



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ**

Ταχ. Δ/ση: Αριστοτέλους 17
Ταχ. Κώδικας: 101 87
Πληροφορίες: Π.Μωραΐτου –
Τ.Κακαλιούρα – Ι.Κοντελέ
Τηλέφωνο: 210 5221089
Fax: 210 5233563

Αθήνα,

Αριθ. Πρωτ. Υ1/ Γ.Π/

ΚΟΙΝΗ ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ

«Κανόνες υγιεινής και καθορισμός προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων όλων των βαθμίδων»

**ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ, ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΔΙΑΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ
ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Το **Π.Δ. 95/2000** (ΦΕΚ 76/τ.Α/10-3-2000), «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας».
2. Τον **Α.Ν. 2520/1940** (ΦΕΚ 273/τ.Α/4-9-1940), «Περί Υγειονομικών Διατάξεων».
3. Το **Ν.3370/2005** (ΦΕΚ 176/τ.Α/11-7-2005) «Για την Οργάνωση & Λειτουργία των Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας & λοιπές Διατάξεις».
4. Το **Ν.3463/2006** (ΦΕΚ 114/τ.Α/8-6-2006), «Κύρωση του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων».
5. Το **Ν.1558/1985** (ΦΕΚ 137/τ.Α/26-7-1985) «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
6. Το Κεφάλαιο Ζ' του **Ν.3868/2010** (ΦΕΚ 129/τ.Α/3-8-2010) «Περί αναβάθμισης του ΕΣΥ & άλλων διατάξεων» με την υπ' αριθμ. Πρωτ.103147/19/8/10 διευκρινιστική εγκύκλιο.
7. Το **Ν. 3852/2010** (ΦΕΚ 87τ.Α/7-6-2010) «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης –Πρόγραμμα Καλλικράτης».
8. Το **Ν. 3904/2010** (ΦΕΚ 218/τ.Α/23-12-2010) «Εξορθολογισμός και βελτίωση στην απονομή της ποινικής δικαιοσύνης & λοιπές διατάξεις».

9. Το Νόμο... «Διαρθρωτικές αλλαγές στο Σύστημα Υγείας και άλλες διατάξεις»
10. Τον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004** του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
11. Τον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004** του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων
12. Τον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 834/2007** του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη βιολογική παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων
13. Τον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 889/2008** του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 834/2007 του Συμβουλίου για τη βιολογική παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων όσον αφορά τον βιολογικό τρόπο παραγωγής, την επισήμανση και τον έλεγχο των προϊόντων
14. Τη **ΚΥΑ 15523/2006** (ΦΕΚ1187/τ.Β/31-8-2006) «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ'αρ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου».
15. Τη **ΚΥΑ 10551/2007** (ΦΕΚ 46/τ.β/ 28-2-2007 «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος καθώς και Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος επί θαλασσοπλοούντων πλοίων».
16. Τη **ΚΥΑ 64321/Δ4/2008** (ΦΕΚ 1003/τ.Β/30-5-2008) «Περί ανάθεσης λειτουργίας & εκμετάλλευσης των σχολικών κυλικείων, η οποία τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. Κ.Υ.Α. / 111526/Δ4/2010 ΦΕΚ 1541/τ.β./15-9-2010».
17. Τη **ΚΥΑ 104720/2010** (ΦΕΚ 1315/τ.β/25-8-2010) «Καθορισμός των οργάνων, της διαδικασίας ελέγχου.....για την εφαρμογή του Νόμου» με την υπ αριθμ.πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 105660/27-8-2010 διευκρινιστική εγκύκλιο.
18. Τη **ΚΥΑ 111526/Δ4/2010** (ΦΕΚ 1541/τ.Β/15-9-2010) «Τροποποίηση της αρ. 64321/Δ4/16-5-2008 ΚΥΑ με θέμα «Λειτουργία κυλικείων δημοσίων σχολείων».
19. Τη **ΚΥΑ 24509/2006** (ΦΕΚ 157/τ.Β/10-2-2006) Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν.(ΕΟΚ)2092/91 του Συμβουλίου.
20. Τη **ΥΑ 14708/2007** (ΦΕΚ1616/τ.Β/17-8-2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών & Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων».
21. Τη **Υ.Δ. Α1β/8577/83** (ΦΕΚ 526/τ.Β/8-9-1983) «Περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή και ποτών».
22. Τη **Υ.Α. 8405/1992** (ΦΕΚ 665/τ.Β/11-11-1992) «Αντικατάσταση του άρθρου 14 της Α1β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης»
23. Τη **Υ.Δ. ΔΥ1γ/Γ.Π./οικ. 93828** (ΦΕΚ 1183/τ.Β/31-8-2006) «Υγειονομική Διάταξη αναφορικά με κανόνες υγιεινής και καθορισμό προϊόντων που διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων».

24. Την **Υ.Α. 128404/2010** (ΦΕΚ 1647/τ.Β/15-10-2010) «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Υγείας & Κοιν. Αλληλεγγύης Χρήστο Αηδόνη».
25. Την εισήγηση της ομάδας εργασίας για τον καθορισμό προϊόντων που θα πρέπει να διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία.
26. Την ανάγκη επανακαθορισμού των προϊόντων που πρέπει να διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία με σκοπό την προστασία της υγείας των μαθητών.
27. Την ανάγκη προσαρμογής της αναφερόμενης Α1β Υγειονομικής Διάταξης με τα νέα δεδομένα (επέκταση του θεσμού του ολοήμερου σχολείου κλπ).
28. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ:

ΑΡΘΡΟ 1

Σκοπός

Σκοπός της παρούσας είναι ο καθορισμός των όρων και προϋποθέσεων λειτουργίας των σχολικών κυλικείων, των κανόνων υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία τους καθώς και του καταλόγου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά.

ΑΡΘΡΟ 2

Ορισμοί

Για το σκοπό αυτό νοούνται ως:

1. Σχολικό κυλικείο :

Είναι ο χώρος εντός σχολικού συγκροτήματος, στον οποίο προετοιμάζονται και διατίθενται ή απλά διατίθενται τρόφιμα, χυμοί, αφεψήματα έτοιμα προς κατανάλωση από τους μαθητές, το προσωπικό και τους επισκέπτες του σχολείου.

2. Αρμόδια αρχή αδειοδότησης

Είναι ο οικείος ΟΤΑ πρώτου βαθμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της Α1β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης και το άρθρο 80 του Ν.3463/2006.

3. Αρμόδια όργανα ελέγχου

Είναι οι υγειονομικοί υπάλληλοι, σύμφωνα με το άρθρο 4 της Α1β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης, καθώς και ο ΕΦΕΤ.

4.Υγειονομικός υπεύθυνος σχολικού κυλικείου :

Υγειονομικά Υπεύθυνος κυλικείου είναι ο εργαζόμενος (μισθωτός ή ελεύθερος επαγγελματίας), ο οποίος είναι υπεύθυνος για τη λειτουργία του κυλικείου δηλαδή του καταστήματος εντός του οποίου προετοιμάζονται και διατίθενται προς κατανάλωση τρόφιμα (έτοιμα ή παρασκευαζόμενα εντός του κυλικείου), ροφήματα όπως χυμοί, αφεψήματα καθώς και ότι προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία για αυτούς τους χώρους.

5. Χειριστής τροφίμων:

Είναι το πρόσωπο που χειρίζεται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία για τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής με τα τρόφιμα.

ΑΡΘΡΟ 3

Άδεια Ίδρυσης & λειτουργίας σχολικών κυλικείων

1. Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου χορηγείται σε φυσικά ή νομικά πρόσωπα μετά από διαγωνισμό, ο οποίος διενεργείται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Κοινή Υπουργική Απόφαση του άρθρου 113 παρ.8 του ν. 1892/90, όπως ισχύει.
2. Η διαδικασία για τη χορήγηση της ανωτέρω αδειάς ακολουθεί τους γενικούς όρους για τα καταστήματα Υγειονομικού ενδιαφέροντος της Υ.Δ. Α1β/8577/83 όπως αυτή κάθε φορά ισχύει και σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 4 της παρούσης.
3. Για τους υγειονομικούς όρους και γενικότερα για τις προϋποθέσεις λειτουργίας των σχολικών κυλικείων εφαρμόζεται ο εν ισχύ Υγειονομικός Κανονισμός σε συνδυασμό με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις του Υπουργείου Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης.
4. Οι υπεύθυνοι και το προσωπικό των σχολικών κυλικείων, οφείλουν να έχουν παρακολουθήσει πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης για το προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με την Υ.Α. 14708/10-08-2007/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007 που αφορά στις «βασικές αρχές στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων».
5. Ο Υγειονομικά υπεύθυνος του κυλικείου θα πρέπει να παρευρίσκεται στο κυλικείο καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας του.
6. Το κυλικείο θα πρέπει να είναι εφοδιασμένο με βιβλίο υγειονομικών επιθεωρήσεων θεωρημένο από την υγειονομική υπηρεσία της οικείας Περιφερειακής Ενότητας.

ΑΡΘΡΟ 4

Ειδικό Όροι Υγιεινής

1. Το οίκημα που θα χρησιμοποιηθεί ως σχολικό κυλικείο, θα βρίσκεται εντός των ορίων του σχολικού συγκροτήματος και θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις της Υγειονομικής Διάταξης Α1β/8577, χωρίς την προϋπόθεση ύπαρξης οικοδομικής αδειάς.
2. Ανάλογα με το μέγεθος και την υποδομή των χώρων θα υπάρχει η δυνατότητα έκδοσης δύο ειδών αδειών: «άδεια μόνο διάθεσης» και «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης». Το κατάστημα θα έχει ελάχιστο εμβαδόν 14 τ.μ. σε περίπτωση προετοιμασίας και διάθεσης σκευασμάτων όπως σάντουιτς, τοστ, χυμοί, ενώ στην περίπτωση μη προετοιμασίας αλλά μόνο διάθεσης, ορίζονται ως ελάχιστος χώρος τα 8 τ.μ.
3. Οι προϋποθέσεις του οικήματος (φωτισμός, αερισμός, δάπεδο, τοίχοι κ.λ.π) προκειμένου για τη λειτουργία του ως σχολικό κυλικείο θα είναι όλες όσες προβλέπονται από την Υγειονομική Διάταξη Α1β/8577 για τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος.
4. Το κατάστημα θα διαθέτει ύδρευση από το δίκτυο ύδρευσης, ζεστό νερό και θα είναι συνδεδεμένο με το υπάρχον αποχετευτικό δίκτυο ή εν ελλείψει αυτού, με νόμιμο βόθρο.
5. Σε περίπτωση που το κυλικείο θα είναι εφοδιασμένο και με άδεια και για την προετοιμασία των προσφερομένων ειδών θα διαθέτει δύο χώρους πλύσης σκευών (2 λάντζες), ενώ στην αντίθετη περίπτωση θα διαθέτει μόνο μία. Τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκευή κουζίνας, τα οποία θα διατηρούνται απολύτως καθαρά, θα βρίσκονται εντός κλειστών προθηκών. Οι προθήκες, τα ψυγεία, και τυχόν άλλος απαραίτητος εξοπλισμός για την εύρυθμη λειτουργία του κυλικείου θα είναι καθαρός με θερμομέτρα σε εμφανή θέση.

6. Η φύλαξη και ο χειρισμός των τροφίμων θα γίνεται σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις της ΚΥΑ 15523/2006 και του Κανονισμού 852/2004 της Ε.Ε όπως αυτός κάθε φορά ισχύει.

7. Είναι υποχρεωτική η τήρηση αρχείου προμηθευτών για όλες τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα πώλησης. Τα εν λόγω προϊόντα θα προέρχονται από εργαστήρια και επιχειρήσεις που λειτουργούν βάσει της Ισχύουσας Νομοθεσίας που διέπει τις εν λόγω επιχειρήσεις τροφίμων και που εφαρμόζουν διαδικασίες αυτοελέγχου.

8. Οι εργαζόμενοι στα σχολικά κυλικεία θα διαθέτουν ατομικά βιβλιάρια Υγείας, όπως προβλέπεται από την Υγειονομική Διάταξη Α1β 8577/83 (ΦΕΚ 526/τ.Β' /24-9-83), όπως αυτή τροποποιήθηκε και ισχύει. Επισημαίνεται ότι πρόσωπα άσχετα ως προς τη λειτουργία του εν λόγω κυλικείου δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εντός αυτού.

9. Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας του καταστήματος θα διατηρείται σε καλή κατάσταση εντός προστατευτικού διάφανου πλαισίου, το οποίο θα είναι αναρτημένο σε εμφανές σημείο.

ΑΡΘΡΟ 5

Καθορισμός επιτρεπομένων ειδών

1. Τα κυλικεία με «άδεια μόνο διάθεσης» θα πωλούν μόνο συσκευασμένα τρόφιμα, ενώ αυτά με «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης» θα έχουν τη δυνατότητα της επί τόπου παρασκευής συγκεκριμένων προϊόντων.

2. Ο κατάλογος των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία καθορίζεται σύμφωνα με το Παράρτημα Ι της παρούσης.

ΑΡΘΡΟ 6

Έλεγχοι

1. Σε όλα ανεξαιρέτως τα κυλικεία και σε όλους τους χώρους εστίασης δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων, θα πραγματοποιούνται έλεγχοι σε τακτά χρονικά διαστήματα με ελάχιστο αριθμό ελέγχων δύο ανά έτος.

2. Η αρμοδιότητα της άσκησης των υγειονομικών ελέγχων στα σχολικά κυλικεία ανήκει στους υγειονομικούς υπαλλήλους, σύμφωνα με το άρθρο 4 της Α1β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης, καθώς και στον ΕΦΕΤ

3. Ο έλεγχος θα διεξάγεται με συγκεκριμένα έντυπα ελέγχου που θα καθοριστούν και θα αποσταλούν έπειτα από συνεργασία της Δ/σης Δημόσιας Υγιεινής και του ΕΦΕΤ.

4. Οι Σχολικές Επιτροπές οφείλουν να συνεργάζονται με τα αρμόδια όργανα ελέγχου για τυχόν παραβάσεις – παραλήψεις που οι ίδιες διαπιστώνουν.

ΑΡΘΡΟ 7

Κυρώσεις

Οι παραβάτες της παρούσης διώκονται και τιμωρούνται σύμφωνα με το άρθρο 3 του Α.Ν. 2520/40, όπως έχει αντικατασταθεί και ισχύει, με το άρθρο 11 της Α1β/8577, με το άρθρο 21 της ΚΥΑ 15523/2006 και με το αρ.31 του Ν3904/2010.

ΑΡΘΡΟ 8
Μεταβατικές διατάξεις

Τα ήδη νομίμως λειτουργούντα κυλικεία υποχρεούνται να συμμορφωθούν προς τα ανωτέρω εντός έξι (6) μηνών από την έναρξη ισχύος της παρούσης.

ΑΡΘΡΟ 9

1. Από την ισχύ της παρούσας καταργείται κάθε άλλη διάταξη που έρχεται σε αντίθεση με αυτή.
2. Η ισχύς της παρούσης αρχίζει μετά 15/θήμερο από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως

ΑΘΗΝΑ, - - 2011

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

**ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ,
ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΚΑΙ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ
ΔΙΑΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ**

**ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΔΙΑ ΒΙΟΥ
ΜΑΘΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ**

**ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ**

Ι. ΡΑΓΚΟΥΣΗΣ

Α. ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Α. ΛΟΒΕΡΔΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι:

ΛΙΣΤΑ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΣΧΟΛΙΚΑ ΚΥΛΙΚΕΙΑ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΒΑΘΜΙΔΩΝ

1. ΦΡΟΥΤΑ

- Φρέσκα φρούτα ανάλογα με την εποχή (π.χ. μήλο, αχλάδι, πορτοκάλι, μανταρίνια, μπανάνα, σταφύλι, βερίκοκα, ροδάκινο κλπ), καλά πλυμένα και συσκευασμένα σε ατομική μερίδα.
- Αποξηραμένα φρούτα (π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα, σύκα, σταφίδες, μπανάνες κλπ) χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Συσκευασμένα σε ατομική μερίδα έως 50γρ.
- Φυσικός χυμός φρεσκοστυμμένος εντός του κυλικείου εφόσον αυτό διαθέτει άδεια προετοιμασίας και διάθεσης. Ο χυμός θα παρασκευάζεται από φρέσκα φρούτα εποχής, Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης, Συστήνεται να είναι δυνατή η κατανάλωση του άμεσα μετά την παρασκευή.
- Συσκευασμένοι χυμοί φρούτων και ομοειδών προϊόντων, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Σε ατομική συσκευασία έως και 250ml.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση αναψυκτικών, νέκταρ φρούτων και άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

2. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

- Γάλα τυποποιημένο φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο (2% λιπαρά) σε ατομική συσκευασία έως 500ml. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης, κακάο και άλλων πρόσθετων σακχάρων. Δεν επιτρέπεται η διάθεση σοκολατούχου γάλακτος.
- Γιαούρτι τυποποιημένο (έως 5% λιπαρά), χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, σε ατομική μερίδα έως 200γρ. Επιτρέπεται η διάθεση γιαουρτιών με καπάκι δημητριακών ολικής άλεσης, μελιού, ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων ή συνδυασμού αυτών. Δεν επιτρέπεται η διάθεση γιαουρτιών με καπάκι που περιέχει διάφορα γλυκίσματα, σοκολάτα κλπ.
- Ροφήματα από συνδυασμούς φρέσκου γάλακτος και φρέσκων φρούτων που θα παρασκευάζονται στο κυλικείο μόνο εφόσον διαθέτει «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης». Το ρόφημα θα παρασκευάζεται με προσθήκη 1 μερίδας γάλακτος (1 ποτήρι 250ml) και 1 μερίδας φρούτου. Επιτρέπεται η προσθήκη μελιού ή κακάο σε ποσότητα 1 κουταλάκι ανά μερίδα. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης. Απαγορεύεται η διάθεση τυποποιημένων milkshakes καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για milkshake.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

3. ΤΥΡΙΑ

- Τυριά λευκά και κίτρινα μπορούν να διατίθενται σε ατομική μερίδα έως 30γρ. προκειμένου να συνδυαστούν με απλά αρτοσκευάσματα (π.χ. κουλούρι, φρυγανιές κλπ).
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

4. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

- Δημητριακά πρωινού ολικής άλεσης σε ατομική μερίδα έως 30γρ
- Μπάρα δημητριακών ολικής άλεσης σε ατομική μερίδα έως 30γρ
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.
-

5. ΑΠΛΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- Κουλούρι σησαμένιο λευκό ή ολικής άλεσης
- Κριτσίνια απλά ή ολικής άλεσης σε ατομική συσκευασία έως 50γρ.
- Φρυγανιές απλές ή ολικής άλεσης σε ατομική συσκευασία έως 50γρ.
- Κράκερς απλά ή ολικής άλεσης σε ατομική συσκευασία έως 50γρ.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

6.ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- Μουστοκούλουρα σε ατομική μερίδα έως 60γρ
- Σταφιδόψωμο σε ατομική μερίδα έως 60γρ
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση τυρόπιτας, σπανακόπιτας, πίτσας, ζαμπονοτυρόπιτας, λουκανικόπιτας, πιροσκι, κρουασάν και άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

7. ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- Τα σάντουιτς / τοστ μπορούν να παρασκευάζονται με συνδυασμούς των κατωτέρω τροφίμων. Μπορούν να είναι τυποποιημένα ή να παρασκευάζονται στο χώρο του κυλικείου αυθημερόν εφόσον διαθέτει άδεια προετοιμασίας και διάθεσης. Εάν το κυλικείο διαθέτει μόνο άδεια διάθεσης επιτρέπεται να διαθέτει μόνο τυποποιημένα σάντουιτς/τοστ.
- Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού λευκών ή ολικής άλεσης όπως ψωμάκι ατομικό, ψωμί για τοστ, μπαγκέτα, αραβική πίτα, σησαμένιο κουλούρι. Δεν επιτρέπεται το μπριος, κρουασάν, πιροσκι.
- Τυριά λευκά και κίτρινα (π.χ. κασέρι, γραβιέρα, κατίκι, ανθότυρο, φέτα κλπ) σε ατομικές μερίδες των 30γρ.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση αλλαντικών
- Λαχανικά όλων των ειδών .
- Ελιές χωρίς το κουκούτσι και πάστα ελιάς
- Από λιπαρές ύλες επιτρέπεται μόνο η προσθήκη ελαιολάδου. Δεν επιτρέπεται η χρήση βουτύρου, μαργαρίνης, μαγιονέζας κλπ.
- Επιτρέπεται η παρασκευή γλυκών σάντουιτς με συνδυασμό των ψωμιών της πρώτης παραγράφου και ως γέμιση 1 κουταλιά μέλι ή μέλι με ταχίνι.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

8. ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

- Κρέμα και ρυζόγαλο σε ατομικές μερίδες των 150γρ και με περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως 11% και σε λιπαρά έως 3%.
- Μπισκότα απλά ολικής άλεσης χωρίς σοκολάτα και χωρίς γέμιση σε ατομική μερίδα έως 50γρ.
- Χαλβάς σε ατομική μερίδα έως 50γρ
- Παστέλι σε ατομική μερίδα έως 50γρ
- Μέλι σε ατομική μερίδα
- Σοκολάτα υγείας σε ατομική μερίδα έως 30γρ. Επιτρέπεται και η σοκολάτα υγείας με ξηρούς καρπούς.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση σοκολάτας γάλακτος καθώς και σοκοφρέτες.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση τσιχλών και караμελών.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

9. ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

- Ξηροί καρποί όλων των ειδών χωρίς προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης σε ατομική συσκευασία έως 50γρ. Δεν επιτρέπονται οι τηγανισμένοι ξηροί καρποί.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

10. ΥΓΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Εμφιαλωμένο νερό.
- Ζεστά ή κρύα αφεψήματα χωρίς προσθήκη ζάχαρης.
- Καφές μόνο για το προσωπικό.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση αναψυκτικών.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στα ανωτέρω.

- 11.** Επιτρέπεται η διάθεση και «βιολογικών προϊόντων» όπως αυτά ορίζονται στους Κανονισμούς 834/2007 και 889/2008 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπίπτουν στον ανωτέρω κατάλογο.