EK.2

# **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, ice 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, sporcu içecekleri, sporcu 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-dolgusuz, 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)

1. **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

1. **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’i 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 : ≤ 5g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker): ≤ 9,5g/100mL olmalıdır.
* Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda; toplam şeker miktarı ≤ 12,5g /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.

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

* Poğaça (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 ağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

1. **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, pastırmalar, 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.