

Útmutató

**a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-
egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.)**

EMMI rendelet hatósági ellenőrzéséhez

Az Útmutató célja, hogy támogassa a közétkeztetési rendelet hatósági ellenőrzését. A rendeletben rögzített előírásokat követi végig az Útmutató, illetve helyenként az OGYÉI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet Főigazgatósága által készített segédletek könnyítik az ellenőrzési tevékenységet. Az Útmutató segíti az ellenőrző hatóság munkáját, ugyanakkor a közétkeztető számára is iránymutatást ad, lehetővé téve felkészülését az ellenőrzésre. A hibák súlyossága a táplálkozás-egészségügyi kockázat mértékét jelzi.

Az Útmutatót a TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001 azonosító számú „Egészséges alapanyagok – egészséges táplálkozás” mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási láncban című pályázat keretében készítették:

Dr. Martos Éva
Nagy Barbara
Schreiberné Molnár Erzsébet
Bakacs Márta
Mihálydy Kinga

A szakmai tartalmat ellenőrizte:

Dr. Kovács Márta
Schmidt Richárd

**A közétkeztetés keretében ellátottak száma
és a biztosított napi étkezések száma korcsoportok szerint**

Korcsoport	Ellátottak száma	Napi étkezések száma	
		Főétkezések száma	Kisétkézések száma
1-3 évesek			
4-6 évesek			
7-10 évesek			
11-14 évesek			
15-18 évesek			
19-69 évesek			
70 évtől			

Jelölés magyarázat

SÚLYOS HIBA = a táplálkozás-egészségügyi szempontból súlyos hiba fennállása egészségügyi bírság kiszabását vonja maga után.

HIBA = táplálkozás-egészségügyi szempontból hibának minősített esetekben pótlásra, javításra van lehetőség. Az első alkalommal kötelezés, a második alkalommal észlelt jogszabálysértés egészségügyi bírság kiszabását vonja maga után.

1. Táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontok

Ellenőrzési szempontok		Teljesül	NEM teljesül	Minősítés
Képzés	Az élelmezésvezető szakképesítése megfelel a rendeletben foglaltaknak. ¹			HIBA
	Részt vett az OÉTI akkreditált képzésen, 5 éven belül. ²			HIBA
Nyersanyag-kiszabati iv	A köztétkezető rendelkezik az általa nyújtott köztétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő korcsoportokra vonatkozóan 10 vagy 100 személyes receptúrával.			HIBA
	A külön készült nyersanyag-kiszabati iv tartalmazza az étkezők korcsoportját és létszámát.			HIBA
	A nyersanyag-kiszabati íven fel van tüntetve: <ul style="list-style-type: none"> • a nyersanyagok pontos megnevezése • tételes, mennyiségi felsorolása • a tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezése. 			HIBA
	A nyersanyag-kiszabati ívek 90 napra visszamenőleg rendelkezésre állnak.			HIBA
	A receptúrák kidolgozását, az étrendek összeállítását, az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint végzik.			HIBA
	A receptúra és a nyersanyag-kiszabati iv megfelel egymásnak.			HIBA
	Valamennyi étkezés számított sőtartalma az étlapon fel van tüntetve.			HIBA
Étlap	A miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevők az étlapon fel vannak tüntetve.			SÚLYOS HIBA
	Az étlap a rendeletben meghatározott módon van kifüggesztve. ³			HIBA
	Változatossági mutató ≥ 60 . ⁴			HIBA
	2 x 10 egymást követő élelmezési nap időszakában 1 ételsor csak egyszer szerepel.			HIBA
Tápanyag	A rendeletben előírt étkezések száma biztosított.			HIBA
	Minden főétkezés (+ 1 bölcsődei kisétkezés) tartalmaz állati eredetű fehérjeforrást.			HIBA
	A számított zsír Energia % ≤ 30 %, bölcsődében ≤ 35 a 10 élelmezési nap átlagában.			HIBA
	A számított hozzáadott cukor Energia % ≤ 8 % a 10 élelmezési nap átlagában.			HIBA
	A napi számított sőtartalom megfelel a rendeletben megadott értéknek. ⁵			SÚLYOS HIBA
	Jódzott só használata.			HIBA
Tájékoztatás	A teljes kiőrlésű termékek összetétele megfelel a rendeletben meghatározottaknak.			HIBA
	Az adagolási útmutató kifüggesztése az ételkészítés helyén.			HIBA
	Az adagolási útmutató kifüggesztése a tálaló konyhában.			HIBA
Adagolás	A só vagy cukor kihelyezési, illetve átadási helyén jól olvashatóan feltüntetett „A túlzott só- és cukorfogyasztás szív- és érrendszeri betegségekhez, elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető felirat. ⁶			HIBA
	Megfelelő méretű adagoló eszközökkel rendelkezik az ételkészítés helyén. ⁷			HIBA
Diéta	Megfelelő méretű adagoló eszközökkel rendelkezik a tálaló konyhán. ⁷			HIBA
	Szolgáltatt az intézmény főzőkonyhája/az intézményt ellátó köztétkezető/más köztétkezető diétás étkeztetést. ⁸			
	Ha szolgáltatt diétás étkeztetést, a diétás étrendet elkülönítetten tüntetik fel az étlapon.			HIBA
	Ha szolgáltatt diétás étkeztetést, <i>diétetikus tervezte</i> a diétás étrendeket. ⁹			SÚLYOS HIBA
	A diétás ételek elkészítését diétás szakács végzi, vagy az ételkészítés folyamatát diétetikus felügyeli. ⁹			SÚLYOS HIBA
	Ha szolgáltatt diétás étkeztetést, adott diétás célra alkalmas élelmiszert használ fel. ⁹			SÚLYOS HIBA
	Ha szolgáltatt diétás étkeztetést, megoldott az ételek szennyeződésének kizárása, mind az ételkészítés helyén, mind a tálalás helyén. ¹⁰	Ételkészítés helyén		SÚLYOS HIBA
	Tálalás helyén		SÚLYOS HIBA	
Ha gluténérzékenyek számára is szolgáltatt diétás étkeztetést, gluténmentes jelöléssel ellátott élelmiszereket használ. ¹⁰	Ételkészítés helyén		SÚLYOS HIBA	
	Tálalás helyén		SÚLYOS HIBA	

¹ A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek a következő feltételek valamelyikét kell teljesítenie:

- a) élelmezésvezető szakképesítés,
- b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettség és a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártasság,
- c) dietetikus szakképesítés, vagy
- d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi, vagy érettségi és szakács szakképesítés, továbbá a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártasság.

Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

² 2015. szeptember 1. és 2020. augusztus 31. között

³ 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.

⁴ A változatossági mutató kiszámítása:

$$V = \frac{\text{leves}_f + \text{hús}_f + \text{főzelék}_f + \text{köret}_f}{\text{leves}_e + \text{hús}_e + \text{főzelék}_e + \text{köret}_e} \times 100$$

ahol V=Változatossági mutató;

f=féleségek száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve;
e=előfordulások száma

⁵ A bölcsőde és óvoda esetében a sótartalom előírásaitól való eltérés hibának minősül.

⁶ A felirat az ellátottak életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.

⁷ Rendelkezzen a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 4. mellékletében, az adagolási előírásban korcsoportonként, 1 adagra meghatározott mennyiségek kiadagolását lehetővé tevő, megfelelő adagolóeszközökkel.

⁸ 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.

⁹ Válaszadásra a diétás ételt elkészítő (intézmény főzőkonyhája / az intézményt ellátó közétkeztető /más közétkeztető) jogosult.

¹⁰ A kérdést az ételkészítés helyén és a tálalás helyén egyaránt meg kell válaszolni.

2. Energia-szükséglet

2.1. Számított energiatartalomnak való megfelelés korcsoportok és étkeztetés típusa szerint

Azoknak a napoknak a számát kell beírni, amikor NEM FELELT MEG az előírásnak a számított energiatartalom a 10 élelmezési napból (pl. 2/10).

Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés							
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés							
Bölcsődei étkeztetés							
Napi háromszori étkezés szolgáltatása							
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása							

2.3. Energiatartalomnak való megfelelés az élelmiszer-kémiai vizsgálat alapján korcsoportok és étkeztetés típusa szerint

Azoknak a napoknak a számát kell beírni, amikor NEM FELELT MEG az előírásnak a mért energiatartalom, megjelölve az összes mintavételi nap számát (pl.: 2/3 nap).

Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés							
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés							
Bölcsődei étkeztetés							
Napi háromszori étkezés szolgáltatása							
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása							

2.4. Segédlet a korcsoportonkénti napi energiaszükséglet ellenőrzéséhez (kcal/nap)

A Rendelet 3. sz. melléklete

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

3. Sótartalom

3.1. Számított sótartalomnak való megfelelés korcsoportok és étkeztetés típusa szerint

Azoknak a napoknak a számát kell beírni, amikor NEM FELELT MEG az előírásnak a számított sótartalom a 10 élelmezési naptól (pl. 5/10).

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Korcsoportok							
	Étkeztetés típusa	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés								
Bölcsődei étkeztetés								
Napi háromszori étkezés szolgáltatása								
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása								

3.2. Sótartalomnak való megfelelés az élelmiszer-kémiai vizsgálat alapján korcsoportok és étkeztetés típusa szerint

Azoknak a napoknak a számát kell beírni, amikor NEM FELELT MEG az előírásnak a mért sótartalom, megjelölve az összes mintavételi nap számát (pl.: 2/3 nap).

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Korcsoportok							
	Étkeztetés típusa	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés								
Bölcsődei étkeztetés								
Napi háromszori étkezés szolgáltatása								
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása								

3.3. Segédlet a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel ellenőrzéséhez (g/fő/nap)

A Rendelet 5. sz. melléklete

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés	2 ⁽²⁾	3 ⁽²⁾	5 ⁽²⁾ (legfeljebb:10)	5 ⁽²⁾ (legfeljebb:10)	5 ⁽²⁾ (legfeljebb:10)	5 ⁽²⁾ (legfeljebb:12)	5 ⁽²⁾ (legfeljebb:12)
Bölcsődei étkeztetés	1,5 ⁽²⁾						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		2 ⁽²⁾	3,5 ⁽²⁾ (legfeljebb:6,6)	3,5 ⁽²⁾ (legfeljebb:6,6)	3,5 ⁽²⁾ (legfeljebb:6,6)	3,5 ⁽²⁾ (legfeljebb:7,9)	3,5 ⁽²⁾ (legfeljebb:7,9)
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		1 ⁽²⁾	2 ⁽²⁾ (legfeljebb:3,6)	2 ⁽²⁾ (legfeljebb:3,6)	2 ⁽²⁾ (legfeljebb:3,6)	2 ⁽²⁾ (legfeljebb:4,3)	2 ⁽²⁾ (legfeljebb:4,3)

⁽²⁾ Az 5. mellékletben az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2015. 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 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell az 5 g/nap bevitel eléréséig.

⁽²⁾ 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 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

⁽²⁾ 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 2015. szeptember 1-je és 2021. szeptember 1-je közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét fokozatosan, évente csökkenteni kell a 2 g/nap bevitel eléréséig.

4. A naponta biztosítandó élelmiszerek

4.1. EGÉSZ NAPOS étkeztetés esetén NAPONTA biztosítandó adagok

<i>Nem felelt meg minősítés: HIBA</i>		1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés													
Tej vagy tejtermék*													
Zöldség, gyümölcs	4 adag/nap												
	ebből 1 adag nyers												
Gabona	3 adag/nap												
	ebből 1 adag teljes kiőrlésű												

* A tej, tejtermékek ellenőrzésénél a napi gyakoriság vizsgálendő

4.2. BÖLCSŐDEI étkeztetés esetén NAPONTA biztosítandó adagok

<i>Nem felelt meg minősítés: HIBA</i>		1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés													
Tej vagy tejtermék*													
Zöldség, gyümölcs	3 adag/nap												
	ebből 1 adag nyers												
Gabona	2 adag/nap												
	ebből 1 adag/ 2 nap teljes kiőrlésű												

* A tej, tejtermékek ellenőrzésénél a napi gyakoriság vizsgálendő

4.3. NAPI HÁROMSZORI étkezés szolgáltatása esetén NAPONTA biztosítandó adagok

<i>Nem felelt meg minősítés: HIBA</i>		1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés													
Tej vagy tejtermék*													
Zöldség, gyümölcs	3 adag/nap												
	ebből 1 adag nyers												
Gabona	2 adag/nap												
	ebből 1 adag/ 2 nap teljes kiőrlésű												

* A tej, tejtermékek ellenőrzésénél a napi gyakoriság vizsgálendő

4.4. NAPI EGYSZERI étkezés szolgáltatása esetén NAPONTA biztosítandó adagok

Nem felelt meg minősítés: HIBA		1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés													
Tej vagy tejtermék*													
Zöldség, gyümölcs	1 adag/nap												
	ebből 3 adag nyers/ 10 élelmezési nap												

4.5. Segédlet a kalcium-egyenérték meghatározásához

500 ml tejjel egyenértékű kalciumtartalmú (600 mg) tejtermék mennyiségek*

Élelmiszercsoport**	Tejegyénérték tartomány	Átlagos tejegyénérték
Fogyasztási tejek	500 ml	500 ml
Savanyított tejkészítmények	500-657 ml	579 ml
Sajtok	70-150 g	110 g
Túró, túrókészítmények	150-1000 g	575 g
Egyéb tejtermékek	50-600 g	325 g

*A kalciumtartalom az egyes termékeknél annak típusától függően ettől eltérő lehet.

** A táblázat a dúsított élelmiszereket nem tartalmazza

4.6. Segédlet a 10 nap során tej és tejtermékekből biztosítandó kalciummennyiség ellenőrzéséhez (mg kalcium/10 nap)

Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000
Bölcsődei étkeztetés	4800						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		3600	3600	3600	3600	3600	3600
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása							

5. Felhasználási előírások

5.1. Felhasználási előírások EGÉSZ NAPOS étkeztetés esetén 10 élelmezési napra, egy főre számítva

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés			
Vaj legfeljebb 3 alkalommal kenőzsiradékként.			
Bő olajban sült étel legfeljebb 1 alkalommal.			
Sertés, baromfi zsír legfeljebb 3 alkalommal.*			
Margarin kenőzsiradékként legfeljebb 25 alkalommal.			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ.			
Tejszín legfeljebb 1 alkalommal ételkészítéshez.			
Tejszint kizárólag ételkészítéshez használ.			
Kizárólag 30% alatti zsirtartalmú húсок használata.			
Húсок 6-10 alkalommal.			
23%-nál alacsonyabb zsirtartalmú húskészítmény legfeljebb 5 alkalommal.			
23%-nál magasabb zsirtartalmú húskészítmény legfeljebb 1 alkalommal.**			
Hal legalább 1 alkalommal.			
Máj legfeljebb 3 alkalommal.			
Májkészítmény legfeljebb 1 alkalommal kísétkezés részeként.			
Tojás 3-8 db (az ételkészítéshez használt is beszámítandó).			
Rizs legfeljebb 3 alkalommal.			
Száraztészta legfeljebb 2 alkalommal.			
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer legalább 10 alkalommal.			
Burgonya legfeljebb 5 alkalommal.			
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal.***			
Olajos magvak legalább 2 alkalommal.			
Ízesített tejkészítmény legfeljebb 2 alkalommal.			
Gyümölcslé, zöldséglé legfeljebb 6 alkalommal.			
Édesség cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – legfeljebb 4 alkalommal.			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém legfeljebb 1 alkalommal.			

* Bölcsődés és óvodás korosztálynak nem adható.

** Bölcsődés feletti korosztály számára (bölcsődés korosztály számára nem engedélyezett).

*** Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor 1 alkalommal kötelező a száraz hüvelyesek adása.

5.2. Felhasználási előírások BŐLCŐDEI étkeztetés esetén 10 élelmezési napra, egy főre számítva

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés			
Vaj legfeljebb 3 alkalommal kenőzsiradékként.			
Kizárólag növényi olajat használ.			
Bő olajban sült étel 0 alkalommal.			
Margarin kenőzsiradékként legfeljebb 10 alkalommal.			
Sertés, baromfi zsír 0 alkalommal.			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ.			
Tejszín legfeljebb 1 alkalommal ételkészítéshez.			
Tejszint kizárólag ételkészítéshez használ.			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ.			
Húsok 6-8 alkalommal.			
Kizárólag 23% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ.			
Húskészítmények legfeljebb 4 alkalommal.			
Hal legalább 1 alkalommal.			
Kizárólag csirkemáj /csirkezuza legfeljebb 3 alkalommal.			
Májkészítmény legfeljebb 1 alkalommal kísétkezés részeként.			
A tej 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú.			
Tojás 3-5 db (az ételkészítéshez használt is beszámítandó).			
Rizs legfeljebb 1 alkalommal.			
Szárastészta legfeljebb 1 alkalommal.			
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer 5 alkalommal.			
Burgonya legfeljebb 3 alkalommal.			
Szárzhüvelyesek 0 alkalommal.			
Olajos magvak legalább 1 alkalommal, darálva.			
Ízesített tejkészítmény legfeljebb 3 alkalommal.			
Gyümölcslé, zöldséglé legfeljebb 6 alkalommal.			
Édesség cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – legfeljebb 4 alkalommal.			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém legfeljebb 1 alkalommal.			

5.3. Felhasználási előírások NAPI HÁROMSZORI étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési napra, egy főre számítva

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés			
Vaj legfeljebb 3 alkalommal kenőzsiradékként.			
Óvodában kizárólag növényi olajat használ.			
Bő olajban sült étel legfeljebb 1 alkalommal.			
Egyéb, napi háromszori, nem óvodai étkeztetés esetén sertés-, baromfiszir legfeljebb 2 alkalommal.			
Óvodai étkeztetés esetén sertés-, baromfiszir 0 alkalommal.			
Margarin kenőzsiradékként legfeljebb 10 alkalommal.			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ.			
Tejszín legfeljebb 1 alkalommal ételkészítéshez.			
Tejszint kizárólag ételkészítéshez használ.			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ.			
Húsok 6-10 alkalommal.			
Kizárólag 23% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ.			
23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb 5 alkalommal.			
23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb 1 alkalommal.			
Hal legalább 1 alkalommal.			
Máj legfeljebb 3 alkalommal.			
Májkészítmény legfeljebb 1 alkalommal kísétkezés részeként.			
A tej 1,5% zsírtartalmú.			
Tojás 3-5 db (az ételkészítéshez használt is beszámítandó).			
Rizs legfeljebb 3 alkalommal.			
Száraztészta legfeljebb 2 alkalommal.			
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer legalább 10 alkalommal.			
Burgonya legfeljebb 5 alkalommal.			
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal.*			
Olajos magvak legalább 1 alkalommal.			
Ízesített tejkészítmény legfeljebb 2 alkalommal.			
Gyümölcsle, zöldséglé legfeljebb 4 alkalommal.			
Édesség cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – legfeljebb 4 alkalommal.			
Lekvár, magyorkrém, csokoládékrém legfeljebb 1 alkalommal.			

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor 1 alkalommal kötelező a száraz hüvelyesek adása.

5.4. Felhasználási előírások NAPI EGYSZERI étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési napra, egy főre számítva

Nem felelt meg minősítés: HIBA	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Élelmiszer megnevezés			
Vaj, margarin 0 alkalommal kenőzsiradékként.			
Sertés-, baromfiszír legfeljebb 1 alkalommal.			
Bő olajban sült étel legfeljebb 1 alkalommal.			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ.			
Tejszín legfeljebb 1 alkalommal ételkészítéshez.			
Tejszint kizárólag ételkészítéshez használ.			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ.			
Húsok 6-10 alkalommal.			
Kizárólag 23% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ.			
Húskészítmények legfeljebb 2 alkalommal.			
Hal legalább 1 alkalommal.			
Máj legfeljebb 2 alkalommal.			
Tojás 2-4 db (az ételkészítéshez használt is beszámítandó).			
Rizs legfeljebb 3 alkalommal.			
Szárastészta legfeljebb 2 alkalommal.			
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer legalább 3 alkalommal.			
Burgonya legfeljebb 5 alkalommal.			
Szárashüvelyesek 1-3 alkalommal.*			
Ízesített tejkészítmény 0 alkalommal.			
Gyümölcsle, zöldséglé legfeljebb 2 alkalommal .			
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – legfeljebb 2 alkalommal.			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém legfeljebb 1 alkalommal.			

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor 1 alkalommal kötelező a száraz hüvelyesek adása.

6. Nem felhasználható élelmiszerek (függetlenül az étkeztetés típusától)

<i>Nem felelt meg minősítés: SÚLYOS HIBA</i>	Az alábbi élelmiszerek nem kerülhetnek felhasználásra	
<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Sótartalmú ételpor, sórtartalmú leveskocka, sórtartalmú ételízesítő krémek, paszták.*		
30%-nál magasabb zsírtartalmú hús.		
23%-nál magasabb zsírtartalmú hűskészítmény bölcsődés korosztály számára.		
18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú ital.**		
A népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatal.		
Alkoholt tartalmazó élelmiszerek.		
Szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp.		
A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslén kívül más gyümölcs ital.		
Édesség önállóan ebédként nem adható.		
A népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslé.		
Az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszir.		
Kókusz és pálmazsír sütéshez, főzéshez.		
Az 1-6 éves korcsoport számára az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagok.		
Édesítőszer 3 éves kor alatt.****		

* Állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra.

** A 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével.

*** Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcset vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

**** A diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével.

Készült
a TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001 azonosító számú
„EGÉSZSÉGES ALAPANYAGOK – EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁS”
MINTAPROJEKT A KÖZÉTKEZTETÉS MINŐSÉGI FEJLESZTÉSÉRE
ÉS A FOGYASZTÓI TUDATOSSÁG NÖVELÉSÉRE
A TELJES ELLÁTÁSI LÁNCBAN
című pályázat keretében.

SZÉCHENYI  2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Regionális
Fejlesztési Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE