

**BUDAPEST FŐVÁROS XVI. KERÜLETI ÖNKORMÁNYZAT
POLGÁRMESTERE**

Készült a 2014. december 10. napján tartandó képviselő-testületi ülésre.

Készítette: Müller Kinga intézményi irodavezető, Kovács Péter polgármester

Tárgy: Javaslat a közétkeztetés jobbá tételéhez
szükséges intézkedések megtételére

Tisztelt Képviselőtestület!

A képviselőtestület 2014. szeptember 10-i ülésén foglalkozott az óvodai és iskolai étkezés javításával. A képviselőtestület több határozatot is hozott ebben az ügyben. A 240/2014. sz. határozatában felkért, hogy továbbra is biztosítsuk, hogy az otthonról hozott ételt az iskolában meg lehessen melegíteni. Tájékoztatom a képviselőtestületet, hogy azonnali intézkedésként minden iskolai ebédlőben és óvodai tagintézményben elhelyeztünk mikrohullámú sütőt, így az étel megmelegítése biztosított, melyhez az iskola vagy óvoda alkalmazottai adnak segítséget.

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet** (1. sz. melléklet), mely meghatározza az óvodai és iskolai gyermekétkeztetést, 2014. szeptember 1-jén lépett hatályba. A rendszer teljes beállása 2015. szeptember 1-jére várható.

Az egyik nagy kerületi szolgáltató, a Junior már 2014 év elejétől kezdte fokozatosan alkalmazni az előírásokat, hogy ne legyen drasztikus a változás a gyerekek számára.

A közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre az EMMI rendelet 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével naponta biztosítandó úgy, hogy a bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel, óvodában és iskolában napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkezéssel, napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel biztosítani.

A rendelet mellékletei a nyersanyagmennyiséget korcsoportra és egy adagra állítják meg; a bevihető sémennyiséget étkezési típusra és korcsoportra; azonban bizonyos élelmiszer-csoportok tekintetében 10 napra vetítve állapítja meg a rendelet, hogy mely korcsoportban hány napon kell szerepelnie az étlapon.

A rendelet kiemeli, hogy minden nap kell biztosítani az alábbiakat:

Bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék; három adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában; két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

Napi háromszori étkezés (óvoda, iskola) szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék; két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában; két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, a tíz étkezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

A kerület 13 általános és középiskolájába valamint 7 óvodájába a Kerületgazda Szolgáltató Szervezet által megörökölt szerződések alapján a következő beszállítók vannak.

Intézmény neve	Étkeztető cég	Szerződés kelte
Arany János Általános Iskola	Pensio 17 Kft	1995.01.01
Batthyány Ilona Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Cenetráriumi Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Herman Ottó Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Jókai Mór Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Lemhényi Dezső Általános Iskola	Pensio 17 Kft	1995.05.10
Kölcsey Ferenc Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Móra Ferenc Általános Iskola	IZ-Land 2008 Vendéglátóipari és Kereskedelmi Kft.	2012.06.01
Sashalmi Tanoda Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Szent-Györgyi Albert Általános Iskola	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Szerb Antal Gimnázium	Pensio 17 Kft	1997.06.04
Táncsics Mihály Általános Iskola és Gimnázium	Junior Vendéglátó Zrt	2004.03.16
Göllesz Viktor Óvoda, Általános Iskola és EGYMI	Gastro-Tom Bt.	2011.12.13

Cinkotai Huncutka Óvoda	Junior Vendéglátó Zrt.	2010.12.16.
Gyerekkuckó Óvoda	Junior Vendéglátó Zrt.	2008.06.13.
Mátyásföldi Fecskefészek Óvoda	Junior Vendéglátó Zrt. P.-Dusmann Kft.	2005.09.23. 2008.06.26.
Margaréta Óvoda	Elamen Kereskedelmi és Vendéglátóipari Zrt.	2006.03.20.
Napsugár Óvoda	Julienne Kft. (és jogelődje)	2005.09.26.
Sashalmi Manoda Óvoda	Junior Vendéglátó Zrt.	2008.06.11.
Szentmihályi Játsszókert Óvoda	Junior Vendéglátó Zrt.	2008.06.20.

Az iskolába járó gyermekek jelentős része, mintegy 80%-a étkezik az iskolában. A legmagasabb arány a Táncsics iskolában, ahol 98%, míg a legalacsonyabb az Arany János iskolában 71%.

Az óvodai étkezésben 2014 szeptemberétől elindult az ovi gyümölcs program, melynek keretében a hét négy napján friss nyers gyümölcsöt, míg a hét egy napján friss nyers zöldséget kapnak az óvodások. Ez a szükséglet fedezi az EMMI rendeletben szereplő napi mennyiséget, vagyis ha csak az EMMI rendeletben szereplő mennyiséget nézzük, akkor a szülőnek nem szükséges hétköznapi gyümölcsöt adni a gyermekének.

A 242/2014. Kt. határozatban megbízott a Képviselő-testület azzal, hogy 2014. december 31-ig terjesszek elő koncepciót a kerületi közétkeztetés javítására. Ahhoz, hogy a koncepció elkészülhessen először a közétkeztetés mostani helyzetet kellett feltárni. Ezt a munkát több irányból kezdtük el.

Először **személyesen ellenőriztük** több iskolában és óvodában is az **étel és az étkeztetés minőségét**. Szeptember hónapban minden iskolát és néhány óvodát szűrőpróba szerűen ellenőriztünk. Az ellenőrzésben rajtam kívül mindkét alpolgármester részt vett. Kikérdeztük a gyermekeket, hogyan ízlik nekik az étel, mit szeretnének enni? Október hónapban befizettem a Herman Ottó Általános Iskolába ebédre és személyesen teszteltem, hogy milyen az étel minősége és mennyisége. A beszállító a **Junior Vendéglátó Zrt.** November hónapban a Lemhényi Dezső Általános Iskolába fizettem be, ahol a beszállító **Pensio 17 Kft.** December hónapban a Móra Ferenc Általános Iskolába fizettem be, ahol a beszállító az **Iz-Land Kft.** Mindhárom helyen lehetőséget biztosítottam a szülők számára, hogy teszteljék velem az étkezést. A szülők egyöntetű véleménye az volt, hogy az étel sokkal jobb, mint elképzelték és megfelelő mennyiséget adnak.



Paradicsomleves, rántott hal, rizs, tartármártás. Junioros ebéd október 8-án



Árpagyöngyleves, babfőzelék fasírttal, Pensio 17 ebéd november 18-án.

Íme, néhány fotó az ebédről:

Saját tapasztalataim:

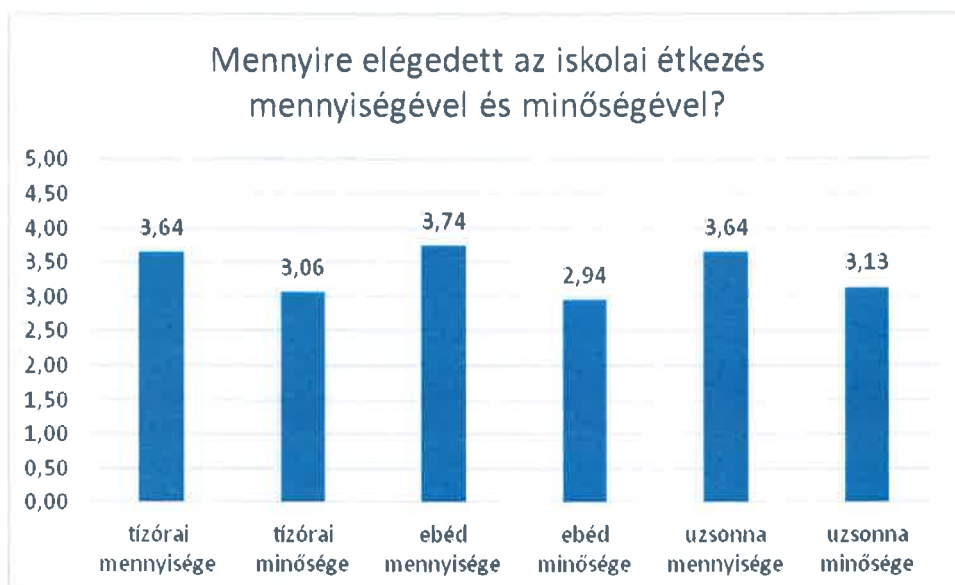
1. **Megfelelő mennyiségű ételt** adnak a szolgáltatók.
2. Egyetlen egyszer sem fordult elő, hogy ehetetlen lett volna az étel. Sőt **legtöbbször nagyon is finom volt az ebéd**. Néha előfordul, hogy sótelen vagy íztelen volt az ebéd. de minden alkalommal mindent megettem. Egyes vélemények szerint a paradicsomos káposzta finomabb volt a menzán, mint a jól menő kifőzdékben.

3. **Minden nap** kapnak a gyermekek **friss gyümölcsöt** az ebédhez, legtöbbször almát, hála a KLIK gondoskodásának. Bár minden nap van gyümölcs, a gyermekek mégsem eszik, el sem veszik.
4. Minden nap van leves, általában heti két alkalommal főzelék.
5. Minden ebédlőben, egyes helyeken még a folyosón is **ki van rakva a heti menü**, az iskolák honlapján minden alkalommal fel van tüntetve a heti menü.
6. A **gyermekek nem tudják, hogy mit esznek**. Nagyon gyakran egyszerűsítő fogalmakat használnak az ebéd leírására, például a főtt burgonya és hentes tokány (amiben valóban minden benne volt a hús, az uborka, a sonka) ebéd a gyermekek meglátása szerint: „krumpli szafttal”. Ráadásul, ha otthon a szülő kérdezi, hogy mi volt az ebéd ugyanezt a választ kapja, mely joggal háborítja fel a szülőt.
7. A **gyermekek jelentős része nem eszik levest, meg sem kóstolja**. Arra a kérdésre, hogy miért nem eszik levest a válasz általában, hogy nem szereti. Arra a kérdésre, hogy mi az aznapi leves, amit nem szeret, az a válasz, hogy nem tudja mi a leves, de nem szereti.
8. A **gyermekek és a felnőttek is előítélettel rendelkeznek a menza koszttal kapcsolatban**. Azok a szülők, aki részt vettek a kaja kommandóban pozitívan csalódtak. Elmondásuk szerint nem gondolták volna, hogy ekkora adagot kapnak a gyermekek és ilyen finomat. Sokkal rosszabbra számítottak. Meglepődtek, hogy a gyermekük este miről számolt be, hogy mi volt az ebéd, szemben azzal, amit tapasztaltak. Meglepődtek, hogy a gyermekük még akkor sem volt hajlandó megenni az ebédet, amikor anyuka is vele evett, neki is nógatni, fenyegetni kellett a gyereket, hogy egyen.
9. A „csordaszellem” is erős, ha a barátom, barátnőm nem eszik leves, akkor én sem eszem.
10. **Sietnek a gyermekek** és "nincs idő" mindent megenni. A húsz perces ebédidőből jó, ha 8-10 percet az ebédlőben töltenek.
11. A tanárok próbálják rávenni a gyermekeket, hogy egyen levest és főzeléket is, de a felsőben ez kevés sikerrel jár.
12. A felszolgálásban van különbség iskola és iskola között. Van, ahol kiporciózzák mindkét fogást, van, ahol csak a húst számolják ki külön, a többi közös tálból szedik a gyermekek.
13. A **pedagógusok nagyon sokat tesznek azért, hogy a gyermekek rendben, csendben és lehetőleg minél többet egyenek**.
14. A teríték az első időben hagyott kívánnivalót maga után, de ez gyorsan rendeződött (szalvétahiány).
15. Miért is egyen a gyermek számára nem finom ételeket, ha otthon adnak pénzt büfére és ott van pl. pizza, vagy csoki, ami sokkal finomabb. Ráadásul, ha délelőtt eszik a gyermek a büfében, akkor ebédidőben nem éhes, nem eszik, mire hazaér meg farkaséhes. A szülő meg azt gondolja, hogy a rossz minőségű és nem kellő mennyiségű étel miatt éhes a gyermeke.

Másodszor is **az iskolások szüleit kérdeztük meg**, kérdőív formájában az iskolai étkezésről. 1666 db kérdőív érkezett vissza, ami tanulólétszám 32,6%-a. Legtöbbször a Lemhényiből válaszoltak 45,7%, míg legkevesebben Cenetnáriumi iskolából 22,8%. A visszaérkezett kérdőívek közel 70%-a az alsó tagozatos gyermekek szüleitől érkezett. A válaszadók túlnyomó többsége 94,1%-a azt szeretné, ha az önkormányzat többet foglalkozna az iskolai étkezéssel. Arra a kérdésre, hogy gyermeke beszámol-e otthon az étkezésről 97% úgy válaszolt, hogy igen, ebből 55,4%-rendszeresen, míg 40,9% alkalmanként számol be.

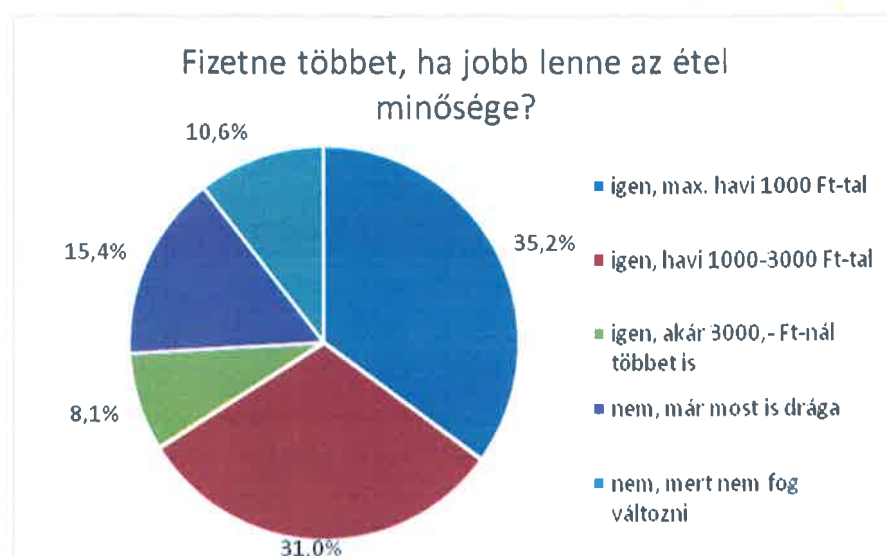
Nagyon érdekes, hogy a **szülők honnan szerezik a tapasztalataikat** az étkezéssel kapcsolatban. A többség **66,4% szülőtársak elmondására** támaszkodik és csupán 17,6%-nak van személyes tapasztalata.

Arra a kérdésre, hogy mennyire elégedett az iskolai étkezés mennyiségével és minőségével, egy ötfokú skálán kellett választ adni. A válaszokat a következő táblázat mutatja be:



Látható, hogy mennyiséggel kevesebb bajt látnak a szülők, mint a minőséggel. Leginkább az ebéd minőségével van probléma. Az ebéd minőségére a legrosszabb osztályzat a Tánácsics Mihály iskolából érkezett (2,61), míg a legjobb a Gölleszből (3,4).

Arra kérdésre, hogy miben kell javítani az iskolai étkezést, több lehetőség közül, akár többet is választhattak a szülők. A túlnyomó többség 84,9% az étel minőségét javítani több alapanyaggal kapta. 37,3% szerint az étel minőségét javítani, több fűszerrel, míg a tálalás, kiszolgálás feltételein kellene javítani 29,5% szerint. Az étel mennyiségét 30% növelné, míg 0,7% csökkentené. A válaszadók 4,4% szerint semmin nem kell változtatni. Azok közül, akik azt (is) választották, hogy az étel minőségét kell javítani több alapanyaggal, ami ugye szoros összefüggést mutat a nyersanyagnormával, amit a szülők fizetnek négyből három szülő hajlandó lenne többet is fizetni érte.



A válaszadók 8,2%-a választotta azt az opciót, hogy **rendszeresen szeretne gyermekének ebédet bevinni** az iskolába. Ez a teljes **gyermeklétszám 2,7%-a**. A válaszadók többsége 56,4%-a nem vinne be a gyermekének ebédet még alkalmanként sem.

A válaszadók **döntő többsége 89,3%-a támogatja azt, hogy két menüből lehessen választani** az iskolában. A válaszadó szülők 38,8%-a részt venne a kaja kommandó munkájában, ez még a leginkább inaktív Centi suliban is 22 válaszadót jelent.

A kifejtő kérdésekre érdekes és gyakran egymásnak ellentmondó válaszok érkeztek. A feldolgozást végző kollégák szerint jól lehetett érzékelni, hogy egy-egy hangadó szülő által felvetettek visszaköszönnek mások véleményében is. Legalább annyian javasolták, hogy egészségesebb étel legyen (kevesebb cukor és só, több zöldség és saláta köret, több hal), mint ahányan az „egészségtelenebb” étkezést szeretnék (több csokis piskóta, tészta, gyros, pizza, pörkölt nokedlivel). Sokan javasoltak olyat, mely már megoldott, például a heti menü kerüljön fel az iskola weblapjára. Többen javasolták a tálalás minőségének javítását, illetve az étel hőfokára is érkeztek panaszok.

Harmadrészt létrehoztam a **Kaja Kommandó 16 facebook** csoportot, akinek mindenki tagja lehet, akinek gyermeke, unokája XVI. kerületi Önkormányzat által fenntartott intézménybe jár, vagy az intézmény dolgozója, önkormányzati képviselő. Ezen az oldalon minden egyes nap bemutatjuk, hogy mi volt az ebéd. A szülőkkel eszmecsere folytatunk, hogyan lehetne elérni, hogy a gyermekek megegyék az ebédet.

Összefoglalva: a közétkeztetés sokkal jobb minőségű, mint amit a gyermekek vagy a szülők gondolnak róla. Az, aki maga is kóstolta állítja, hogy jó ár-érték arányú az étel beszállítótól függetlenül. A gyermekek mégsem eszik meg az ételt az iskolában, melynek számos oka van. Érdemes lenne a szülőket közvetlen bevonni az ételek kóstolásába, meghallgatni javaslatokat az étkezés körülményeivel kapcsolatban is.

Határozati javaslat I: Budapest Főváros XVI. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete úgy határoz, hogy továbbra is biztosítja az önkormányzati fenntartású intézményekben a mindennapi gyümölcs ellátását az „ovi-gyümölcs” program keretében.

Határidő: folyamatos

Felelős: Kovács Péter polgármester

(Elfogadása egyszerű szótöbbséget igényel)

Határozati javaslat II: Budapest Főváros XVI. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete felkéri a polgármestert, hogy az iskolák szülői szervezetével együttműködve 2015. január, február hónapban a szülőkkel közösen vegyen részt az iskolai ebéd kóstolásában, folytatva a polgármester 2014. októberében megkezdett „kaja kommandózását”. A szülői szervezet képviselőinek véleményét és javaslatait tárja a Képviselő-testület elé.

Határidő: 2015. április 22-i Kt. ülés

Felelős: Kovács Péter polgármester

(Elfogadása egyszerű szótöbbséget igényel)

Határozati javaslat III: Budapest Főváros XVI. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete felkéri a polgármestert, gondoskodjon arról, hogy a közétkeztetés keretében minden önkormányzati fenntartású iskolában kétféle menüből lehessen választani az ebédet.

Határidő: 2015. augusztus 30.

Felelős: Kovács Péter polgármester

(Elfogadása egyszerű szótöbbséget igényel)

Határozati javaslat IV: Budapest Főváros XVI. kerületi Önkormányzat Képviselő-testülete felkéri a polgármestert, gondoskodjon arról, hogy az átutalásos étkezés befizetési rendszer továbbfejlesztésre kerüljön. A jövőben ne csak befizetni, hanem lemondani is lehessen étkezést interneten keresztül.

Határidő: 2015. augusztus 30.

Felelős: Kovács Péter polgármester


(Elfogadása egyszerű szótöbbséget igényel)

Budapest, 2014. november 27.



Kovács Péter
polgármester

Láttam:



Ancsin László

jegyző

Melléklet:

1. sz.: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

Tárgyalásra kijelölt bizottság: Köznevelési, Ifjúság- és Gyermekvédelmi Bizottság

**Az emberi erőforrások minisztere 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelete
a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról**

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés sz) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § d) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

- 1. §** (1) E rendelet hatálya kiterjed
- valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető);
 - a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban együtt: Intézmény).
- (2) Azon Intézmény, amely saját, működő főzőkonyhával rendelkezik és a közétkeztetési szolgáltatást ennek keretében biztosítja, az (1) bekezdés a) pontja szerinti Közétkeztetőnek is minősül.
- (3) A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény (a továbbiakban: Gyvt.) szerinti lakóotthon, valamint a főzőkonyhával nem rendelkező gyermekotthon és utógondozó otthon vonatkozásában csak a 2. §-ban, a 4. § (2) és (3) bekezdésében, a 8. §-ban, a 10. § (1) bekezdésében, valamint a 14. § (1) bekezdés a), c)–h) pontjában és (2)–(4) bekezdésében foglaltakat kell alkalmazni.
- (4) E rendelet előírásait nem kell alkalmazni a Gyvt. szerinti családi napközi, Biztos Kezdet Gyerekház, helyettes szülői és nevelőszülői ellátás, a szociális nyári gyermekétkeztetés, valamint a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló törvény szerinti lakóotthon és a támogatott lakhatás, továbbá a szociális szakellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében megszervezett, valamint a nem állami vagy önkormányzati finanszírozású nyári táborok, sporttáborok, erdei iskolák esetében.
- (5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESZCSM rendeletben (a továbbiakban: Szmf.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandók.
- (6) Az e rendeletben foglaltaktól ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból el lehet térni.

2. Fogalom-meghatározások

- 2. §** (1) E rendelet alkalmazásában:
- adag*: a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;

2. *diétás étrend*: olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;
 3. *édesítőszer*: az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszer pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;
 4. *édesség*: valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;
 5. *élelmiszer*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke szerinti fogalom;
 6. *étel*: a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtés után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer;
 7. *ételsor*: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;
 8. *étrend*: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor;
 9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés*: az Szmfr. 4. § (1) bekezdés e)–f) és h) pontja szerinti étkeztetés;
 10. *főzőkonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;
 11. *gabona alapú élelmiszer*: a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek;
 12. *hidegétkezés*: hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;
 13. *hozzáadott cukor*: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;
 14. *közétkeztetés*: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, a szolgáltatási szerződésben rögzített feltételek szerint, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;
 15. *nyersanyag*: az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;
 16. *pszeudo gabona (álgabona)*: a nem a pázsítfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;
 17. *receptúra*: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;
 18. *színhús*: az állat fajtától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;
 19. *tálalókonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;
 20. *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer*: olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét – beleértve a csírárt és a korpát is – tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó élelmiszer;
 21. *tíz ételmezési nap*: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.
- (2) E rendelet alkalmazásában
- a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;
 - b) kísétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.
- (3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételselemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.

- (4) Ha a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetésre vonatkozóan e rendelet külön előírást nem tartalmaz, a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során az egész napos ellátásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

3. Nyersanyag-kiszabati ív

- 3.5** (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.
- (2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

- 4.5** (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy
- a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és
 - az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.
- (2) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kísétkezésnek is tartalmaznia kell.
- (3) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.
- (4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.
- (5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

- 5.5** (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.
- (2) A Közétkeztető köteles
- egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kísétkezéssel,
 - bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel,
 - napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkezéssel,
 - napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebédde
- biztosítani.
- (3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával.
- (4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető
- az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszeres receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;
 - az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

6. Tájékoztatási kötelezettség

- 6.5** (1) A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők – bölcsődében, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti.
- (2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés
- számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
 - számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

- (3) Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.
- (4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.
- (5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.
- (6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszerscsoportok

- 7. §**
- (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)–(5) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.
 - (2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább
 - a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
 - b) négy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
 - c) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
 - (3) Bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább
 - a) 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
 - b) három adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
 - c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
 - (4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább
 - a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
 - b) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
 - c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.
 - (5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz ételmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

- 8. §**
- (1) A 7. § (2)–(5) bekezdése tekintetében
 - a) az 1–3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú,
 - b) a 3 év feletti korcsoport részére 1,5% vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.
 - (2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.
 - (3) Tejfől és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.
 - (4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.
 - (5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.
- 9. §**
- (1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.
 - (2) Bölcsődei étkeztetés esetén bő zsiradékban sült étel nem adható.
- 10. §**
- (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.
 - (2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.

- 11. §** (1) Tíz ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból.
- (2) Tíz ételmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.
- 12. §** (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.
- (2) Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.
- (3) A tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható.
- (4) Az étkezőasztalon só- és cukortartó nem helyezhető el.
- 13. §** Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandók.
- 14. §** (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:
- só tartalmú ételpor, só tartalmú leveskockát, só tartalmú ételízesítő krémekeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
 - 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
 - 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 15 éves kor alatti korosztály számára,
 - 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
 - a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,
 - alkoholt tartalmazó élelmiszert,
 - szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,
 - a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslel kívül más gyümölcs vagy zöldség italt,
 - a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslé, valamint
 - az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt.
- (2) Közétkeztetésben az 1–6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.
- (3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.
- (4) Édesítőszer a három év alatti korcsoportnak – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem adható.

9. Diétás étkeztetés

- 15. §** (1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)–(5) bekezdésben, valamint a 16. § (4) és (5) bekezdésében foglaltak betartásával.
- (2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más – ilyen feltételekkel rendelkező – Közétkeztetőtől rendeli meg.
- (3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.
- (4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.
- (5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

10. Személyi feltételek

- 16. §** (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az élelmezésvezető felügyeli.
- (2) Az étrend összeállítását az élelmezésvezető végzi.
- (3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek
- a) élelmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie,
 - b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettséggel és legalább öt éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártassággal kell rendelkeznie,
 - c) dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie, vagy
 - d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségivel, vagy érettségivel és szakács szakképesítéssel kell rendelkeznie, mely esetben legalább tíz éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártasság szükséges.
- (4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.
- (5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.
- (6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését
- a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy
 - b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.
- (7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet táplálkozás-egészségügyi tárgyú akkreditált képzésén ötévente részt kell venniük.

11. Hatósági ellenőrzés

- 17. §** (1) Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzik.
- (2) A Közétkeztető és az Intézmény köteles
- a) az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, a dietetikus, diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani és
 - b) az a) pontban felsorolt dokumentumokat 90 napig megőrizni.
- (3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.
- (4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között 20%-os eltérés megengedett.

12. Átmeneti rendelkezések

- 18. §** (1) Az 5. mellékletben az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2014. szeptember 1-jétől kell teljesíteni.
- (2) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest az 5 g/nap bevitel eléréséig.
- (3) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

- (4) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportokra vonatkozó rendelkezéseket azzal kell alkalmazni, hogy a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 2 g/nap bevitel eléréséig.
- (5) A 16. § (3) bekezdése szerinti személyeknek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal e rendelet hatályba lépését követő három éven belül kell részt venniük.

13. Záró rendelkezések

- 19. §** (1) Ez a rendelet – a (2) és (3) bekezdésben foglalt kivétellel – 2014. szeptember 1-jén lép hatályba.
(2) A 8. § (1) bekezdés b) pontja 2015. július 1-jén lép hatályba.
(3) A 6. § (2) bekezdés a) pontja 2016. december 13-án lép hatályba.
- 20. §** A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8–10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

Balog Zoltán s. k.,
emberi erőforrások minisztere

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D	E	F
	Nyersanyag	Korcsoportok				
1.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
2.		hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g	hidegétkezéshez: 40-50 g	hidegétkezéshez: 40-60 g
3.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g	színhús: 90-110 g	színhús: 100-120 g
4.	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-50 g	darált hús: 50-60 g	darált hús: 60-70 g	darált hús: 60-80 g
5.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
6.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g	raguhoz: 70-90 g	raguhoz: 80-100 g
7.		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termékek: 0-25 g
8.		hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-50 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g
9.	Húskészítmények	levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 50-60 g
10.		feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 60-90 g	feltétként: 90-120 g
11.		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 70-90 g	tésztákhoz: 80-100 g
12.		feltétként: 40-60 g ¹	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
13.		feltétjűhöz: 20-30 g ¹	feltétjűhöz: 30-40 g	feltétjűhöz: 40-50 g	feltétjűhöz: 40-60 g	feltétjűhöz: 50-60 g
14.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	szendvicshöz: 15-25 g ¹	szendvicshöz: 20-30 g	szendvicshöz: 30-40 g	szendvicshöz: 40-50 g	szendvicshöz: 40-60 g
15.		levesekhez: 20-40 g ¹	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
16.		feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
17.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
18.	Haj, halkonzerv	szendvicshöz: 15-25 g	szendvicshöz: 20-30 g	szendvicshöz: 30-40 g	szendvicshöz: 40-50 g	szendvicshöz: 40-60 g
19.		teji: 1-2 dl	teji: 1-2 dl	teji: 2-2,5 dl	teji: 2-2,5 dl	teji: 2-3 dl
20.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
21.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
22.						

	A	B	C	D	E	F
23.		sajt szendvicshez: 20–30 g	sajt szendvicshez: 30–40 g	sajt szendvicshez: 30–50 g	sajt szendvicshez: 40–60 g	sajt szendvicshez: 40–70 g
24.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	túró hidegétkezéshez: 15–25 g	túró hidegétkezéshez: 20–30 g	túró hidegétkezéshez: 30–40 g	túró hidegétkezéshez: 40–50 g	túró hidegétkezéshez: 40–60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30–50 g	túró ételkészítéshez: 50–70 g	túró ételkészítéshez: 70–100 g	túró ételkészítéshez: 80–110 g	túró ételkészítéshez: 100–150 g
26.	Tejföl	10–20 g	20–30 g	30–40 g	30–50 g	30–60 g
27.	Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g
28.		Ételkészítéshez ² : 0–5 g	Ételkészítéshez ² : 0–8 g	Ételkészítéshez ² : 0–10 g	Ételkészítéshez ² : 0–10 g	Ételkészítéshez ² : 0–15 g
29.	Zsíradék	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–4 g
30.		ételkészítéshez: 2–4 g	ételkészítéshez: 2–5 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–10 g
31.	Szalonna	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30–80 g
32.	Cukor, méz	méz: 5–10 g	méz: 5–20 g	méz: 5–20 g	méz: 10–20 g	méz: 20–30 g
33.		cukor teában: 0–5 g	cukor teában: 0–7 g	cukor teában: 0–9 g	cukor teában: 0–10 g	cukor teában: 0–10 g
34.		gabonapehely hidegétkezéshez: 10–20 g ³	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20–40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30–50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40–60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40–80 g
35.		körethez: 30–50 g	körethez: 40–60 g	körethez: 50–70 g	körethez: 60–80 g	körethez: 80–100 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20–30 g	körethez zöldséggel együtt: 20–40 g	körethez zöldséggel együtt: 30–50 g	körethez zöldséggel együtt: 40–60 g	körethez zöldséggel együtt: 50–70 g
37.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20–40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30–50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 40–60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50–70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60–100 g
38.		kenyérfélék, kalács: 30–40 g	kenyérfélék, kalács: 40–50 g	kenyérfélék, kalács: 50–60 g	kenyérfélék, kalács: 60–70 g	kenyérfélék, kalács: 70–100 g
39.		péksütemény: ½–1 db	péksütemény: ½–1 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–3 db
40.		egyéb gabonakészítmények ⁴	egyéb gabonakészítmények ⁴	egyéb gabonakészítmények ⁴	egyéb gabonakészítmények ⁴	egyéb gabonakészítmények ⁴
41.		hidegétkezéshez: 10–20 g	hidegétkezéshez: 10–30 g	hidegétkezéshez: 20–40 g	hidegétkezéshez: 30–50 g	hidegétkezéshez: 40–60 g
		gabonaszület nem adható	gabonaszület 1 db	gabonaszület 1–2 db	gabonaszület 1–2 db	gabonaszület 1–2 db

	A	B	C	D	E	F
42.		főzelékhez: 100–150 g	főzelékhez: 130–180 g	főzelékhez: 150–200 g	főzelékhez: 180–230 g	főzelékhez: 200–250 g
43.	Burgonya	rakott ételhez, körethez: 100–150 g	rakott ételhez, körethez: 150–200 g	rakott ételhez, körethez: 180–230 g	rakott ételhez, körethez: 200–250 g	rakott ételhez, körethez: 250–300 g
44.		nyersen salátákhoz: 40–80 g	nyersen salátákhoz: 60–90 g	nyersen salátákhoz: 70–100 g	nyersen salátákhoz: 80–110 g	nyersen salátákhoz: 100–150 g
45.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen hidegétkezéshez: 20–50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30–70 g	nyersen hidegétkezéshez: 40–80 g	nyersen hidegétkezéshez: 50–90 g	nyersen hidegétkezéshez: 60–100 g
46.		levesekhez: 30–60 g	levesekhez: 50–80 g	levesekhez: 60–90 g	levesekhez: 70–100 g	levesekhez: 80–120 g
47.		főzelékhez, körethez: 80–150 g	főzelékhez, körethez: 130–180 g	főzelékhez, körethez: 150–200 g	főzelékhez, körethez: 180–230 g	főzelékhez, körethez: 200–250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40–90 g	60–110 g	70–120 g	70–150 g	80–150 g
49.			főzelékhez, körethez: 40–60 g	főzelékhez, körethez: 50–70 g	főzelékhez, körethez: 60–80 g	főzelékhez, körethez: 70–90 g
50.	Szárazhüvelyesek	nem adható	levesekhez, salátákhoz: 20–30 g	levesekhez, salátákhoz: 20–40 g	levesekhez, salátákhoz: 30–40 g	levesekhez, salátákhoz: 40–50 g
51.			hidegétkezéshez: 10–20 g	hidegétkezéshez: 10–30 g	hidegétkezéshez: 10–30 g	hidegétkezéshez: 20–40 g
52.	Olajos magvak	10–20 g ⁵	10–20 g	20–30 g	20–30 g	30–40 g
53.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	2–3 dl

¹ Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.² Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.³ Kivéve müzli keverékek.⁴ Keks, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszélet, kölesgolyó stb.⁵ Kizárólag darált formában.

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100,$$

ahol V = változatossági mutató, f = félésegek száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma.

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Korcsopontonkénti napi energiaszükséglet
(kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100–1300	1350–1650	1700–2050	2000–2400	2000–2600	2000–2500	2000–2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000–1200	1200–1500	1550–1850	1800–2200	1800–2200	1800–2200	1800–2200
5.	Bölcsődei étkeztetés	800–950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900–1100	1100–1320	1300–1550	1300–1700	1300–1650	1300–1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450–600	600–750	700–850	700–900	700–900	700–850

4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Adagolási előírás
(1 adag elkészített ételre)

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2–5	3–7	4–8	5–9	6–10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4–9	6–11	7–12	7–15	8–15
5.	Gyümölcslé/ zöldséglé (dl)	1–2	1–2	1–2	1–2	2–3
6.	Saláta (dkg)	4–8	6–9	7–10	8–11	10–15
7.	Savanyúság (dkg)	3–7	5–8	6–9	7–10	8–13

8.	Zöldség köretek (dkg)	8–15	13–18	15–20	18–23	20–25
9.	Főzelékek (dl)	1,5–2	2–2,5	2–2,5	2,5–3	3–4
10.	Hal (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
11.	Szelet hús (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20–35	30–45	40–55	50–65	56–70
13.	Levesek (dl)	1,5–2	2–2,5	2,5–3	2,5–3,5	2,5–4
14.	Burgonya (dkg)	10–15	15–20	18–23	20–25	25–30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7–15	10–20	10–20	15–25	25–30
16.	Mártás (dl)	1–1,5	1,5–2	1,5–2	2–2,5	2–2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény /tea (dl)	1–2	1–2	2–2,5	2–2,5	2–3

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel* (g/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Ékeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
4.	Bölcsődei étkeztetés	1,5	–	–	–	–	–	–
5.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	–	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	–	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

* Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz ételmezési napra, egy főre számítva*

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer, élelmiszercsoport	Étkeztetés típusa			
2.		Egész napos étkeztetés	Bölcsodei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
4.	Húskészítmény	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
5.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény ¹	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal
7.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal

13.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
15.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal ²	nem adható	legfeljebb két alkalommal ³	legfeljebb egy alkalommal
20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez

* A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.

¹ A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

² Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.

³ Óvodás korosztályban nem adható.