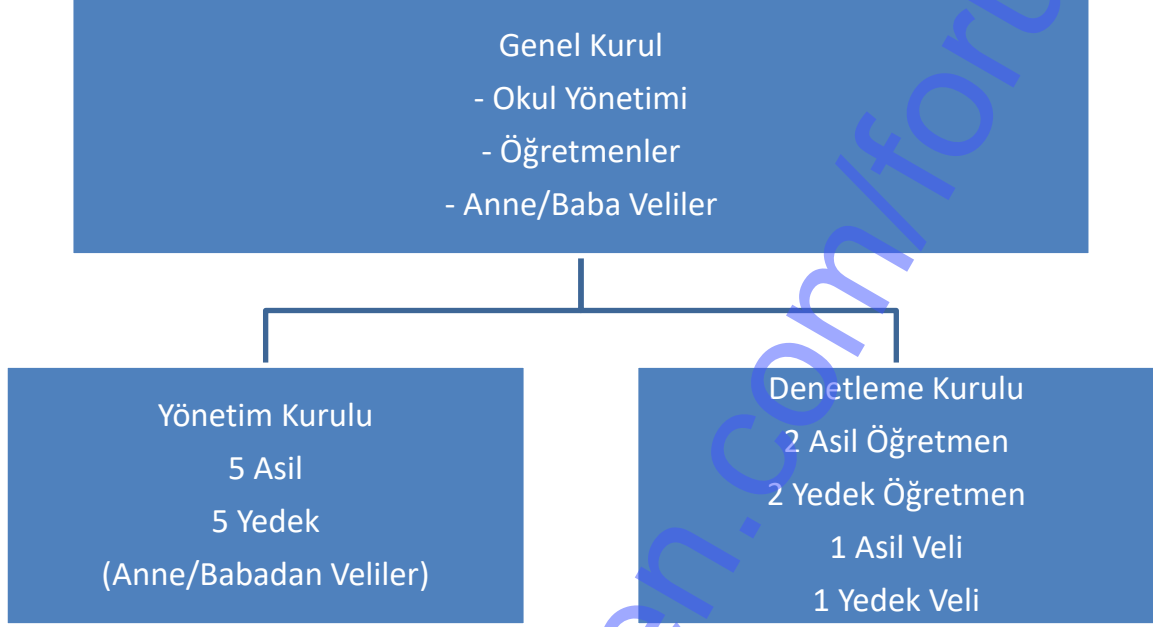


KANTİN İŞLEMLERİ KILAVUZU

OKUL AİLE BİRLİĞİ



OKUL AİLE BİRLİĞİ İÇİN TUTULMASI GEREKEN EVRAKLAR

- 1- Karar Defteri (Noter onaylı olması zorunludur.)
- 2- Gelir-Gider defteri.
- 3- Banka hesap defteri.
- 4- TEFBİS gelir kayıtları, gider kayıtları ve faturalar için dosya.

1) Genel kurul

- En geç ekim ayının sonuna kadar yapılan tüm öğrenci velilerinin davetle çağrıldığı toplantıdır. Yeni açılan okullarda okul müdürünün çağrısı üzerine okulun açılış tarihinden itibaren en geç iki ay içinde toplanır.
- Okul idaresi ve öğretmenler genel kurulun doğal üyesidir.
- Kararlar **oy çoğunluğuyla** alınır.
- Toplantı yeter sayısı yönetim ve denetleme kurulu asil ve yedek üye sayısının toplamının dört katından az olamaz. (Yönetim kurulu asil ve yedek sayısı 5+5; denetleme kurulu asil ve yedek üye sayısı 3+3; dolayısıyla toplantı yeter sayısı 64 tür.) Öğrenci sayısı 100'ün altında ise toplantı yeter sayısı yönetim ve denetleme kurulu asil ve yedek üye sayısının toplamının iki katından az olamaz. (Yönetim kurulu asil ve yedek sayısı 5+5; denetleme kurulu asil ve yedek üye sayısı 3+3; dolayısıyla toplantı yeter sayısı 32 dir.)

2) Yönetim kurulu

- Sadece anne veya baba olan veliler arasından ile istemeleri halinde okul yaptırarak bakanlığa bağış yapan hayırseverler arasından 5 asil ve 5 yedek üye seçilir.
- Görev süresi 1 yıldır.
- Yönetim kurulu seçildikten sonraki hafta içinde toplanarak kendi aralarında görev dağılımı yaparlar. (1 başkan, 1 başkan yardımcısı, 1 muhasip, 1 sekreter, 1 üye)
- Yönetimde ayrılan olursa yedeklerden çağrılarak (aldıkları oy çoğunluğuna göre) toplantı yapılır ve görev dağılımı yeniden yapılır.
- Yönetim kurulu başkan ve üyeleri en fazla 3 defa seçilebilirler.
- En az dört üyenin katılımı ile toplanır ve karar yeter sayısı 3 tür.
- Özürsüz üst üste 3 toplantıya katılmayan üyenin görevi sona erer.
-

3) Denetleme kurulu

- Sene başı öğretmenler kurulunda öğretmenler arasından 2 asil ve 2 yedek üye seçilir.
- 1 asil ve 1 yedek üye veliler arasından seçilir.
- Denetleme kurulu başkanı en fazla 3 defa seçilebilir.
- Denetleme kurulu seçildikten sonraki hafta içinde toplanarak kendi aralarında 1 başkan seçerler.
- Denetleme kurulu üyesi öğretmen başka bir kuruma 4 aydan fazla görevlendirilirse yerine yedek üye çağrılır.

BİRLİĞİN GELİRLERİ

Birliğin gelirleri birlik adına açılmış bankada tutulur. **Tüm gelir ve gider işlemleri TEFBİS'den yapılmalıdır.**

Gelirlerin dağılımı

Resmî okullarda kantin ve benzeri yerlerin;

a) Birliklerce kiraya verilmesi hâlinde,

1) Elde edilecek gayri safi gelirin %3'ü, üçer aylık dönemler hâlinde, takip eden ayın yirmisine kadar Hazineye arz bedeli olarak kiracı tarafından defterdarlık/mal müdürlüğü hesabına,

2) Elde edilecek gayri safi gelirden Hazineye ödenmesi gereken arz bedeli düşüldükten sonra kalan net tutarın % 80'i birliğin, % 10'u ilçe millî eğitim müdürlüğünün, % 10'u ise il millî eğitim müdürlüğünün banka hesabına aktarılır.

Büyükşehir statüsünde olmayan il merkezlerindeki birliklerde ise gelirin % 20'si il millî eğitim müdürlüğünün banka hesabına,

yatırılır.

b) Birliklerce işletilmesi hâlinde,

1) İşletilen yerin gayri safi hâsılatının %1'i birlikçe, üçer aylık dönemler hâlinde, takip eden ayın yirmisine kadar Hazineye arz bedeli olarak defterdarlık/mal müdürlüğü hesabına ödenir.

2) Arz bedelinin hesaplanmasında gayri safi hâsılat esas alınmış ise Hazineye ödenmesi gereken arz bedeli, zorunlu işletme giderleri ve kanuni giderler düşüldükten sonra kalan net tutarın % 80'i birliğin, % 10'u ilçe millî eğitim müdürlüğünün, % 10'u ise il millî eğitim müdürlüğünün banka hesaplarına aktarılır. Büyükşehir statüsünde olmayan il merkezlerindeki birliklerde ise gelirin % 20'si il millî eğitim müdürlüğünün banka hesabına yatırılır.

- Arz bedelinin ödenmesinin takibinden okul müdürü ve birlik yönetim kurulu başkanı sorumludur.
- Birliğin banka hesabındaki paralar, birlik başkanı ve muhasip üyenin müşterek imzasıyla çekilir. Birlik başkanının bulunmadığı durumlarda başkan yardımcısı yetkilidir.

KİRAYA VERME İŞ VE İŞLEMLERİ

1- Kiraya verme kararı alınır. (ek-1)

2- Muhammen bedel tespit komisyonu için kaymakamlık/valilik oluru alınır. (ek-2)

Muhammen bedel tespit komisyonunu millî eğitim müdür yardımcısı/şube müdürü başkanlığında okul müdürü/müdür yardımcısı, birlik başkanı, defterdarlık/mal müdürlüğü temsilcisi, gerekli görülmesi halinde ilgili özel idare müdürlüğü temsilcisi ile il ve ilçelerde ilgili meslek odasının temsilcisinin katılımıyla oluşur.

3- Muhammen bedel tespiti yapılarak tutanak altına alınır. (ek-3)

4- İlanı çıkılır. (ek-4)

5- İlanlar tutanak altına alınır (ek-5)

6- İsteklilere şartname verilir. (ek-6)

7- İhale komisyon onayı alınır. (ek-7)

İhale toplanır ve

8- Evrak kontrolü yapılarak tutanak altına alınır. (ek-8)

9- İhale arttırma tutanağı düzenlenir. (ek-9)

10- İhale arttırma kararı alınarak tutanak altına alınır. (ek-10)

11- Kantin ihale karar sonucu düzenlenir. (ek-11)

12- Sözleşme imzalanır. (ek-12)

13- Aidat ödeme tutanağı düzenlenir. (ek-13)

İkinci ve izleyen yıllarda;

a) Sözleşme yenileme için sözleşme tutanağı düzenlenir. (ek-14)

b) Aidat ödeme tutanağı düzenlenir. (ek-13)

Okul Aile Birliği kurulur.

Yönetim Kurulu kantini kiraya verme kararı alır.

İhaleye çıkılır. (İşlem basamakları kantin rehberi içinde mevcuttur.)

Tüm gelirler Tefbise işlenir.

Tüm giderler Tefbise işlenir.

KANTİNLERİN DENETLENMESİ

Kantinler okulda kurulacak komisyon marifetince denetlenir. 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 verilmedir. Denetleme formu ekte sunulmuştur.

Kantinler ayrıca Sağlık İl/İlçe Müdürlükleri ve Tarım İl/İlçe Müdürlükleri tarafından da denetlenir.

Kantin denetlemelerinde dikkat edilecek hususlar;

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

A. GENEL KURALLAR

1. Satış 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 kirleticilere 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. İlk yardım 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.

A. 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 kiralanan 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.

B. 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 verilmedir.

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 attıkları 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, 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-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 (zeytinli)

- 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): $\leq 9,5$ 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.