

«Τέλος» στα αλλαντικά και τα αναψυκτικά από τα σχολικά κυλικεία: Τι θα αλλάξει από φέτος

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#) / [Εκπαίδευση](#) / [Υγεία και ιατρικά θέματα](#)



Νέα δεδομένα διαμορφώνονται από τη φετινή σχολική χρονιά στα κυλικεία των σχολείων, καθώς τίθενται σε εφαρμογή αυστηρότεροι κανόνες για τα τρόφιμα και τα ροφήματα που μπορούν να διατίθενται στους μαθητές.

Οι αλλαγές εντάσσονται στην προσπάθεια αντιμετώπισης της παιδικής παχυσαρκίας και προβλέπουν σημαντικές διαφοροποιήσεις σε σχέση με το προηγούμενο πλαίσιο του 2013.

Μία από τις σημαντικότερες αλλαγές αφορά τα αλλαντικά, τα οποία πλέον δεν επιτρέπονται σε τoστ και σάντουιτς.

Έτσι, ακόμη και η βραστή γαλοπούλα που μέχρι σήμερα μπορούσε να περιλαμβάνεται στις επιλογές των κυλικείων δεν θα διατίθεται πλέον.

Παράλληλα, περιορίζονται οι επιλογές σε αναψυκτικά και επεξεργασμένα τρόφιμα, ενώ καθορίζονται συγκεκριμένα ανώτατα όρια για το μέγεθος των μερίδων, αλλά και για την περιεκτικότητα των προϊόντων σε λιπαρά, σάκχαρα και αλάτι.

Τι αλλάζει στα προϊόντα

Το νέο πλαίσιο χωρίζει για πρώτη φορά τα τρόφιμα των σχολικών κυλικείων σε δύο βασικές κατηγορίες: τα απλά τρόφιμα και τα σύνθετα γεύματα, τα οποία μπορούν να λειτουργούν ως ένα ελαφρύ μεσημεριανό για τους μαθητές που παραμένουν στο σχολείο για το ολοήμερο πρόγραμμα ή συνεχίζουν με δραστηριότητες μετά το μάθημα.

Στις νέες επιλογές περιλαμβάνονται λαχανικά εποχής, όπως καρότα, αγγούρια και τοματίνια, τα οποία θα πρέπει να είναι καλά πλυμένα και να διατίθενται σε ατομικές συσκευασίες.

Στα κυλικεία μπορούν επίσης να υπάρχουν γκοφρέτες δημητριακών, όπως ρυζογκοφρέτες και καλαμπογκοφρέτες, ενώ προβλέπεται και η διάθεση φυτικών ροφημάτων, όπως ροφήματα αμυγδάλου, βρώμης και σόγιας.

Μία ακόμη αλλαγή είναι η διεύρυνση των επιλογών στα γαλακτοκομικά. Για πρώτη φορά προβλέπεται η διάθεση ζυμωμένων γαλακτοκομικών, όπως το κεφίρ, αλλά και τυποποιημένων επιδορπίων γιαουρτιού.

Τα επιδόρπια μπορούν να περιέχουν, μεταξύ άλλων, φρούτα, μέλι, μαρμελάδα, δημητριακά ή ξηρούς καρπούς και θα διατίθενται σε ατομικές συσκευασίες έως 180 γραμμάρια. Στο προηγούμενο πλαίσιο επιτρεπόταν ουσιαστικά μόνο το σκέτο γιαούρτι.

Μικρότερες μερίδες και λιγότερα επεξεργασμένα τρόφιμα

Οι νέες προδιαγραφές βάζουν συγκεκριμένα όρια και στις ποσότητες των προϊόντων που μπορούν να πωλούνται στους μαθητές.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα αρτοσκευάσματα, με το μέγεθος προϊόντων όπως το κλασικό κουλούρι να περιορίζεται.

Παράλληλα, δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στον περιορισμό των επεξεργασμένων τροφίμων. Πατατάκια, μπισκότα, ποπ κορν, παγωτά και άλλα αντίστοιχα προϊόντα δεν αποτελούν πλέον επιλογές των σχολικών κυλικείων, ενώ στους περιορισμούς περιλαμβάνεται ακόμη και η σοκολάτα υγείας.

Στόχος είναι οι μαθητές να έχουν ευκολότερη πρόσβαση σε επιλογές με καλύτερα διατροφικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της σχολικής ημέρας.

Οι έλεγχοι θα κρίνουν την εφαρμογή

Το μεγάλο ζητούμενο πλέον είναι κατά πόσο οι νέοι κανόνες θα εφαρμοστούν στην πράξη.

Παρόμοιοι περιορισμοί υπήρχαν σε σημαντικό βαθμό και στην υγειονομική διάταξη του 2013, ωστόσο η εφαρμογή τους δεν ήταν πάντοτε αποτελεσματική και αρκετά απαγορευμένα προϊόντα εξακολούθουσαν να διατίθενται στα σχολεία.

Για τον λόγο αυτό έχει ζητηθεί να πραγματοποιούνται έλεγχοι στα κυλικεία πολλές φορές μέσα στη σχολική χρονιά και σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Παράλληλα, μετά την έκδοση του σχετικού ΦΕΚ αναμένεται και ερμηνευτική εγκύκλιος, η οποία θα εξηγεί την επιστημονική τεκμηρίωση των νέων διατροφικών προδιαγραφών και θα λειτουργεί ως οδηγός τόσο για τους επαγγελματίες όσο και για τους γονείς.

Στο στόχαστρο και τα ντελίβερι έξω από τα σχολεία

Ένα ακόμη ζήτημα που απασχολεί τις αρμόδιες αρχές είναι οι παραγγελίες φαγητού από μαθητές κατά τη διάρκεια της σχολικής ημέρας.

Το φαινόμενο των ντελίβερι έξω από σχολικές μονάδες έχει αυξηθεί και αναζητείται τρόπος περιορισμού του, με τη συνεργασία των συναρμόδιων υπουργείων και των δήμων.

Η αναπληρώτρια υπουργός Υγείας Ειρήνη Αγαπηδάκη έχει επισημάνει τον ρόλο των ενηλίκων στη διατροφική συμπεριφορά των παιδιών, σημειώνοντας χαρακτηριστικά: «Οι υπεύθυνοι για τη διατροφή των παιδιών είμαστε οι ενήλικες».

Η ίδια έχει προειδοποιήσει και για τις συνέπειες της κακής διατροφής από μικρή ηλικία, αναφέροντας: «Κάθε μέρα που ένα παιδί καταναλώνει τρανς λιπαρά, ουσιαστικά χτίζει νοσηρότητα νωρίτερα».

Παράλληλα, σύμφωνα με τα στοιχεία της Eurostat που επικαλείται το υπουργείο, από το 2008 έως το 2025 η Ελλάδα κατέγραψε τη μεγαλύτερη μείωση στα επίπεδα παιδικής παχυσαρκίας σε σύγκριση με τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Με το νέο πλαίσιο, το βάρος πέφτει πλέον όχι μόνο στο τι τρώνε τα παιδιά στο σχολείο, αλλά και στο κατά πόσο το ίδιο το σχολικό περιβάλλον μπορεί να διευκολύνει πιο υγιεινές καθημερινές επιλογές.

briefingnews.gr