κανονισμό Ε.Ε. 1169/2011 και σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 5 της υπ’ αρ. 47829/2017 (Β’ 2161) υπουργικής απόφασης.

Για τα προ συσκευασμένα 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.

Άρθρο 8
Έλεγχοι

Σε όλους ανεξαιρέτως τους ανωτέρω χώρους των σχολικών μονάδων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, πραγματοποιούνται τακτικοί ή έκτακτοι Υγειονομικοί έλεγχοι από τις Διευθύνσεις Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής των Περιφερειών.

Τα δείγματα που λαμβάνονται κατά τη διάρκεια των Υγειονομικών ελέγχων αποστέλλονται σε διαπιστευμένα εργαστήρια.

Άρθρο 9
Κυρώσεις

Στους παραβάτες των Υγειονομικών Διατάξεων επιβάλλονται οι κυρώσεις που προβλέπονται στον α.ν. 2520/1940 (Α’ 273) και το άρθρο 43 του ν. 4025/2011 (Α’ 228), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με το άρθρο 58 του ν. 4075/2012 (Α’ 89) και με το άρθρο 118 του ν. 5034/2023 (Α’ 69).

Παραβάσεις που αφορούν τη γνωστοποίηση λειτουργίας, εμπίπτουν στις ρυθμίσεις του ν. 4442/2016 (Α’ 230) και του άρθρου 14, της. υπ’ αρ. οικ. 16228/2017 κοινής υπουργικής απόφασης «Απλούστευση και προτυποποίηση θεάτρων και Κινηματογράφων» (Β’ 1723).

Παραβάσεις που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων εμπίπτουν στις ρυθμίσεις του ν. 4235/2014 (Α’ 32).

Άρθρο 10
Καταργούμενες διατάξεις

Από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας καταργούνται η υπό στοιχεία Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025/2013 (Β’ 2135) και η υπό στοιχεία Υ1γ/Γ.Π/οικ 96605/2013 (Β’ 2800).

Άρθρο 11
Έναρξη ισχύος

Η ισχύς της παρούσας άρχεται από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. Οι αρμόδιοι φορείς οφείλουν να προβούν στις απαραίτητες ενέργειες συμμόρφωσης, προκειμένου να εκκινήσει το σχολικό έτος 2026 - 2027 με τις ως άνω προβλέψεις.

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΣΧΟΛΙΚΑ ΚΥΛΙΚΕΙΑ

Κατηγορίες τροφίμων	Παραδείγματα τροφίμων κατηγορίας	Μέγεθος μερίδας	Ολικά Σάκχαρα	Πρόσθετα Σάκχαρα	Ολικά λιπαρά	Κορεσμένα λιπαρά	Trans λιπαρά	Νάτριο
Φρέσκα Φρούτα και Λαχανικά	Φρέσκα φρούτα και λαχανικά εποχής (π.χ. μήλο, σχλάδι, πορτοκάλι, μπανάνα, μανταρίνια, βερικοκα, καρότο, αγγούρι, ντοματίνια κλπ) καλά πλυμένα και συσκευασμένα σε ατομική μερίδα	Επιτρέπονται χωρίς περιορισμούς αναφορικά με το μέγεθος μερίδας						
Φρούτα που έχουν υποστεί επεξεργασία	Αποξηραμένα φρούτα όπως δαμάσκηνα, βερίκοκα, σταφίδες, σύκα κλπ σε ατομική συσκευασία	≤ 30γρ		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Φρουτοσαλάτα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα σε ατομική συσκευασία	≤ 150γρ		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Κομπόστα φρούτων σε χυμό φρούτων χωρίς πρόσθετα σάκχαρα σε ατομική συσκευασία	≤ 150γρ		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
Γαλακτοκομικά προϊόντα	Φρέσκο γάλα παστεριωμένο σε ατομική συσκευασία πλήρες (3.5% λιπαρά) και ημιαποβουτυρωμένο (1,5 - 1,8% λιπαρά)	≤ 250ml						
	Κεφίρ και Αριάνι σε ατομική συσκευασία	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Γάλα ημιαποβουτυρωμένο με κακάο και προϊόντα με βάση το ημιαποβουτυρωμένο γάλα και κακάο σε ατομική συσκευασία	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	≤ 1,8γρ/100γρ			
	Ροφήματα γάλακτος που παρασκευάζονται στο κυλικείο. Απαγορεύεται η διάθεση άλλων τυποποιημένων αναλόγων ροφημάτων καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για την παρασκευή τους.	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Γιαούρτι (συμπ. στραγγιστό) τυποποιημένο πλήρες (5%) και ημιαποβουτυρωμένο (2%) σε ατομική συσκευασία	≤ 200γρ		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα	≤ 5γρ/100γρ			
Επιδόρπια με βάση το γάλα	Τυποποιημένα επιδόρπια γιαουρτιού πλήρη και ημιαποβουτυρωμένα (μπορούν να περιέχουν κομμάτια φρούτων, μέλι, μαρμελάδα, δημητριακά, ξηρούς καρπούς) σε ατομική συσκευασία	≤ 180γρ (αν περιέχει μέλι, η ποσότητα μελιού να μην ξεπερνά τα 20γρ)	≤ 12,5γρ/100γρ (με εξαίρεση τα προϊόντα με μέλι που το όριο είναι ≤ 18γρ/100γρ)					
	Ρυζόγαλο, Κρέμα σε ατομική συσκευασία (με περιεκτικότητα σε λίπος γάλακτος έως 4%)	≤ 150γρ	≤ 17γρ/100γρ		≤ 4γρ/100γρ			
Αρτοσκευάσματα	Κουλούρι σησαμένιο, κουλούρι πολύσπορο, κουλούρι τύπου pretzel Συστήνονται τα προϊόντα ολικής άλεσης	≤ 60γρ	≤ 12,5γρ/100γρ		≤ 17γρ/100γρ	≤3γρ/ 100γρ	≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Μπάρες Δημητριακών σε ατομική συσκευασία Δημητριακά πρωινού σε ατομική συσκευασία Συστήνονται τα προϊόντα ολικής άλεσης	≤ 40γρ				≤3γρ/ 100γρ	≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Φρυγανιές ή Κράκερς απλά, πολύσπορα, ολικής σε ατομική συσκευασία Κριτσίνια απλά, πολύσπορα, με σουσάμι σε ατομική συσκευασία Συστήνονται τα προϊόντα ολικής άλεσης	≤ 50γρ			≤ 17γρ/100γρ	≤3γρ/ 100γρ	≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Μπισκότα σε ατομική συσκευασία Συστήνονται τα προϊόντα ολικής άλεσης	≤ 50γρ			≤ 17γρ/100γρ		≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Σταφιδόψωμο, μουστοκούλουρο κλπ σε ατομική συσκευασία	≤ 50γρ			≤ 17γρ/100γρ	≤3γρ/100γρ	≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Άλλα γλυκά αρτοσκευάσματα (π.χ. κέικ, τσουρέκι, ντονατς, κρουασάν κλπ)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
Διάφορα Σνακ	Ξηροί καρποί χωρίς προσθήκη αλατιού και ζάχαρης σε ατομική συσκευασία (μόνο σε γυμνάσια-λύκεια)	≤ 30γρ		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα			≤2γρ/100γρ λιπαρών	
	Γκοφρέτες Δημητριακών (π.χ Ρυζογκοφρέτες, καλαμπογκοφρέτες) σε ατομική συσκευασία	≤ 40γρ					≤2γρ/100γρ λιπαρών	≤0,5γρ/100γρ
	Παστέλι και Χαλβάς σε ατομική μερίδα	≤ 40γρ						
	Φυτικά επιδόρπια (αμυγδάλου, βρώμης, σόγιας κλπ)	≤ 200γρ	≤ 12,5γρ/100γρ	χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				≤0,5γρ/100γρ
	Chips πατάτας ή άλλων λαχανικών	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Άλλα αλμυρά σνακ (γαριδάκια, ποπ κορν)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Σοκολάτα υγείας και γάλακτος	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Παγωτά, Γρανίτες	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Τσίχλες, Καραμέλες	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
Ροφήματα	Νερό							
	Φυσικός χυμός φρούτων ή και λαχανικών που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Συσκευασμένοι φυσικοί χυμοί φρούτων και ομοειδών προϊόντων χωρίς συντηρητικά	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	Φυτικά ροφήματα (αμυγδάλου, βρώμης κλπ) σε ατομική μερίδα	≤ 250ml		χωρίς πρόσθετα σάκχαρα				
	• Στα κυλικεία των σχολείων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης επιτρέπονται τα παρακάτω αφεψήματα: χαμομήλι, φασκόμηλο, τσάι του βουνού, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή σύνθετων γλυκαντικών. • Καφές μόνο για το προσωπικό.							
	Αναψυκτικά και ενεργειακά ποτά	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΣΥΝΘΕΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ								
		Μέγεθος μερίδας	Ολικά Σάκχαρα	Πρόσθετα Σάκχαρα	Ολικά λιπαρά	Κορεσμένα λιπαρά	Trans λιπαρά	Νάτριο
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ / ΤΟΣΤ Τα σάντουιτς / τοστ μπορούν να παρασκευάζονται με συνδυασμούς των επιτρεπόμενων τροφίμων της διπλανής στήλης. Μπορούν να είναι τυποποιημένα ή να παρασκευάζονται στο χώρο του κυλικείου-καντίνας αυθημερόν.	Ψωμί (λευκό, ολικής, πολύσπορο), Αραβική πίτα, Τορτίγια Συστήνονται τα προϊόντα ολικής άλεσης.	≤ 60γρ					≤2γρ/100γρ λιπαρών	
	Λαχανικά	Επιτρέπονται όλα τα φρέσκα λαχανικά χωρίς περιορισμούς						
	Τυριά πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλειφώδη υφή.							
	Βραστό κοτόπουλο Βραστή γαλοπούλα (όχι προϊόντα αλλαντοποιΐας)							
	Προϊόντα Αλλαντοποιΐας (όπως ενδεικτικά ζαμπόν, βραστό και καπνιστό φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό, πάριζα, μορταδέλα, λουκάνικα, αλλαντικά αέρος)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Παρασκευάσματα κρέατος (όπως ενδεικτικά γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ,, μπιφτέκι, κεμπάπ, σνίτσελ, κοτομπουκιές κλπ)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Τόνος							
	Αυγό καλά βρασμένο							
	Ελιές χωρίς κουκούτσι							
	Λιπαρές Ύλες (παρθένο ελαιόλαδο, πάστα ελιάς, μαλακή μαργαρίνη)						≤2γρ/100γρ λιπαρών	
	Άλλες πρόσθετες ύλες (π.χ. κέτσαπ, μαγιονέζα)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Αλείμματα ξηρών καρπών (π.χ. ταχίνι, φυστικοβούτυρο κλπ)							
	Μέλι							
	Αλείμματα σοκολάτας	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Μαρμελάδα	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ						
ΠΙΤΕΣ / ΠΙΤΣΑ	Τυρόπιτα Πίτα λαχανικών Τυροκούλουρο	≤ 100γρ				≤5γρ/ μερίδα	≤2γρ/100γρ λιπαρών	
					Η λιπαρή ύλη για τη ζύμη-φύλλο πρέπει να είναι αποκλειστικά από ελαιόλαδο, μαλακή μαργαρίνη ή φυτικά έλαια			
	Πίτες με αλλαντικά (π.χ. λουκανικόπιτα, ζαμπονοτυρόπιτα κλπ)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Πίτσα χωρίς αλλαντικά	≤ 100γρ			≤ 17γρ/100γρ	≤ 6γρ/100γρ	≤2γρ/100γρ λιπαρών	
	Πίτσα με αλλαντικά	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
ΣΑΛΑΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Οι σαλάτες λαχανικών πρέπει να είναι τυποποιημένες και μπορούν να παρασκευάζονται με συνδυασμούς των επιτρεπόμενων τροφίμων της διπλανής στήλης	Λαχανικά	Επιτρέπονται όλα τα φρέσκα λαχανικά χωρίς περιορισμούς						
	Τυριά πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλειφώδη υφή.							
	Βραστό κοτόπουλο Βραστή γαλοπούλα (όχι προϊόντα αλλαντοποιΐας)							
	Προϊόντα Αλλαντοποιΐας (όπως ενδεικτικά ζαμπόν, βραστό και καπνιστό φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό, πάριζα, μορταδέλα, λουκάνικα, αλλαντικά αέρος)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Παρασκευάσματα κρέατος (όπως ενδεικτικά γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ,, μπιφτέκι, κεμπάπ, σνίτσελ, κοτομπουκιές κλπ)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						
	Τόνος							
	Αυγό καλά βρασμένο							
	Δημητριακά (π.χ. κινόα, κους κους, πλιγούρι)							
	Σπόροι (π.χ. σουσάμι, κολοκυθόσπορος)							
	Όσπρια (π.χ. φακές, μαυρομάτικα)							
	Ελιές χωρίς κουκούτσι							
	Λιπαρές Ύλες (παρθένο ελαιόλαδο, πάστα ελιάς, μείγμα ελαιολάδου με μπαλσάμικο)	έως 30ml					≤2γρ/100γρ λιπαρών	
	Άλλες λιπαρές ύλες (π.χ. μαγιονέζα)	ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ						

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Μαΐου 2026

Η Αναπληρώτρια Υπουργός

ΕΙΡΗΝΗ ΑΓΑΠΗΔΑΚΗ

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2lkSC8zY3E0cnBJQT09

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Αρ.Πρωτ.: 54352/2026 - 04/06/2026
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α΄ 131 και π.δ. 29/2018/Α΄58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

• Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αιτήματος στην ηλεκτρονική διεύθυνση feksales@et.gr.

• Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας στην ηλεκτρονική διεύθυνση feksales@et.gr.

- Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €.
- Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.
- Υπάρχει δυνατότητα ετήσιας συνδρομής οποιουδήποτε τεύχους σε έντυπη μορφή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Αποστολή των εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ στην ηλεκτρονική διεύθυνση **https://eservices.et.gr**. Σχετικές εγκύκλιοι και οδηγίες στην ηλεκτρονική διεύθυνση του Εθνικού Τυπογραφείου (**www.et.gr**) στη διαδρομή **Ανακοινώσεις** → **Εγκύκλιοι**.

Β. Κατ’ εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

• Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (www.et.gr). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: **Καποδιστρίου 34, 10432 Αθήνα**

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000

Ιστότοπος: **www.et.gr**

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

Αποστολή εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ στην ηλεκτρονική διεύθυνση **https://eservices.et.gr**

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)
Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γραφείο 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)
Παραλαβή Δημοσιευτέας Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279139)

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα έως και Παρασκευή: 8:00 - 13:30

ΑΝΑΡΤΗΣΗ Polis CMS 04/06/2026 08:45
http://www.heraklion.gr/ft/M2ZJbXpPSFNDQ2IkSC8zY3E0cnBJQT09
02030600206260008