



Αξιότιμοι κ.κ. Διευθυντές,

Με την έναρξη του Προγράμματος Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής – ΔΙΑΤΡΟΦΗ στα σχολεία σας, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε σχετικά με τις διαδικασίες διανομής που προβλέπεται να ακολουθηθούν μέχρι το τέλος της τρέχουσας σχολικής χρονιάς και τον συνιστώμενο τρόπο φύλαξης των γευμάτων.

Κατά τη φετινή σχολική χρονιά, θα πραγματοποιούνται 3 διανομές την εβδομάδα, χωρίς ουδεμία επίπτωση στην υγιεινή & ποιότητα των προς διανομή γευμάτων. Επομένως, στις δύο από τις τρεις διανομές θα λαμβάνονται γεύματα που θα καταναλώνουν οι μαθητές την επομένη. Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα απαραίτητα μέτρα υγιεινής και ασφάλειας σε συνδυασμό με τα μέτρα προστασίας από τη COVID-19, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι όλα τα προϊόντα του Προγράμματος έχουν παρασκευαστεί με υψηλές προδιαγραφές και όλα θα βρίσκονται εντός συσκευασίας, έτοιμα προς κατανάλωση από τους μαθητές. Ωστόσο κάποια από τα τρόφιμα αυτά θεωρούνται ευαλλοίωτα ή περιέχουν ευαλλοίωτα συστατικά και θα πρέπει να φυλάσσονται εντός ψυγείου.

Στον επισυναπτόμενο Πίνακα περιλαμβάνονται αναλυτικά τα τρόφιμα που θα πρέπει να φυλάσσονται στο ψυγείο, καθώς και τα γεύματα τα οποία δεν χρειάζεται να γίνεται αποθήκευσή τους στο ψυγείο και μπορούν διατηρηθούν σε ξηρό και δροσερό χώρο. Συνιστούμε ο εν λόγω Πίνακας να είναι μονίμως τοιχοκολλημένος στο ψυγείο ή πλησίον αυτού, ώστε να διευκολύνεται η όλη διαδικασία.

Η συγκεκριμένη διαδικασία θα πρέπει να ακολουθείται καθόλη τη διάρκεια της σχολικής χρονιάς. Τα γεύματα που θεωρούνται ευαλλοίωτα όπως πίτες, σάντουιτς, κέικ και γαλακτοκομικά θα πρέπει κατά την παραλαβή τους από τους υπευθύνους των σχολείων, να τοποθετούνται άμεσα στο ψυγείο μέχρι και τη διανομή τους στους μαθητές. Η θερμοκρασία του ψυγείου θα πρέπει να είναι ρυθμισμένη μεταξύ 0 και 5°C. Αντίθετα, τα προϊόντα που δεν περιέχουν ευαλλοίωτα συστατικά, όπως φρούτα (μήλα, πορτοκάλια, μπανάνες κλπ) ή αρτοσκευάσματα (σταφιδόψωμο, μουστοκούλουρο, κριτσίνια) δεν είναι απαραίτητο να παραμένουν στο ψυγείο έως την τελική διανομή τους στους επωφελούμενους μαθητές. Επομένως, τέτοια τρόφιμα με μη ευπαθή συστατικά μπορούν να φυλάσσονται σε χώρο ξηρό και καθαρό, απομονωμένο από υγρασία, έντομα και μακριά από πηγές θερμότητας όπως καλοριφέρ.

Τέλος, με γνώμονα την προστασία όλων από τη διάδοση της COVID-19, θα συνιστούσαμε να υπενθυμίζεται συχνά στους μαθητές η σημασία του να πλένουν τα χέρια τους ή εναλλακτικά να χρησιμοποιούν αντισηπτικό διάλυμα πριν την κατανάλωση των γευμάτων.

Για οποιαδήποτε περαιτέρω διευκρίνιση, στη διάθεσή σας.

Η Επιστημονική Ομάδα του Προγράμματος Σίτισης & Προώθησης Υγιεινής Διατροφής

**Πίνακες Σωστής Αποθήκευσης Τροφίμων Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ**

<b>Γεύματα Εντός Ψυγείου</b>
<b>Γάλα</b>
<b>Γιαούρτι</b>
<b>Τοστ ολικής</b>
<b>Σάντουιτς ολικής</b>
<b>Πίτες ολικής</b>
<b>Πίτσες ολικής</b>
<b>Κέικ ολικής καρότο</b>
<b>Κέικ ολικής καρότο - παντζάρι</b>

<b>Γεύματα Εκτός Ψυγείου*</b>
<b>Φρούτα</b>
<b>Σταφιδόψωμο</b>
<b>Κριτσίνια</b>
<b>Μουστοκούλουρο</b>

*\* Φυλάσσονται σε καθαρό, απαλλαγμένο υγρασίας, εντόμων & δυσάρεστων οσμών χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας όπως καλοριφέρ ή έκθεση στην ηλιακή αντινοβολία.*