



Kemenkes



# PEDOMAN NASIONAL KANTIN SEHAT DI SATUAN PENDIDIKAN

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah  
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini,  
Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah  
2025





# PEDOMAN NASIONAL KANTIN SEHAT DI SATUAN PENDIDIKAN

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah  
Jakarta, 2025

## PENGARAH:

1. Gogot Suharwoto (Direktur Jenderal PAUD Dikdasmen, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah)
2. Maulani Mega Hapsari (Direktur SMP, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah)
3. Lovely Daisy (Direktur Pelayanan Kesehatan Keluarga, Kementerian Kesehatan)

## PENANGGUNG JAWAB:

1. Ariaty Dano (Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah)
2. Rr. Weni Kusumaningrum (Kementerian Kesehatan)

## EDITOR:

1. Airin Roshita (UNICEF)
2. Catur Budi Santosa (Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah)
3. Yuni Zahraini (Kementerian Kesehatan)

## KONTRIBUTOR:

**Kelompok Kerja Perbaikan Gizi Masyarakat:** Abdul Razak Thaha, Atmarita, Endang L. Achadi, Helda Khusun, Marudut Sitompul, Rina Agustina, Tetra Fajarwati. **Kementerian Kesehatan:** Adam Mutaqin, Adhi Sambodo, Agnes Mellisa, Amirul Khoiriyah Tejawati, Evi Nilawaty, Fatcha Nuraliyah, Marlina Rully Wahyuningrum, Nanda Indah Permatasari, Putu Krisna Saputra, Tiara Karmila Mahardikni. **Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah:** Harnowo Susanto, Maya Lia Sari Pardosi, Nastiyawati, Nia Nurhasanah, Nurhatimah, Rosfita Rusli. **Kementerian Agama:** Ade Marmita, Evi Rofiah, Farchan Jayadi, Miftahul Abshor, Papay Supriatna, Zulfakhri Sofyan. **Kementerian Dalam Negeri:** Endang Triastuti. **Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan:** Wahyuni Aristyanti. **Badan Pengawas Obat dan Makanan:** Eva Yuliana Fitri, Ruki Fanaike. **Badan Pangan Nasional:** Sri Rebecca Sitorus. **Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia:** Fathimah S. Sigit, Trini Sudiarti. **SEAMEO RECFON:** Dwi Nastiti Iswarawanti. **PERSAGI:** Didit Damayanti, Iskari Ngadiarti. **Pergizi Pangan:** Ahmad Sulaeman, Khoirul Anwar. **Perhimpunan Dokter Gizi Medik Indonesia:** Elvina Karyadi. **WHO:** Fransisca Mardiananingsih. **WFP:** Tania Barendz. **UNICEF:** Astrid Citra Padmita, David Colozza, Eriana Asri.

## PENYUSUN:

Purnawati Hustina Rahman, Yayu Mukaromah.

## LAYOUT:

Athifah Putri Rialdi

# KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat Rahmat dan Karunia-Nya, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah dapat menerbitkan Pedoman Nasional Kantin Sehat di Satuan Pendidikan. Pedoman ini disusun oleh Kemendikdasmen bersama Kementerian Kesehatan dan Kementerian Agama dengan dukungan dari UNICEF Indonesia, Tim Pakar Kelompok Kerja Perbaikan Gizi Masyarakat serta Kementerian/Lembaga lainnya yang sangat mendukung dalam mewujudkan kantin sehat di satuan pendidikan. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyebutkan bahwa salah satu tujuan pendidikan adalah mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang berakhlak mulia, sehat dan berilmu. Oleh karena itu, kesehatan sekolah penting untuk diselenggarakan melalui pendidikan kesehatan, pelayanan kesehatan dan pembinaan lingkungan sekolah sehat.

Kantin sehat di satuan pendidikan merupakan bagian dari pembinaan lingkungan sekolah sehat serta mendukung pendidikan gizi dan penerapan perilaku hidup bersih dan sehat. Kantin sehat di satuan pendidikan tidak hanya menyediakan makanan sehat dan bergizi, tetapi juga perlu memastikan sanitasi dan higiene, keamanan pangan, sarana prasarana, sumber daya manusia dan pengelolaan kantin yang baik. Penyelenggaraan kantin sekolah sehat mendukung implementasi 7 Kebiasaan Anak Indonesia Hebat (7 KAIH) untuk makan sehat dan bergizi, serta sejalan dengan dimensi kesehatan dalam mencetak profil lulusan.

Pedoman ini disusun sebagai acuan bagi Tim Pembina Usaha Kesehatan Sekolah/Madrasah (UKS/M) di tingkat Pusat dan Daerah, Tim Pelaksana UKS/M, pengelola kantin dan warga satuan pendidikan lainnya agar penyelenggaraan kantin di satuan pendidikan dapat dilakukan secara terarah dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Pedoman ini memuat informasi tentang konsep kantin sehat di satuan pendidikan, kriteria, langkah-langkah dan pengelolaan kantin termasuk pembagian peran dan tanggung jawab masing-masing sektor.

Kami berharap, penyelenggaraan kantin sehat di satuan pendidikan dapat mendukung program prioritas Pemerintah Indonesia untuk mewujudkan tercapainya generasi emas 2045. Kami juga mendorong Tim Pembina UKS/M dan Tim Pelaksana UKS/M di satuan pendidikan untuk berpartisipasi aktif dalam melakukan pendampingan dan pembinaan kantin di satuan pendidikan. Terima kasih kami sampaikan kepada seluruh Kementerian/Lembaga, Tim Pakar, Akademisi, Organisasi Profesi, dan Mitra Pembangunan yang telah berkontribusi dalam penyusunan Pedoman Nasional Kantin Sehat di Satuan Pendidikan. Semoga pedoman ini dapat dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya dan memberikan manfaat nyata dalam menciptakan lingkungan yang aman, nyaman dan sehat yang pada akhirnya dapat mendukung prestasi belajar peserta didik.



Jakarta, Oktober 2025

Direktur Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah

Gogot Suharwoto, S.Pd., M.Ed., Ph.D.

# UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan Pedoman Nasional Kantin Sehat di Satuan Pendidikan ini merupakan hasil kolaborasi lintas kementerian, lembaga, akademisi, organisasi profesi, dan mitra pembangunan. Kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungan, masukan, dan kerja sama dari berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan dan penyempurnaan pedoman ini.

Ucapan terima kasih kami haturkan khususnya kepada Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Kesehatan, Kementerian Agama, dan Kementerian Dalam Negeri atas arahan, dukungan, dan komitmennya dalam penyusunan Pedoman Nasional Kantin Sehat di Satuan Pendidikan sebagai upaya penguatan Usaha Kesehatan Sekolah/Madrasah (UKS/M). Apresiasi juga kami sampaikan kepada UNICEF sebagai Mitra Pembangunan yang berperan aktif dalam menginisiasi upaya ini, memberikan arahan program, masukan teknis, dan penguatan kebijakan.

Selanjutnya kami sampaikan juga terima kasih kepada kementerian dan lembaga lain, para pakar, akademisi, organisasi profesi dan mitra pembangunan lain yang turut berkontribusi dan memberikan masukan dan penguatan substansi bagi penyempurnaan Pedoman ini: Kementerian Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pangan Nasional, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, SEAMEO RECFON, Perhimpunan Dokter Gizi Medik Indonesia (PDGMI), Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI), Pergizi Pangan Indonesia, WHO, dan WFP.

Kami berharap pedoman ini dapat menjadi panduan praktis sekaligus inspirasi bagi satuan pendidikan dan seluruh pemangku kepentingan dalam mewujudkan kantin yang sehat, aman, dan mendukung gizi seimbang bagi peserta didik. Semoga kerja sama lintas sektor ini membawa manfaat nyata bagi peningkatan kesehatan dan kualitas pendidikan anak-anak Indonesia.

Jakarta, Oktober 2025  
Tim Penyusun



# Daftar Isi

Cara Penggunaan Pedoman.....	1
Pentingnya Kantin Sehat di Satuan Pendidikan.....	2
Apa itu Kantin Sehat di Satuan Pendidikan.....	4
Kriteria Kantin Sehat di Satuan Pendidikan.....	5
Konsep Sehat di Satuan Pendidikan.....	6
Kantin di Satuan pendidikan dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG).....	7
Langkah Menghadirkan Kantin Sehat di Satuan Pendidikan.....	8
Alur Penyelenggaraan Kantin di Satuan Pendidikan.....	9
Sarana dan Prasarana.....	10
Makanan Kantin Sehat di Satuan Pendidikan.....	11
Pedoman Gizi Seimbang (PGS).....	12
Jenis Makanan Kantin di Satuan Pendidikan.....	14
Nutrient Profiling Sederhana Untuk Kantin Sehat.....	19
Panduan Singkat Penyajian Makanan Sehat di Kantin Satuan Pendidikan.....	23
Langkah-Langkah Membaca Kandungan GGL pada Makanan dan Minuman Kemasan.....	25
Keamanan Pangan.....	26
Pengelolaan Kantin.....	31
Peran dan Tanggung Jawab .....	36
LAMPIRAN.....	42

# Cara Penggunaan Pedoman

- ✓ Pedoman terdiri dari **informasi umum** dan **informasi teknis**
- ✓ Informasi umum ditujukan untuk semua sasaran dan informasi teknis ditujukan bagi sasaran yang berbeda
- ✓ Masing-masing sasaran ditunjukkan dengan **icon gambar**
- ✓ Informasi lebih lanjut dapat diakses dalam lampiran dan link referensi



## Informasi Umum



### Tim Pembina UKS/M

- Kementerian Kesehatan/Dinas Kesehatan Provinsi/Kab/Kota/Kecamatan
- Kemendikdasmen/Dinas Pendidikan Provinsi/Kab/Kota/Kecamatan
- Kementerian Agama, Kantor Kementerian Agama Provinsi/Kab/Kota/Kecamatan
- Kementerian Dalam Negeri, Kantor Biro Kesejahteraan Rakyat Provinsi/Kab/Kota
- Kementerian atau Lembaga lain yang relevan untuk pembinaan kantin sekolah



### Tim Pelaksana UKS/M

- Kepala Sekolah
- Guru Pembina UKS/M
- Komite Sekolah
- Kader Kesehatan Sekolah



### Pengelola Kantin

- Penanggungjawab Kantin
- Tim pengelola kantin
- Penjual makanan
- Penjamah makanan



### Orang Tua



### Peserta Didik





# Pentingnya Kantin Sehat di Satuan Pendidikan



- **Sekolah** mempengaruhi status gizi anak dan remaja karena sebagian besar waktu anak dan remaja dihabiskan di sekolah.
- **Kantin sekolah** memiliki peran krusial pada pola konsumsi makanan anak usia sekolah dan remaja (Driessen *et al.*, 2014)
- Namun, kondisi **kantin di satuan pendidikan belum semuanya memenuhi standard** (sanitasi higiene, infrastruktur, kandungan gizi pada makanan)

Lingkungan pangan di satuan pendidikan sering kali "**obesogenik**":



Dominasi makanan **tinggi gula, garam, lemak (GGL)** dengan harga murah.



Pilihan **pangan sehat terbatas** di kantin.



Pemasaran **pangan tidak sehat di sekitar sekolah.**



Aktivitas fisik **rendah.**



# Pentingnya Kantin Sehat di Satuan Pendidikan

Belum ada satu panduan yang integratif dan komprehensif mengatur mengenai kantin sehat di satuan pendidikan.



## Peraturan Pemerintah No. 28/2024

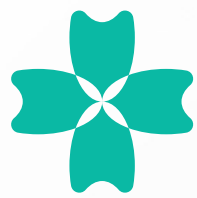
Mengatur pembinaan lingkungan sekolah sehat dengan kantin aman, bermutu, dan bergizi sebagai sarana prasarana dasar di satuan pendidikan.



## Kantin Sehat

Mendukung **7 Kebiasaan Anak Indonesia Hebat** (KAIH) untuk makan sehat dan bergizi serta menunjang 8 profil lulusan untuk dimensi kesehatan





# Apa itu Kantin Sehat di Satuan Pendidikan?

- ✓ **Kantin sekolah** berupa ruang tersendiri atau bagian dari ruang lain, berlokasi di tempat yang aman dari potensi pencemaran dan dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan kantin sehat sesuai kondisi satuan pendidikan (Permendikbud No. 22 Tahun 2023 tentang Standar Sarana Prasarana pada jenjang PAUD DIKDASMEN).
- ✓ **Kantin sehat di satuan pendidikan** adalah sarana di lingkungan satuan pendidikan yang menyediakan makanan dan jajanan **bergizi**, **aman**, dan **sehat**, serta memenuhi kriteria penyelenggaraan kantin sehat. Kantin sehat juga berfungsi sebagai salah satu kegiatan dari pembinaan lingkungan sekolah sehat serta mendukung pendidikan gizi dan penerapan perilaku hidup bersih dan sehat



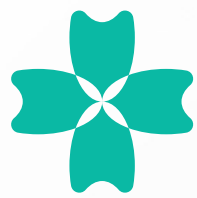


# Kriteria Kantin Sehat di Satuan Pendidikan

- Memiliki kebijakan dan komitmen tertulis.
- Memiliki penanggungjawab dan tim pengelola kantin.
- Menyediakan makanan dan minuman yang bergizi seimbang, aman, bersih dan halal.
- Menyediakan sarana prasarana yang dapat mendukung kantin.
- Memperhatikan sanitasi dan higiene.
- Memperhatikan keamanan pangan.
- Melakukan pengelolaan kantin (edukasi, koordinasi, perencanaan, penganggaran, peningkatan kapasitas, promosi, pemantauan dan evaluasi).

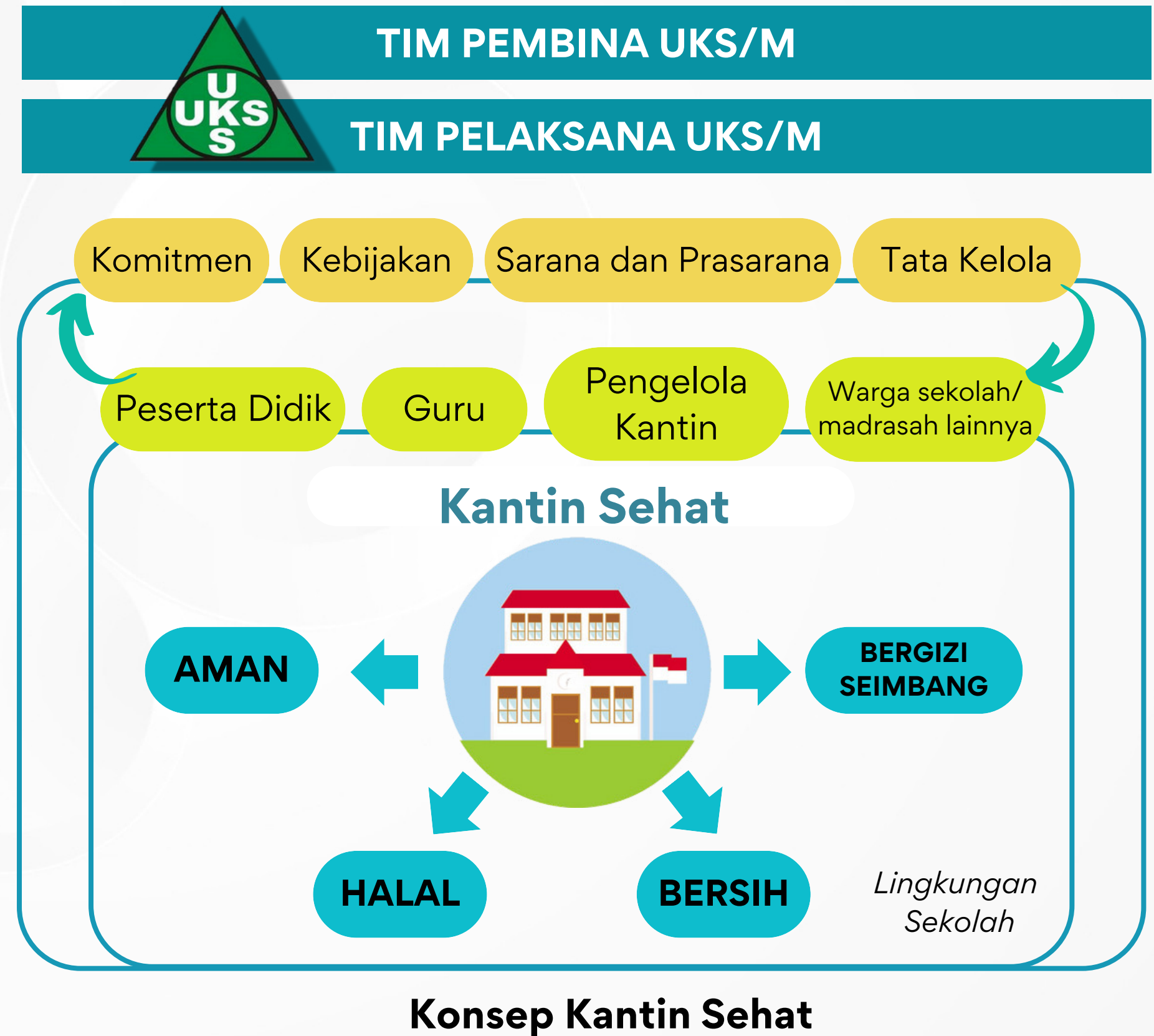


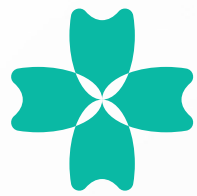




# Konsep Kantin Sehat di Satuan Pendidikan

1. **Bergizi seimbang** mengacu pada pola makan sehari-hari yang mengandung berbagai zat gizi penting dalam jumlah yang sesuai, dan disesuaikan dengan kebutuhan tubuh untuk pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan yang optimal.
2. **Aman** artinya terhindar dari cemaran biologis, kimia dan fisik.
3. **Bersih** artinya memperhatikan kebersihan lingkungan dan individu.
4. **Halal** artinya semua produk yang dijual di kantin halal dan mengikuti ketentuan kantin halal.





# Kantin di Satuan Pendidikan dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG)

## PROGRAM MBG



Merupakan **program prioritas nasional** dan langkah strategis dalam mempersiapkan generasi unggul menuju visi Indonesia Emas 2045

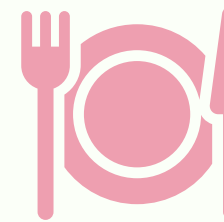


### Mendukung Pemenuhan gizi Peserta Didik

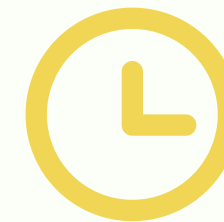
Cegah stunting, tingkatkan konsentrasi & kehadiran sekolah, dan mendukung penguatan pendidikan karakter

Untuk mendukung tujuan tersebut, perlu kerjasama berbagai pihak, termasuk menciptakan lingkungan sekolah yang mendukung. **Kantin satuan pendidikan** yang sehat dapat **mendukung peningkatan akses terhadap makanan bergizi**.

## Upaya kantin sekolah mendukung program MBG



Menyediakan makanan yang sehat dan bergizi, membatasi dan tidak menyediakan makanan yang kurang direkomendasikan



Mengatur jam buka kantin sekolah agar tidak berbenturan dengan waktu pemberian MBG

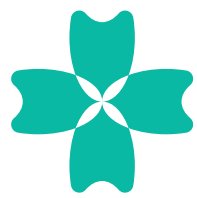


Menjadikan kantin sehat sebagai sarana edukasi gizi berkelanjutan, sekaligus membiasakan siswa memilih makanan sehat setiap hari

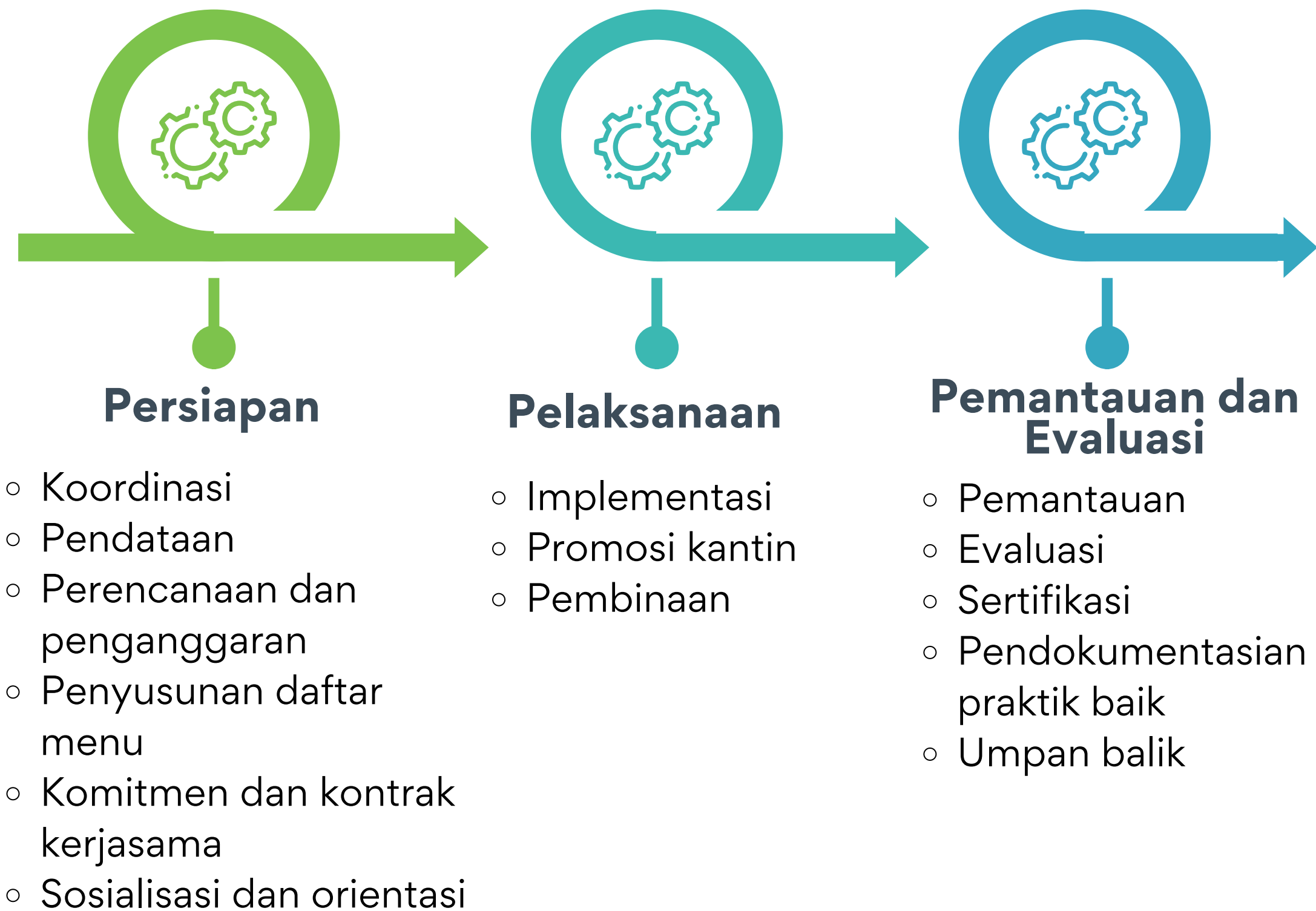


Memberikan edukasi dan pendampingan kepada pedagang makanan di sekitar sekolah untuk menyediakan jajanan alternatif yang sehat dan bergizi



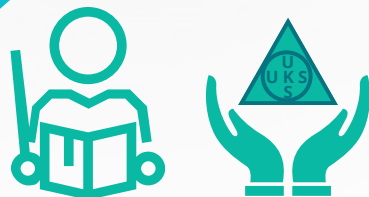


# Langkah Menghadirkan Kantin Sehat di Satuan Pendidikan



Keberadaan kantin sekolah

- **Satuan pendidikan yang tidak memiliki kantin** fokus pada koordinasi dengan Tim Pembina UKS/M untuk sosialisasi, edukasi, serta pembinaan pada penjual makanan di sekitar sekolah.
- **Satuan pendidikan yang sudah memiliki kantin namun belum memenuhi kriteria** fokus pada peningkatan kualitas persiapan, pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi kantin.
- **Satuan pendidikan yang sudah memiliki kantin dan sudah memenuhi kriteria** fokus pada pemenuhan sertifikasi kantin dan pendokumentasian praktik baik.



# Alur Penyelenggaraan Kantin di Satuan Pendidikan

## Tidak memiliki kantin

Kepala sekolah melakukan identifikasi kebutuhan kantin dan sumber daya

Kepala sekolah melakukan koordinasi dengan Tim Pembina UKS/M

Kepala sekolah menerbitkan kebijakan kantin sehat dan menunjuk pengelola kantin

Kepala sekolah dan pengelola kantin melakukan perencanaan dan penganggaran kantin

Kepala sekolah dan pengelola kantin menyiapkan infrastruktur, daftar menu dan kontrak kerjasama dengan penjual

Kepala sekolah dan pengelola kantin mendapatkan orientasi kantin sehat dari Tim Pembina UKS/M

Pengelola kantin melakukan promosi, edukasi, sosialisasi kantin sehat kepada seluruh warga sekolah

Pengelola kantin melakukan pembinaan, pemantauan, dan evaluasi kantin

## Memiliki kantin tetapi belum memenuhi kriteria kantin sehat

Kepala sekolah dan pengelola kantin melakukan analisis situasi kantin sekolah

Kepala sekolah melakukan koordinasi dengan Tim Pembina UKS/M untuk penguatan kantin sekolah

Kepala sekolah dan pengelola kantin melakukan upaya perbaikan kantin

Kepala Sekolah dan pengelola kantin mendapatkan orientasi kantin sehat dari Tim Pembina UKS/M

Pengelola kantin melakukan promosi, edukasi, sosialisasi kantin sehat kepada seluruh warga sekolah

Pengelola kantin melakukan pembinaan, pemantauan, dan evaluasi kantin

## Memiliki kantin dan sudah memenuhi kriteria kantin sehat

Pengelola kantin melakukan promosi, edukasi, sosialisasi kantin sehat kepada seluruh warga sekolah

Pengelola kantin melakukan pembinaan, pemantauan, dan evaluasi kantin

Pengelola kantin melakukan sertifikasi kantin

Pengelola kantin melakukan pembinaan, pemantauan, dan evaluasi kantin





# Sarana Prasarana

Jenis	Ketentuan
<b>Bangunan</b>	Lantai, dinding, langit-langit kantin, pintu, jendela, dan lubang angin/ventilasi dalam keadaan bersih, kuat, dan aman.
<b>Air</b>	Sumber air yang bersih, layak, dan cukup tersedia di kantin termasuk air minum yang bersih.
<b>Fasilitas Sanitasi</b>	Tersedia bak cuci piring dengan air mengalir dan alat pembersih yang baik dan terawat, tersedia saluran pembuangan, tempat cuci tangan, dan tempat sampah tertutup.
<b>Tempat pengolahan</b>	Tempat pengolahan tertutup, terpisah dari tempat penyajian, bersih, terdapat penerangan yang cukup, dan luasnya sesuai dengan jumlah pengolah makanan.
<b>Tempat penyajian</b>	Tempat penyajian selalu dalam keadaan bersih, tertutup, dan terpisah untuk masing-masing jenis makanan.
<b>Tempat penyimpanan</b>	Tempat penyimpanan dapat mencakup kulkas atau showcase jika diperlukan. Bahan baku, bahan jadi, dan peralatan disimpan terpisah, dalam keadaan bersih, menjauhkan bahan berbahaya, serta disimpan sesuai suhu yang dianjurkan.
<b>Tempat makan</b>	Meja dan kursi dalam jumlah cukup dan mudah dibersihkan.
<b>Lokasi kantin</b>	Tidak bersebelahan atau bersinggungan langsung dengan toilet, berjarak minimal 20 meter dari TPS (Tempat Pengumpulan Sampah Sementara).



# Makanan Kantin Sehat di Satuan Pendidikan

Makanan dan minuman yang disediakan di kantin satuan pendidikan adalah yang mengacu pada:

- **Kebutuhan gizi anak sekolah**
- Pedoman Gizi Seimbang
- Standar keamanan pangan

Anak sekolah memerlukan energi sebesar **1650 kkal - 2100 kkal**. Berikut ini merupakan anjuran porsi makan anak sekolah untuk setiap kelompok pangan dalam sehari.

Makanan dan minuman yang dijual di kantin sekolah dapat memenuhi **5-30%** kebutuhan energi anak dalam sehari

## Kebutuhan Kalori dan Anjuran Porsi Makan Sehari Anak Sekolah

Kelompok Pangan	7-9 tahun (porsi)	10-12 tahun (porsi)		13-15 tahun (porsi)		16-18 tahun (porsi)	
		L	P	L	P	L	P
Energi (kkal)	1650	2000	1900	2400	2050	2650	2100
Makanan pokok	4	5	4,5	6	4,5	7	5
Lauk hewani	2	2	2	3	3	3	3
Lauk nabati	3	3	3	3	3	3	3
Sayur	3	3	3	3	3	3	3
Buah	2	4	4	4	4	4	4
Susu	1	1	1	1	1	1	1
Minyak	4	5	5	5	5	5	5
Gula	2	2	2	2	2	2	2
Garam	1	1	1	1	1	1	1
Air	6-7	7-8	7-8	8-9	8-9	9-10	8-9

Keterangan: L= Laki-laki P=Perempuan





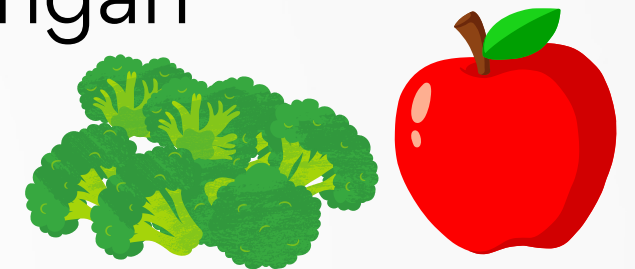
# Estimasi Ukuran Porsi



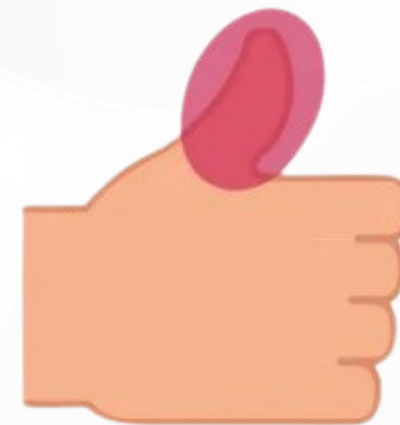
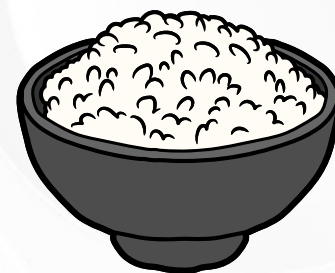
1 porsi **protein**  
= 1 telapak tangan



1 porsi **sayur/buah**  
= 1 kepalan tangan



1 porsi **karbohidrat**  
= 1 kepalan tangan



1 porsi **lemak**  
= 1 ibu jari





# Pedoman Gizi Seimbang (PGS)

## Panduan “Isi Piringku”

### LAUK PAUK

Sumber Protein dan Lemak Baik

$\frac{1}{6}$  Dari Satu Piring

### BUAH- BUAHAN

Sumber Vitamin

$\frac{1}{6}$  Dari Satu Piring

### MAKANAN POKOK

Sumber Karbohidrat

$\frac{1}{3}$  Dari Satu Piring

### SAYURAN

Sumber Serat

$\frac{1}{3}$  Dari Satu Piring

## 1

### Makanan Pokok

- Sumber karbohidrat antara lain: beras, kentang, singkong, ubi jalar, jagung, talas, sagu, sukun.
- Sebagai “**Zat Tenaga**” yang menyediakan tenaga untuk beraktivitas

## 2

### Lauk Pauk

- Sumber protein antara lain: Ikan, telur, unggas, daging, susu dan kacang-kacangan serta hasil olahannya (tahu dan tempe).
- Sebagai “**Zat Pembangun**” untuk membantu pertumbuhan serta sumber tenaga tambahan bagi tubuh.

## 3

### Sayur dan Buah

- Sebagai “**Zat Pengatur**” yang mengandung vitamin, mineral, dan serat untuk menjaga imunitas dan mengatur proses metabolisme di dalam tubuh.





# Pedoman Gizi Seimbang (PGS)

## Anjuran Konsumsi Gula, Garam, dan Lemak (GGL) per Hari



### GULA

**4 sendok makan**  
/orang/hari  
(50 gram)  
setara dengan  
200 kkal



### GARAM

**1 sendok teh**  
/orang/hari  
(5 gram)  
setara dengan  
2000 mg natrium



### LEMAK

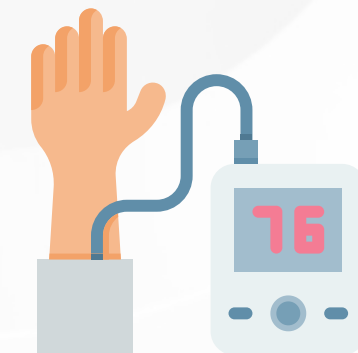
**5 sendok makan**  
/orang/hari  
(67 gram)  
setara dengan  
703 kkal



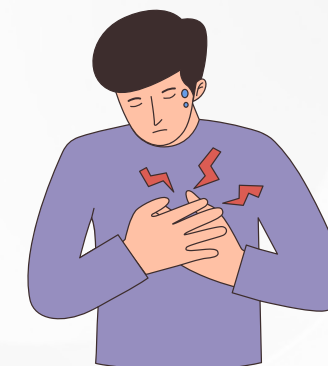
***Bahaya terlalu banyak konsumsi Gula, Garam, dan Lemak***



**Kelebihan berat badan**



**Tekanan darah tinggi**



**Penyakit jantung**

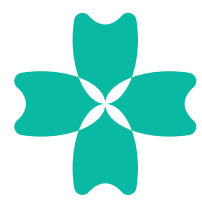


**Diabetes**

**Note:** Anjuran konsumsi GGL meliputi seluruh asupan dari makanan/minuman, baik yang ditambahkan maupun yang terkandung secara alami atau dalam makanan olahan dan kemasan.

Scan barcode berikut untuk informasi lebih lengkap tentang Pedoman Gizi Seimbang





## Kandungan GGL Beberapa Jenis Makanan



### Mie instan rebus (1 porsi)

Energi:  $\pm 350$  kkal  
Lemak:  $\pm 14$  g  
Gula:  $\pm 7$  g  
Garam:  $\pm 3$  g  
Natrium:  $\pm 1.200$  mg



### Es teh manis (1 gelas, 200 ml)

Energi:  $\pm 90$  kkal  
Gula:  $\pm 20$  g  
Lemak: 0 g  
Garam:  $\pm 0.1$  g  
Natrium:  $\pm 5$  mg



### Keripik kentang kemasan

(1 bungkus kecil, 30 g)

Energi:  $\pm 160$  kkal  
Lemak:  $\pm 10$  g  
Gula:  $\pm 1$  g  
Garam:  $\pm 1$  g  
Natrium:  $\pm 350$  mg



### Sosis goreng (1 batang)

Energi:  $\pm 120$  kkal  
Lemak:  $\pm 10$  g  
Gula:  $\pm 1$  g  
Garam:  $\pm 1$  g  
Natrium:  $\pm 400$  mg



### Minuman berperisa dalam kemasan (1 botol 250 ml)

Energi:  $\pm 110$  kkal  
Gula:  $\pm 24$  g  
Lemak: 0 g  
Garam:  $\pm 0.1$  g  
Natrium:  $\pm 40$  mg



### Gorengan (1 buah, $\pm 50$ g)

Energi:  $\pm 120$ – $150$  kkal  
Lemak:  $\pm 8$ – $10$  g  
Gula:  $\pm 1$  g  
Garam:  $\pm 0.8$   
Natrium:  $\pm 200$ – $250$  mg





# Ultra Processed Food (UPF): Kenali dan Kurangi Konsumsinya



**UPF** adalah makanan/minuman hasil olahan industri yang **mengandung banyak bahan tambahan, rendah gizi, tinggi gula, garam, dan lemak jenuh.**

## Contoh UPF:



**Makanan ringan dan manis**



**Minuman bersoda, minuman kemasan manis, minuman berenergi**



**Makanan siap saji / cepat saji**



## Dampak Terhadap Kesehatan

- Risiko obesitas & diabetes
- Gangguan metabolisme
- Kesehatan jantung menurun



## Tips Mengurangi UPF

- Pilih makanan segar & minim proses
- Cek label gizi
- Batasi camilan kemasan



# Jenis Makanan Kantin di Satuan Pendidikan

## Makanan Utama

### Makanan sepiringan

Hidangan utama yang disajikan dalam satu piring/*one dish meal* dengan sumber karbohidrat, protein, dan sayuran untuk memenuhi kebutuhan gizi

### Menu nasi

Hidangan utama dengan nasi sebagai makanan pokok dan disertai dengan lauk pauk dan sayur

## Jajanan/Cemilan

### Cemilan basah/kering tidak berkemasan

Makanan siap saji yang dikonsumsi diantara waktu makan utama sebagai selingan dan diolah menggunakan metode sederhana atau produk industri rumah tangga

### Makanan kemasan

Makanan olahan produksi industri yang dikemas dan terdapat label pangan

### Minuman

Cairan yang aman dikonsumsi berupa minuman kemasan maupun minuman yang disiapkan sendiri oleh penjual makanan





## Kategori Makanan dan Minuman Kantin Sehat di Satuan Pendidikan

### Makanan dan Minuman yang **Dianjurkan**

- Dianjurkan sebagai pilihan makanan utama
- Memiliki kandungan gula, garam, dan lemak rendah
- Merupakan makanan alami atau diolah sendiri (bukan makanan olahan industri besar)
- Merupakan makanan lokal atau khas wilayah

### Makanan dan Minuman yang **Dibatasi**

- Memiliki kandungan gula, garam, dan lemak yang lebih tinggi dari kategori makanan yang dianjurkan
- Makanan kemasan dan olahan industri

### Makanan dan Minuman yang **Tidak Boleh Tersedia**

- Makanan dan minuman yang memiliki kandungan gula, garam, dan lemak sangat tinggi
- Makanan dengan nilai gizi nol





## Nutrient Profiling Sederhana untuk Kantin Sehat

No	Kategori produk	Batasan Gula Garam Lemak	Kategori Dianjurkan, Dibatasi, atau Tidak Boleh Tersedia
1	Air mineral	Tidak ada batasan gula garam lemak	• <b>Dianjurkan</b>
2	Buah segar	Tidak ada batasan gula garam lemak	• <b>Dianjurkan</b>
3	Sayur segar atau rebus, seperti lalapan, sayur bening, sup sayuran	Tidak ada batasan gula garam lemak	• <b>Dianjurkan</b>
4	Telur rebus, tahu, tempe, ikan lokal	Tidak ada batasan gula garam lemak	• <b>Dianjurkan</b>
5	Ubi, singkong, jagung kukus	Tidak ada batasan gula garam lemak	• <b>Dianjurkan</b>



## Nutrient Profiling Sederhana untuk Kantin Sehat

No	Kategori produk	Batasan Gula Garam Lemak	Kategori Dianjurkan, Dibatasi, atau Tidak Boleh Tersedia
6	Minuman kemasan	Gula maksimum setengah sendok makan atau 5g per 100ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika gula kurang dari 5g per 100ml).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika gula lebih dari 5g per 100ml).</li> </ul>
7	Minuman bubuk/serbuk	Gula maksimum setengah sendok makan atau 5g per 100ml (setelah diseduh)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika gula kurang dari 5g per 100ml).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika gula lebih dari 5g per 100ml).</li> </ul>
8	Teh manis seduh sendiri	Gula maksimum 1 sendok makan atau 10g per gelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika gula kurang dari 1 sendok makan per gelas).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika gula kurang dari 1 sendok makan per gelas).</li> </ul>
9	Susu UHT	Gula maksimum 1 sendok makan atau 10g per 200ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dianjurkan</b> (jika susu plain/ tanpa perisa).</li> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika berperisa, dengan gula kurang dari 10g per 200ml).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika gula lebih dari 10g per 200 ml)</li> </ul>
10	Makanan ringan kemasan termasuk keripik, kacang, atau snack berbumbu gurih	<p>Natrium maksimum 200mg per 100g.</p> <p>Lemak maksimum 1,5 sendok makan atau 15g per 100g.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika sesuai, dibatasi jumlahnya yang dijual).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika sangat asin atau sangat berminyak).</li> </ul>



## Nutrient Profiling Sederhana untuk Kantin Sehat

No	Kategori produk	Batasan Gula Garam Lemak	Kategori Dianjurkan, Dibatasi, atau Tidak Boleh Tersedia
11	Biskuit atau wafer	Gula maksimum 2 sendok makan atau 20g per 100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika gula kurang dari 20g per 100g, dibatasi paling banyak 1 bungkus per anak per hari).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika gula lebih dari 20g per 100g).</li> </ul>
12	Kue basah atau kue tradisional	<p>Gula maksimum 1 sendok makan atau 10g per 100g.</p> <p>Lemak maksimum 1,5 sendok makan atau 15g per 100g.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika sesuai, dibatasi frekuensi maksimal 2 hari dalam seminggu).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika sangat manis atau sangat berminyak).</li> </ul>
13	Gorengan seperti pisang goreng dan tahu isi	Lemak maksimum 2 sendok makan atau 20g per 100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dibatasi</b> (jika sesuai dan menggunakan minyak baru, dibatasi frekuensi maksimal 2 hari dalam seminggu).</li> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (jika terlalu berminyak atau menggunakan minyak bekas).</li> </ul>
14	Mie instant		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (karena kandungan natrium dan lemak sangat tinggi, natrium melebihi 500mg per 100 g).</li> </ul>
15	Permen atau cokelat		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tidak boleh tersedia</b> (karena merupakan produk dengan nilai gizi nol, kandungan gula sangat tinggi melebihi 20g per 100 g).</li> </ul>





# Nutrient Profiling Sederhana untuk Kantin Sehat

## Dianjurkan



## Dibatasi



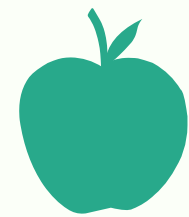
## Tidak Diperbolehkan







## Panduan Singkat Penyajian Makanan Sehat di Kantin Satuan Pendidikan



Buah segar disimpan di *showcase* dengan suhu minimal 4° celcius



Makanan yang panas tidak bisa langsung dibungkus



Perlu ada pengawasan makanan yang lebih dari 2 jam agar mencegah kasus keracunan



Kemasan makanan harus meminimalisir sampah plastik dan sterofoam

Jenis makanan dari kategori **Dianjurkan** memenuhi **75%** dari total makanan yang disediakan di kantin satuan pendidikan, diperbolehkan menyediakan 25% makanan dari kategori **Dibatasi**.

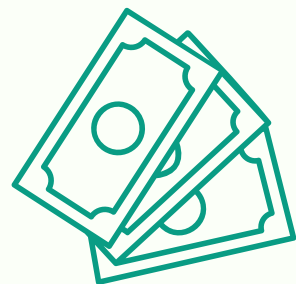




# Panduan Singkat Penyajian Makanan Sehat di Kantin Satuan Pendidikan



Tinjau metode pengolahan makanan untuk memaksimal kandungan gizi makanan.

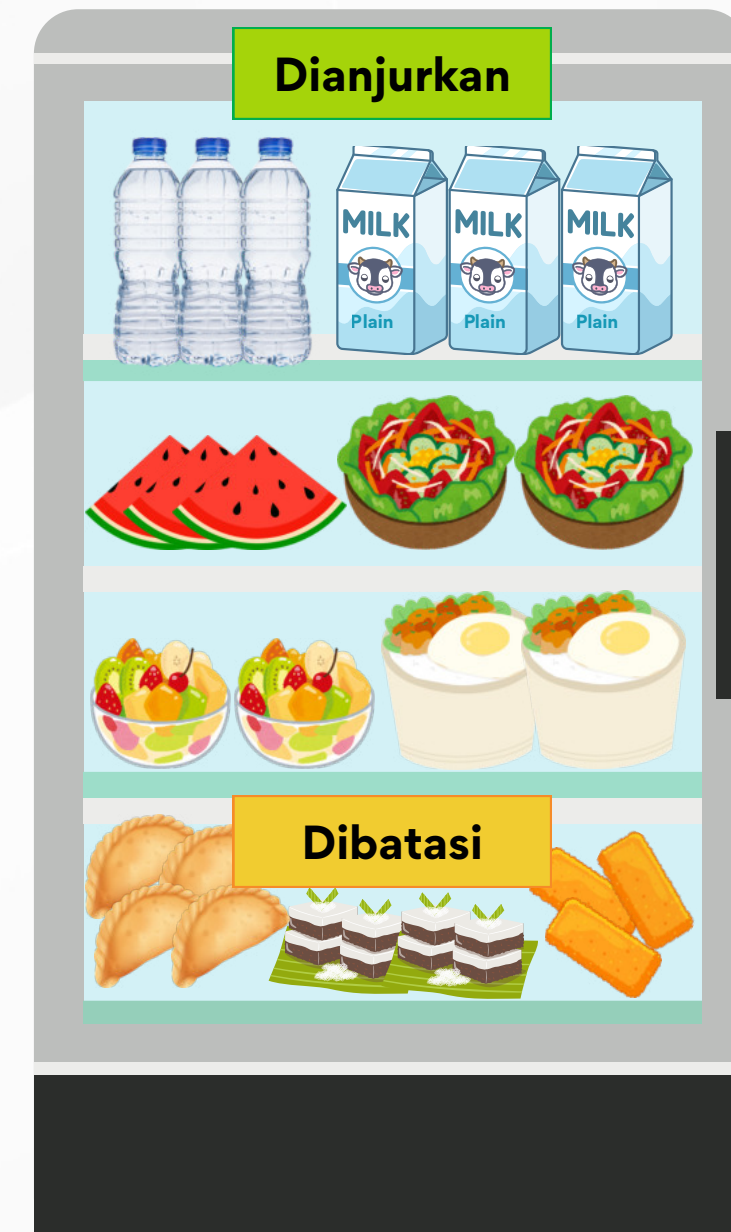


Tetapkan harga yang sesuai yaitu memberikan keuntungan bagi penjual dan sesuai dengan kemampuan peserta didik.



Lakukan evaluasi dan modifikasi menu sesuai dengan tingkat kepuasan, saran, dan masukan dari konsumen.

Tonjolkan makanan yang **dianjurkan**, dan tampilkan menu yang **dibatasi** secukupnya







# Langkah-Langkah Membaca Informasi GGL pada Makanan dan Minuman Kemasan

## INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji 200 ml  
5 Sajian per Kemasan

### JUMLAH PER SAJIAN

Energi Total **180** kkal  
Energi dari Lemak 60 kkal  
Energi dari Lemak Jenuh 35 kkal

		%AKG*
<b>Lemak Total</b>	7 g	10%
Lemak Trans	0 g	0%
Cholesterol	0 mg	0%
<b>Lemak Jenuh</b>	4 g	18%
<b>Karbohidrat Total</b>	24 g	7%
Gula	10 g	
<b>Garam (Natrium)</b>	95 mg	6%
Vitamin D		35%
Vitamin E		20%
Vitamin B1		30%
Vitamin B2		25%
Kalium		8%
Posfor		20%
Magnesium		14%
Zat Besi		10%
Zink		50%

\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.  
Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.



### Gula

- Cek "Total Gula" atau "Gula Tambahan"
- Pilih produk dengan kadar gula rendah (hindari >10% AKG per saji).



### Garam (Natrium)

- Cek kandungan Natrium
- Pilih produk dengan natrium rendah ( $\leq 140$  mg per saji lebih baik).



### Lemak

- Perhatikan Lemak Jenuh & Trans
- Pilih produk dengan lemak jenuh/trans rendah, hindari bila tinggi.



## Keamanan Pangan

**Keamanan pangan** adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

### Pangan Aman, Bebas Cemaran



#### Aman dari Cemaran Biologis

Pangan terlihat bersih, pangan tidak basi, kemasan pangan tidak rusak, es batu yang digunakan aman.



#### Aman dari Cemaran Kimia

Pangan tidak menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berlebih, tidak mengandung bahan berbahaya (formalin, boraks, pewarna tekstil).



#### Aman dari Cemaran Fisik

Pangan tidak mengandung benda fisik seperti rambut, pangan tidak dibungkus dengan pembungkus yang distapler.



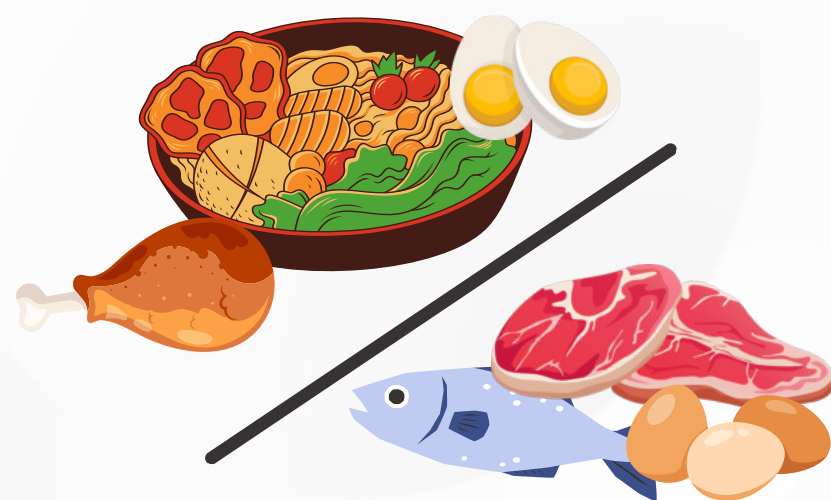
# Keamanan Pangan

Pastikan pangan yang dikonsumsi aman dengan menerapkan:

## 5 KUNCI KEAMANAN PANGAN



1 Jagalah kebersihan



2 Pisahkan makanan matang dan mentah



3 Masaklah dengan benar



4 Jaga pangan pada suhu aman



5 Gunakan air dan bahan baku yang sesuai

Scan barcode berikut untuk informasi lebih lengkap tentang keamanan pangan







# Keamanan Pangan



- ▶ **Kenali** pangan yang aman dari cemaran biologis, kimia dan fisik.
- ▶ **Beli pangan yang aman** dengan cara membeli dari penjual yang sehat dan bersih, membeli di tempat yang bersih, memilih pangan yang telah dimasak dengan baik, membeli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik, mengonsumsi pangan dengan benar, memeriksa pangan aman dari cemaran fisik.
- ▶ **Baca label** dengan seksama dengan cara **CEK KLIK**.
- ▶ **Jaga kebersihan** dengan mencuci tangan, membuang sampah dan menjaga kebersihan lingkungan.
- ▶ Catat/laporkan apa yang ditemukan melalui BPOM mobile dengan scan barcode berikut.





# Keamanan Pangan

## Ingat! **Cek KLIK**

Sebelum membeli produk bahan pangan kemasan



### KEMASAN

Pastikan kemasan dalam kondisi baik



### LABEL

Baca informasi pada label dengan saksama



### IZIN EDAR

Pastikan memiliki izin edar BPOM RI MD/BPOM RI ML/P-IRT



### KEDALUWARSA

Pastikan belum melewati tanggal kedaluwarsa





# Higiene & Sanitasi

## Higiene

Menekankan pada **kebersihan personal** penjual dan penjamah makanan, seperti memotong kuku, mencuci tangan, menyikat gigi, dan membersihkan rambut.

## Sanitasi

Menekankan pada **kebersihan lingkungan**, seperti membuang sampah, membersihkan lantai, dan menghindari genangan air. Higiene dan sanitasi sangat penting sebagai langkah awal dalam mencegah penyebaran penyakit dan menjaga kesehatan kantin di satuan pendidikan.



- ✓ Pastikan bangunan dan fasilitas sanitasi kantin selalu dalam keadaan bersih.
- ✓ Pastikan peralatan kantin selalu dalam keadaan bersih.
- ✓ Penjamah makanan sehat dan menjaga kebersihan diri.
- ✓ Pemilihan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian pangan selalu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi.

Scan barcode berikut untuk informasi lebih lengkap tentang higiene sanitasi kantin







# Pengelolaan Kantin

**Implementasi kebijakan kantin di satuan pendidikan**

**Integrasi kantin dalam Rencana Kerja dan Anggaran Sekolah (RKAS)**

**Koordinasi multisektor secara rutin dan berjenjang**

**Peningkatan kapasitas Tim Pembina dan pelaksana UKS/M, Pengelola kantin, penjamah makanan, guru dan peserta didik**

**Pembinaan kantin melalui sosialisasi, edukasi, promosi dan penetapan harga serta sertifikasi**

**Pemantauan dan evaluasi**





# Orientasi, Edukasi dan Sosialisasi

Kegiatan	Tim Pembina UKS	Tim Pelaksana UKS	Pengelola Kantin	Peserta didik	Orangtua
Orientasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsep, kriteria dan Langkah-Langkah menghadirkan kantin sekolah</li> <li>- Makanan yang dianjurkan, dibatasi dan tidak diperbolehkan</li> <li>- Keamanan pangan</li> <li>- Sanitasi dan hygiene</li> <li>- Sarana prasarana</li> <li>- Pengelolaan kantin</li> <li>- Peran Tim Pembina UKS/M</li> <li>- Rencana tindak lanjut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Konsep, kriteria dan Langkah-Langkah menghadirkan kantin sekolah</li> <li>- Makanan yang dianjurkan, dibatasi dan tidak diperbolehkan</li> <li>- Keamanan pangan</li> <li>- Sanitasi dan hygiene</li> <li>- Sarana prasarana</li> <li>- Pengelolaan kantin</li> <li>- Peran Tim Pelaksana UKS/M</li> <li>- Rencana tindak lanjut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makanan yang dianjurkan, dibatasi dan tidak diperbolehkan</li> <li>- Keamanan pangan</li> <li>- Sanitasi dan hygiene</li> <li>- Sarana prasarana</li> <li>- Pengelolaan kantin</li> <li>- Peran pengelola kantin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makanan yang dianjurkan, dibatasi dan tidak diperbolehkan</li> <li>- Keamanan pangan</li> <li>- Sanitasi dan hygiene</li> <li>- Peran kader Kesehatan sekolah</li> </ul>	
Edukasi				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gula garam lemak</li> <li>- Label makanan</li> <li>- Peran peserta didik</li> </ul>	
Sosialisasi					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan yang dianjurkan, dibatasi dan tidak diperbolehkan</li> <li>• Peran orangtua</li> </ul>



## Promosi dan Kemitraan



Promosi hanya untuk makanan/minuman yang dianjurkan disediakan melalui papan menu, poster, majalah dinding, atau media sosial satuan pendidikan



Pengelolaan kantin dapat bermitra dengan dunia usaha/ swasta misalnya untuk penyediaan infrastruktur, peningkatan kapasitas pengelola, atau edukasi bagi peserta didik dan warga sekolah.



Kemitraan **tidak boleh** melibatkan sponsor dari perusahaan rokok maupun pihak yang mempromosikan konsumsi tinggi gula, garam, dan lemak.





# Sertifikasi Kantin

1. **Sertifikat kantin sehat** dan **laik higiene** melalui pemberian label pengawasan dan pembinaan merupakan tanda/bukti seperti stiker/label yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau KKP.
2. **Piagam Bintang Keamanan Pangan** (PBKP) didapatkan oleh satuan pendidikan yang kantinnya telah memiliki sertifikat laik higiene dan pengelola kantin mengikuti pelatihan PBKP serta menerapkan materi pelatihan.
3. **Sertifikasi halal** merupakan upaya untuk memastikan kantin memenuhi persyaratan halal. Persyaratan umum meliputi makanan dan minuman yang disajikan di kantin harus halal, sarana dan prasarana termasuk lokasi dan tempat kantin harus sesuai ketentuan halal. Sedangkan persyaratan khusus kantin halal meliputi sumber daya manusia, komitmen, dan persyaratan administratif lainnya. Informasi dan tata cara sertifikasi kantin halal dapat dilihat melalui link berikut :





# Pemantauan dan Evaluasi

- ✓ **Pemantauan kantin** merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mengumpulkan dan menganalisis data secara rutin terhadap pelaksanaan kantin.
- ✓ **Evaluasi kantin** merupakan proses penilaian yang sistematis untuk melihat pelaksanaan dan pengelolaan kantin, termasuk mengetahui permasalahan, solusi, dan rekomendasi rencana perbaikan.
- ✓ Pemantauan dan evaluasi meliputi jenis makanan yang dijual di kantin, keamanan pangan, sanitasi dan higiene, sarana prasarana dan pengelolaan kantin.
- ✓ Pemantauan dan evaluasi dilaksanakan secara rutin dan berjenjang minimal 3 bulan sekali oleh Tim Pembina UKS/M dan 1 bulan sekali oleh Tim Pelaksana UKS/M.

## Alur Pemantauan



# Peran dan Tanggung Jawab







# Tim Pembina UKS/M

## Pusat

- Menyusun kebijakan dan pedoman kantin sehat di satuan pendidikan
- Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman kantin sehat di satuan pendidikan ke Provinsi
- Melaksanakan peningkatan kapasitas kantin sehat di satuan pendidikan kepada TP UKS/M Provinsi
- Melaksanakan koordinasi multisektor untuk kantin sehat secara rutin
- Melaksanakan pembinaan kantin sehat kepada Tim Pembina Provinsi
- Memberikan penghargaan kantin sehat di satuan pendidikan
- Melakukan pemantauan dan evaluasi kantin sehat di satuan pendidikan minimal 3 bulan sekali

## Provinsi

- Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman kantin sehat di satuan pendidikan ke Kota/Kabupaten
- Melaksanakan peningkatan kapasitas kantin sehat di satuan pendidikan kepada TP UKS/M Kota/Kabupaten
- Melaksanakan koordinasi multisektor untuk kantin sehat secara rutin
- Melaksanakan pembinaan kantin sehat kepada Tim Pembina Kota/Kabupaten
- Memberikan penghargaan kantin sehat di satuan pendidikan
- Melakukan pemantauan dan evaluasi kantin sehat di satuan pendidikan minimal 3 bulan sekali.

## Kota/Kabupaten

- Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman kantin sehat di satuan pendidikan ke Kecamatan
- Melaksanakan peningkatan kapasitas kantin sehat di satuan pendidikan kepada TP UKS/M Kecamatan
- Melaksanakan koordinasi multisektor untuk kantin sehat secara rutin
- Melaksanakan pembinaan kantin sehat kepada Tim Pembina Kecamatan
- Memberikan penghargaan kantin sehat di satuan pendidikan
- Melakukan pemantauan dan evaluasi kantin sehat di satuan pendidikan minimal 3 bulan sekali

## Kecamatan

- Mensosialisasikan kebijakan dan pedoman kantin sehat di satuan pendidikan ke Tim Pelaksana UKS/M
- Melaksanakan peningkatan kapasitas kantin sehat di satuan pendidikan kepada Tim Pelaksana UKS/M
- Melaksanakan koordinasi multisektor untuk kantin sehat secara rutin
- Melaksanakan pembinaan kantin sehat kepada Tim Pelaksana UKS/M
- Melakukan pemantauan dan evaluasi kantin sehat di satuan pendidikan minimal 3 bulan sekali.



# Tim Pelaksana UKS/M

## Kepala Sekolah

1. Mengeluarkan Surat Edaran tentang pelaksanaan kantin sehat di satuan pendidikan termasuk mengatur ketentuan peran dan tanggung jawab penanggung jawab dan pengelola kantin, serta aturan untuk penjual makanan di kantin.
2. Membuat perencanaan dan penganggaran kantin sehat di satuan pendidikan Sehat terintegrasi ke dalam rencana kerja dan anggaran sekolah.
3. Membentuk Tim Pelaksana kantin sehat di satuan pendidikan.
4. Melakukan koordinasi rutin dengan Puskesmas, Guru, Komite Sekolah, dan pengelola kantin.
5. Memfasilitasi pelatihan kantin sehat di satuan pendidikan untuk guru, peserta didik, pengelola kantin, dan penjaja/penjual makanan.
6. Mengalokasikan waktu untuk pendidikan gizi, orientasi, dan sosialisasi.
7. Mengkoordinir semua kegiatan yang berhubungan dengan keamanan pangan di satuan pendidikan termasuk perizinan untuk vendor kantin sehat di satuan pendidikan.
8. Menyediakan lokasi dan sarana dan prasarana kantin.
9. Membentuk forum komunikasi dengan komite sekolah untuk membina penjaja/penjual makanan yang ada di sekolah.
10. Melakukan pengawasan, pemantauan, dan evaluasi minimal 1 bulan sekali

## Guru Pembina UKS/M dan Guru Lainnya

1. Memberikan pendidikan gizi, bimbingan dan pengarahan kepada peserta didik agar dapat memilih dan membeli serta mengonsumsi makanan yang mempunyai nilai gizi dan aman dikonsumsi.
2. Mengawasi para penjaja agar menjual makanan dan minuman yang telah memenuhi syarat kesehatan.
3. Menyusun praktik baik kantin sehat di satuan pendidikan bersama dengan pengelola kantin.



# Pengelola Kantin

- ✓ Melakukan pemetaan sumber daya kantin (penjaja makanan, sarana prasarana, produk)
- ✓ Menyusun menu dan daftar makanan minuman yang akan dijual di kantin
- ✓ Menjual makanan yang mempunyai nilai gizi dan aman untuk dikonsumsi anak didik, guru dan masyarakat di lingkungan sekolah.
- ✓ Menjaga dan memelihara fasilitas dan lingkungan kantin.
- ✓ Menyiapkan dokumen kontrak kerja sama kantin antara satuan pendidikan dengan penjual/vendor
- ✓ Menyiapkan media informasi dan edukasi kantin satuan pendidikan
- ✓ Melakukan promosi kantin satuan pendidikan yang sehat, aman, bersih dan halal
- ✓ Menyiapkan proses sertifikasi kantin laik higiene, aman dan halal sesuai ketentuan
- ✓ Melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap pelaksanaan kantin satuan pendidikan termasuk jaminan produk halal oleh para penjual makanan dan minuman di kantin.







## Orang Tua

- ✔ Membantu Kepala Sekolah/Madrasah dan pengelola kantin dalam mengkoordinir semua kegiatan yang berhubungan dengan kantin sehat di satuan pendidikan
- ✔ Membantu Kepala Sekolah/Madrasah dalam menentukan penjaja/penjual makanan yang boleh berjualan di lingkungan sekolah.
- ✔ Membantu menyediakan sarana dan parasana kantin sehat di satuan pendidikan
- ✔ Memberikan informasi dan pengarahan kepada anak selama berada di rumah dan memberikan contoh yang baik





## Peserta Didik

- ✓ Sebagai detektif kantin melaporkan kepada guru atau Kepala Sekolah/Madrasah jika di kantin terdapat makanan atau minuman yang kurang sehat, yaitu yang tinggi garam gula dan lemak dan menggunakan bahan dan zat berbahaya
- ✓ Menggerakkan peserta didik lain serta penjamah makanan untuk meningkatkan kebersihan, keamanan dan kualitas gizi dari makanan yang diujakan di satuan pendidikan dengan melakukan kegiatan yang menarik (lomba makanan sehat di kantin, lomba kebersihan kantin, sosialisasi bagi penjamah makanan)
- ✓ Menyebarkan pesan-pesan mengenai makanan bergizi seimbang dan Kantin Sehat melalui media sosial
- ✓ Menerapkan 5 kunci keamanan pangan



# LAMPIRAN





# Lembar Pemantauan Kantin

Nama sekolah :  
 Alamat :  
 Nama Penanggungjawab kantin :

Tanggal Pemantauan :  
 Petugas pemantauan

No	Pertanyaan	Jawaban (Ya/Tidak)	Keterangan
<b>I. Makanan Kantin</b>			
	Tersedia makanan dan minuman yang sesuai dengan kebutuhan gizi anak sekolah		
	Makanan di kantin sesuai dengan pedoman gizi seimbang		
	Makanan dikonsumsi memperhatikan batasan konsumsi gula, garam dan lemak		
	Makanan dan minuman yang dijual dikaitkan/diolah jenis makanan utama dan makanan sepinggan yang dianjurkan		
	Adanya pembatasan untuk menjual makanan dan minuman tinggi gula garam lemak, makanan kemasan dan olahan		
<b>II. Keamanan Pangan</b>			
	Pangan aman dari cemaran fisik, kimia dan biologis		
	Pangan tidak kadaluarsa		
	Makanan tidak berubah tekstur dan rasa		
<b>III. Higiene dan Sanitasi</b>			
	Penjamah makanan sehat dan menjaga kebersihan diri		
	Penjamah makanan menggunakan perlengkapan melindungi diri pada saat bekerja di kantin		
	Tersedia air bersih yang layak dan cukup		
	Tersedia tempat cuci tangan alat pembersih yang baik dan terawat		
	Tersedia sarana penyimpanan dengan suhu dan air mendidih		
	Tersedia saluran pembuangan		
	Tersedia tempat sampah tertutup		
	Tersedia tempat pengolahan terpisah bersih		
	Tersedia tempat penyajian yang bersih		
	Tersedia tempat penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yang terpisah dan bersih		

<b>IV. Sarana Prasarana</b>			
	Bangunan kantin bersih, aman dan kuat		
	Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan		
	Lokasi kantin cukup jauh dari sumber pencemaran (toilet dan pembuangan sampah)		
<b>V. Pengelolaan Kantin</b>			
	Terdapat kebijakan tertulis tentang penyelenggaraan kantin termasuk kontrak kerjasama dengan vendor/penjual makanan/mitra		
	Terdapat penanggungjawab dan pengelola kantin		
	Tim Pelaksana UKS, guru dan pengelola kantin mendapatkan orientasi kantin		
	Peserta didik, orangtua dan penjual makanan mendapatkan edukasi dan sosialisasi kantin sehat		
	Adanya kegiatan promosi kantin sekolah sehat		
	Adanya koordinasi rutin		
	Adanya pengawasan kantin sekolah		
	Adanya pemantauan dan evaluasi kantin sekolah secara berkala dan melibatkan berbagai pihak		

Tantangan:

.....  
 .....

Rencana perbaikan:

.....  
 .....