I. sz. melléklet

- **Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde Játékvár Óvoda és Bölcsőde** Szentgotthárd, Kossuth L. u. 14-16. szám alatt lévő intézményei általában minden év július utolsó hete és augusztus második hete között zárva tartanak, a melynek pontos időszakáról a fenntartó tárgyév elején dönt;
- **Oktatási intézményekben (általános iskolák, középiskolák, kollégium)** a nyári szünet június közepétől augusztus végéig tart.

II. sz. melléklet

Szentgotthárd Város Önkormányzata Képviselő-testületének
22/2004. (VI. 25.) rendelete
1 Szentgotthárd Város Önkormányzata intézményeiben az élelmezési térítési díjak megállapításának szabályairól .

Módosította: a 29/2007.(X.31.) ÖKT rendelet és a 33/2008.(X.30.) ÖKT. rendelet
(Egységes szerkezetbe foglalva: 2008. november 14-én.)

A rendelet célja

1. § Szentgotthárd Város Önkormányzatának Képviselő-testülete az élelmezési szolgáltatások nyersanyagnormáinak kialakítása, egységes kezelése érdekében rendeletet alkot.

A rendelet hatálya

2. § A rendelet hatálya kiterjed Szentgotthárd város Önkormányzata által fenntartott intézményekben az élelmezési szolgáltatást igénybe vevő:
a) gyermekekre, tanulókra
b)a Városi Gondozási Központ ellátottaira
c) az élelmezési szolgáltatást igénybe vevő dolgozókra
d) az élelmezési szolgáltatást nyújtó vállalkozóra

A térítési díj

3.§ (1) Az étkeztetésért térítési díjat kell fizetni.
(2) A térítési díjat
a) az ellátást igénybe vev jogosult, amennyiben jövedelemmel nem rendelkezik a tartására, gondozására kötelezett személy,
b) gyermekek, tanulók esetében a szül i felügyeleti joggal rendelkező törvényes képvisel köteles megfizetni.
(3) A térítési díj alapja: az élelmezési nyersanyagnorma egy igénybe vevőre jutó napi összege.
(4) A nyersanyagnorma mértékét a 67/2007.(VIII.10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet melléklete figyelembe vételével a Fenntartó külön döntésében határozza meg.

1 Módosította: 33/2008. (X. 30.) Szentgotthárd Város Önkormányzata Képvisel -testülete rendelet 1. §-a.
Hatályos: 2009. I. 01-t l.

2 Módosította: 33/2008. (X. 30.) Szentgotthárd Város Önkormányzata Képvisel -testülete rendelet 2. §-a.
Hatályos: 2009. I. 01-t l.

(5) A térítési díj kiszámítása:
a) a 2.§ a) pontjában meghatározott ellátottak esetében a fizetendő térítési díj a Fenntartó által meghatározott nyersanyagnorma ÁFÁ-val növelt összege és az igénybe vett napi étkezések számának szorzata azzal, hogy amennyiben az ellátott más jogszabály alapján kedvezményre jogosult, a térítési díj ennek figyelembe vételével kerül megállapításra.
b) a 2.§ b) pontjában meghatározott ellátottak esetében a fizetendő térítési díjat külön önkormányzati rendelet állapítja meg.
c) a 2.§ c) pontjában meghatározott ellátottak esetében a fizetendő térítési díj a Fenntartó által meghatározott nyersanyagnorma rezsiköltséggel és ÁFÁ-val növelt összege és az igénybe vett napi étkezések számának szorzata.
(6) A rezsiköltség mértéke a 2.§ d) pontjában meghatározott vállalkozó és az Önkormányzat közötti szerződésben kerül meghatározásra

A nyersanyagnorma mértéke

4. § (1) A rendelet hatálya alá tartozó érvényes élelmezési nyersanyagnormát az 1. számú melléklet tartalmazza.
(2) A rendelet hatálya alá tartozó élelmezési nyersanyagnormát évente egyszer, a tárgyévet megelőző év október 31-ig határozza meg a Képvisel -testület.

Hatályba léptet, átmeneti és záró rendelkezések

3(1) A jelen rendelet 2009. január 1-én lép hatályba.
(2) 2005. január 1-t l a rendelet hatálya alá tartozó élelmezési nyersanyagnormát évente egyszer, a tárgyévet megelőző év október 31-ig határozza meg a Képvisel -testület
(3) E rendelet hatályba lépésével egyidejűleg a gyermekek védelméről szóló 23/2003. (IV. 30.) ÖKT. Rendelet 6.sz. melléklete, továbbá a szociális igazgatásról és szociális ellátási formákról szóló 22/2003. (IV. 30.) ÖKT. Rendelet 2. sz. melléklete és az önkormányzati

intézmények étkezési szolgáltatásait igénybe vevők térítési díjainak megállapításáról szóló 31/1996. (XI. 28.) sz. Rendelet hatályát veszti.

Kihirdetés napja: 2008. október 30.

1.4számú melléklet a 22/2004. (VI. 24.) rendelethez

3 Módosította: 33/2008. (X. 30.) Szentgotthárd Város Önkormányzata Képvisel -testülete rendelet 5. §-a. Hatályos: 2009. I. 01-t l.

4 Hatályon kívül helyezte a 33/2008. (X.30.) ÖKT rendelet 3.§-a 2008.11.01-t l

Szentgotthárdi Közös Önkormányzati Hivatal
Szentgotthárd
645-258/2013. szám

K I V O N A T

A Képviselő-testület 2013. november 27-én 14.00 órakor megtartott nyílt ülésének jegyzőkönyvéből.

258/2013. számú Képviselő-testületi határozat:

1.) Szentgotthárd Város Önkormányzatának Képviselő-testülete 2014. január 1. és 2014. december 31. között a Szentgotthárd Város Önkormányzata a szakképző iskola, az általános iskola és a gimnázium vonatkozásában az élelmezési térítési díj alapját meghatározó nyersanyagnormákat az 1. sz. melléklet szerint határozza meg.
Határidő: közlésre azonnal
Melléklet szerinti nyersanyagnormák: 2014. január 1.
Felelős: Huszár Gábor Polgármester
2.) Szentgotthárd Város Önkormányzatának Képviselő-testülete javasolja Szentgotthárd és Térsége Önkormányzati Társulás Társulási Tanácsának, hogy 2014. január 1. és 2014. december 31. között a 2. sz. melléklet szerint fogadja el az élelmezési térítési díjak alapját meghatározó nyersanyagnormákat.

Határidő: azonnal
Felelős: Huszár Gábor Polgármester

A kivonat hiteléül:

Szentgotthárd, 2013. november 28.

Dr. Dancsecs Zsolt
jegyző

Élelmezési nyersanyagnormák és eladási árak 2014. március 1. és 2014. december 31. között

72 %-os rezsiköltség esetén)

Megnevezés	***Nyersanyagnorma nettó Ft/adag***	***Eladási ár nettó Ft/adag***	***Eladási ár bruttó Ft/ adag***
Bölcsőde (0-3 éves korcsoport)			
Reggeli	56,-	96,-	122,-
Tízórai	30,-	52,-	66,-
Ebéd	218,-	375,-	476,-
Uzsonna	54,-	93,-	118,-
Bölcsőde diéta (0-3 éves korcsoport)			
Reggeli	65,-	112,-	142,-
Tízórai	38,-	65,-	83,-
Ebéd	247,-	425,-	540,-
Uzsonna	63,-	108,-	137,-
Bölcsőde felnőtt ebéd			
Ebéd	***310,--***	533,-	677,-
Óvoda (3-6 éves korcsoport)			
Tízórai	69,-	119,-	151,-
Ebéd	233,-	401,-	509,-
Uzsonna	54,-	93,-	118,-
Óvoda diéta			
Tízórai	71,-	122,-	155,-
Ebéd	245,-	421,-	535,-
Uzsonna	56,-	96,-	122,-
Általános Iskola (7-10 éves korcsoport)			
Tízórai	79,-	136,-	173,-
Ebéd	272,-	468,-	594,-
Uzsonna	77,-	132,-	168,-
Általános Iskola (10-14 éves korcsoport)			
Tízórai	79,-	136,-	173,-
Ebéd	291,-	501,-	636,-
Uzsonna	77,-	132,-	168,-
Általános Iskola diéta			
Ebéd	305,-	525,-	666,-
Kollégium (15-18 éves)			
Reggeli	148,-	255,-	324,-
Tízórai	36,-	62,-	79,-
Ebéd	310,-	533,-	677,-
Uzsonna	48,-	83,-	105,-
Vacsora	179,-	308,-	391,-
Kollégium (15-18 éves) diéta			
Reggeli	148,-	255,-	324,-
Tízórai	50,-	86,-	109,-
Ebéd	324,-	557,-	707,-
Uzsonna	58,-	100,-	127,-
Vacsora	191,-	329,-	418,-
Szociális ellátás - időskorúak			
Reggeli	126,-	217,-	276,-
Tízórai	36,-	62,-	79,-
Ebéd	310,-	533,-	677,-
Uzsonna	48,-	83,-	105,-
Vacsora	179,-	308,-	391,-
Szociális ellátás – időskorúak diéta			
Reggeli	132,-	227,-	288,-
Tízórai	50,-	86,-	109,-
Ebéd	324,-	557,-	707,-
Uzsonna	58,-	100,-	127,-
Vacsora	192,-	330,-	419,-

III. melléklet:

Ellátandó intézmények:

Bölcsőde, óvoda:

- Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde Játékvár Óvoda 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 14. – legfeljebb 2014. július 31-ig 1 db főzőkonyha, majd legkésőbb 2014. augusztus 01-től tálaló, vagy melegítőkonyha
- Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde Tótágas Bölcsőde 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 16. intézményben - 1 db főzőkonyha

Iskolák:

- Szentgotthárd és Kistérsége Oktatási Intézmény Általános Iskolájának Arany János 1-4. évfolyama 9970 Szentgotthárd, Arany János u. 2. - 1 db főzőkonyha
- Szentgotthárd és Kistérsége Oktatási Intézmény Általános Iskolájának Széchenyi István 5-8. évfolyama 9970 Szentgotthárd, Füzesi út 7. - 1 db főzőkonyha
- III. Béla Szakképző Iskola Kollégiuma 9970 Szentgotthárd, Hunyadi J. út 27. - 1 db tálaló, vagy melegítőkonyha
- Szentgotthárd és Kistérsége Oktatási Intézmény Vörösmarty Mihály Gimnáziuma 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 1.

Szociális intézmény:

- Városi Gondozási Központ 9970 Szentgotthárd, Arany János út 1.

Főzőkonyhák:

- Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde **Játékvár Óvoda** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 14.
- Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde **Tótágas Bölcsőde** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 16.;
- Szentgotthárd és Kistérsége Oktatási Intézmény **Általános Iskolájának Arany János 1-4. évfolyama** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Arany János u. 2.;
- Szentgotthárd és Kistérsége Oktatási Intézmény **Általános Iskolájának Széchenyi István 5-8. évfolyama** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Füzesi út 7.

Tálaló, vagy melegítőkonyha:

- Legkésőbb a 2014./2015-ös tanév kezdetétől a Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde **Játékvár Óvoda** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 14. lévő főzőkonyhát tálaló konyhaként köteles működtetni és az ebben a konyhában főzött ételeket a Szentgotthárd és Kistérsége Egyesített Óvodák és Bölcsőde **Tótágas Bölcsőde** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Kossuth L. utca 16. alatti főzőkonyhában biztosítja. A III. Béla Szakképző Iskola **Kollégiuma** intézmény területén, a 9970 Szentgotthárd, Hunyadi J. út 27. alatt lévő főzőkonyhában legkorábban a 2014/2015. tanév kezdetétől csak reggelit és vacsorát biztosító konyhát működtet és az ebben a főzőkonyhában kiszolgált étkezők számára a **Szentgotthárd és Térsége Általános Iskola, Gimnázium és Alapfokú Művészeti Iskola Széchenyi István 5-8. Évfolyamos Általános Iskolája** intézmény épületében 9970 Szentgotthárd, Füzesi út 7. lévő főzőkonyhában biztosít étkezési lehetőséget.

IV. melléklet

Az Országos Tisztifőorvosi Hivatal rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlása közétkeztetők számára – 2011. augusztus 01.

Országos Tisztifőorvosi Hivatal

ikt. szám:

A RENDSZERES ÉTKEZÉST BIZTOSÍTÓ, SZERVEZETT ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁSRA VONATKOZÓ TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI AJÁNLÁS KÖZÉTKEZTETŐK SZÁMÁRA

„Az egészségügyről" szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy **„A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani."**

Az élettani szükségletnek megfelelő étrend biztosításához a táplálkozás-egészségügyi előírások kidolgozása – törvényi előírás és a kormány kijelölése alapján - az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) feladata.
(1991. évi XI. törvény az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről, 4. § (5) bek. bc), db) pontok és 323/2010. (XII. 27.) Korm. rendelet az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatról, a népegészségügyi szakigazgatási feladatok ellátásáról, valamint a gyógyszerészeti államigazgatási szerv kijelöléséről, 15. § (3) bek.)

Az OÉTI a jogszabályi felhatalmazásnak eleget téve saját vizsgálati eredményeire építve és a legújabb szakirodalmi adatokat figyelembe véve elkészítette a táplálkozástudomány mai állásának megfelelő, **a rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás**-t.

Dr. Paller Judit
mb. országos tisztifőorvos

Budapest, 2011. augusztus 01.

A RENDSZERES ÉTKEZÉST BIZTOSÍTÓ, SZERVEZETT ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁSRA VONATKOZÓ TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI AJÁNLÁS

1. Általános rendelkezések

(1) Ezen ajánlás hatálya kiterjed valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (továbbiakban közétkeztető), figyelemmel a (2) bekezdésben foglaltakra is.

(2) Ezen ajánlás előírásait a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló külön jogszabályban foglalt előírások sérelme nélkül kell alkalmazni.

(3) A közétkeztető feladata ezen ajánlás szerint az élettani energia- és tápanyagigénynek megfelelő összetételű és jellegű táplálék biztosítása.

2. Fogalom-meghatározások

Ezen ajánlás alkalmazásában:

1. Adag: az *1. melléklet* szerinti nyersanyag-kiszabati útmutatóban megadott élelmiszer-nyersanyag mennyiség, mely meghatározza, hogy a közétkeztetésben szolgáltatott ételhez, italhoz felhasznált tisztított nyersanyagból az adott korcsoportban milyen mennyiséget kell adni.

2. Diétás élelmiszer: a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 36/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet 1. § (2) bekezdés *a)* pontja szerinti élelmiszer.

3. 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.

4. Élelmiszer: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i 178/2002/EK rendeletének 2. cikke szerinti fogalom.

5. Étel, ételkészítés: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2§. 8-9. pontja.

6. Ételsor: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek kombinációja.

7. Étrend: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor.

8. Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés: az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendelet (a továbbiakban: R.) 4. § (3) bekezdés *a)-b)* pontja szerinti étkeztetés.

9. Ital: a közétkeztetés keretében biztosított, konyhatechnológiai műveletekkel vagy azok nélkül közvetlen fogyasztásra alkalmassá tett folyékony élelmiszer, ide nem értve a leveseket, mártásokat, szószokat.

10. Közétkeztetési szolgáltatás: közoktatási intézményekben, egészségügyi intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatás keretében nyújtott, rendszeres étkezést biztosító szervezett közösségi élelmezési ellátás, amelyet a közoktatási intézményen belül az óvodai nevelésben és iskolai, kollégiumi nevelésben és oktatásban részesített, az egészségügyi intézményekben és a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatás által ellátott, valamint a szociális ellátást igénybe vevő személyek, ezen felül az ilyen intézményekben foglalkoztatottak részére kell biztosítani.

11. Receptúra: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált, tisztított nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával.

12. Tisztított nyersanyag: olyan élelmiszer, amelynek az emberi fogyasztásra nem alkalmas vagy az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították.

13. Tíz élelmezési nap: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.

(2) E ajánlás alkalmazásában
a) főétkezésnek minősül a reggeli, ebéd és a vacsora;
b) kisétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.

3. Nyersanyag-kiszabati ív

A közétkeztetőnek nyersanyag-kiszabati ívet kell vezetnie, amelyen egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges tisztított nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását kell feltüntetni.

4. Az étrendtervezés szabályai

(1) Az étrend összeállításánál ügyelni kell arra, hogy a tervezett ételek jellege az étkeztetett korcsoportoknak megfelelő legyen.

(2) Csípős, erősen fűszeres, vagy a nyálkahártyát irritáló étel a 14 év alatti korcsoport részére nem adható.

(3) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy a *2. mellékl*etben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap vonatkozásában egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

(4) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kisétkezésnek is tartalmaznia kell.

(5) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati útmutatóban foglaltak szerint kell végezni.

(6) Az étlapon és a nyersanyag-kiszabati íven az ételekhez felhasznált, a tisztított nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel kell feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezések száma

(1) A közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalmát a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembe vételével a (2)-(3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítani kell.

(2) A közétkeztetőnek az alábbi módon kell biztosítani a napi étkezések számát:
- *a)* egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100 %-át napi 3 fő- és 2 kisétkezéssel,
- *b)* bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75 %-át napi 2 fő- és 2 kisétkezéssel,
- *c)* napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65 %-át 1 fő-és 2 kisétkeztetéssel
- *d)* napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35 %-át egy ebéd főétkezéssel.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100 %-át kell fedezni az R. 4. § (1) bekezdés *f)* pontjában foglaltak alkalmazásával.

(4) Az 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a közétkeztetőnek
- *a)* az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkeznie kell 10 vagy 100 személyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet kell készítenie feltüntetve az étkezők korcsoportját és létszámát;
- *b)* az ételek korcsoportok szerinti adagolását a *4. mellékl*etben foglalt adagolási útmutató alapján, megfelelő méretű adagoló eszközökkel kell végezni.

6. Tájékoztatás

(1) A közétkeztetőnek minden, általa biztosított étkezéshez étlapot kell készítenie és azt az étkezők – bölcsődében, valamint közoktatási intézményekben a szülők - által is jól látható helyen ki kell függeszteni.

(2) Az étlapon fel kell tüntetni minden étkezés számított energia-, fehérje, zsír-, szénhidrát-, cukor- és sótartalmát egy adagra vonatkoztatva, és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM rendeletben meghatározott allergén összetevőket. Amennyiben az étlapban változás következik be, a közétkeztetőnek gondoskodnia kell arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján megtörténjen.

(3) A közétkeztetőnek fel kell tüntetnie az étlapon, hogy a 16. szerinti
a) diétás étkeztetést biztosítja, vagy
b) diétás étkeztetést nem biztosítja.

(4) Az étlapon a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten kell feltüntetni.

(5) A *4. melléklet* szerinti adagolási útmutatót mind az ételkészítés helyén, mind a tálalókonyhán jól látható helyen ki kell függeszteni.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

(1) A közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta köteles biztosítani a (2)-(6) bekezdésben foglalt élelmiszereket az ott meghatározottak szerint.

(2) Egész napos étkeztetés esetén biztosítani kell legalább
a) 0,5 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket,
b) 4 adag gyümölcsöt, zöldséget – ide nem értve a burgonyát –, ezekből legalább 1 adagot nyers formában,
c) 3 adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből legalább 1 adagnak teljes őrlésűnek kell lennie.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén biztosítani kell legalább
a) 0,5 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket,
b) 4 adag gyümölcsöt, zöldséget – ide nem értve a burgonyát –, ezekből legalább 1 adagot nyers formában,
c) 3 adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből legalább 1 adagnak teljes őrlésűnek kell lennie.

(4) Bölcsődei étkeztetés esetén biztosítani kell legalább
a) 0,4 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket,
b) 3 adag gyümölcsöt, zöldséget – ide nem értve a burgonyát –, ezekből legalább 1 adagot nyers formában,
c) 2 adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből kétnaponta 1 adagnak teljes őrlésűnek kell lennie.

(5) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén biztosítani kell legalább
a) 0,3 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket,

b) 2 adag gyümölcsöt, zöldséget – ide nem értve a burgonyát –, ezekből legalább 1 adagot nyers formában,
c) 2 adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből 1 adagnak teljes őrlésűnek kell lennie.

(6) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén biztosítani kell legalább 1 adag nyers zöldséget – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcsöt.

8. Tejtermékekre vonatkozó ajánlás

(1) A 7. (2)-(5) bekezdés tekintetében 1-3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú, a 3 év feletti korcsoport részére 1,5% vagy 2,8% zsírtartalmú tejet kell biztosítani.

(2) Az italként kínált tej cukrozása nem megengedett.

(3) Tejföl kizárólag ételkészítéshez használható fel.

(4) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén ízesített tejkészítmény nem adható.

(5) Az ízesített tejkészítmények további cukrozása nem megengedett.

9. Sűrítésre és zsiradék felhasználásra vonatkozó ajánlás

(1) A 7. (2)-(5) bekezdések c) pontjai tekintetében a sűrítéshez felhasznált liszt vagy keményítő, valamint a levesbetét nem számít egy adagnak.

(2) Olaj legfeljebb a nyersanyag-kiszabati útmutatóban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(3) Bölcsődei étkeztetés esetén bő olajban sült étel nem adható.

10. Folyadékpótlásra vonatkozó ajánlás

(1) Folyadékpótlásra az ivóvízen kívül kizárólag világosra főzött és legfeljebb a nyersanyag-kiszabati útmutató szerint megengedett mértékben ízesített tea, víz vagy ásványvíz adható.

(2) Az (1) bekezdés alkalmazásában akkor minősül a tea világosra főzöttnek, ha másfél liter vízhez egy teafilter vagy 2 gramm mennyiségű teafű kerül felhasználásra.

11. Tíz élelmezési napra vonatkozó ajánlások

(1) Tíz élelmezési nap átlagában a napi összes energia mennyiség legfeljebb 30 %-a, bölcsődei étkeztetés esetén 35 %-a származhat zsírból.

(2) Tíz élelmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.

12. Magas zsírtartalmú nyersanyagokra vonatkozó ajánlások

(1) A (2)-(4) bekezdésben foglalt élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat tíz élelmezési napra számítva kell betartani.

(2) Vaj legfeljebb 3 alkalommal használható fel, a nyersanyag-kiszabati útmutatóban feltüntetett mennyiségben, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(3) Bő olajban sült étel 1 alkalommal szerepelhet az étrendben.

(4) Tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel, 1 alkalommal.

13. A közétkeztetésben biztosított étkezések sótartalmára vonatkozó ajánlás

A közétkeztetésben biztosított étkezések sótartalma nem haladhatja meg az *5. melléklet* szerinti, korcsoportonként megengedett sómennyiséget.

14. A felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok felhasználásának gyakoriságára vonatkozó ajánlás

Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei étkeztetés, fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszereket, élelmiszercsoportokat a *6. melléklet*ben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz élelmezési napra számítva kell biztosítani.

15. Kerülendő élelmiszerek és élelmiszercsoportok

(1) Közétkeztetésben az alábbi élelmiszereket nem javasolt felhasználni:
a) ételpor, leveskocka, sót tartalmazó ételizesítő,
b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús,
c) 20% feletti zsírtartalmú húskészítmény,
d) koffeintartalmú- vagy energiaital a 10 (1) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
e) alkoholt tartalmazó élelmiszer,
f) szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp,
g) hozzáadott cukrot tartalmazó vagy 50% alatti gyümölcstartalmú gyümölcslevek,

h) sertés, baromfi zsír,
i) 12 %-nál magasabb zsírtartalmú tejföl.

(2) Édesség – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – önálló fő- vagy kisétkezésként nem adható.

(3) 6 éves kor alatti gyermekek az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi, valamint az annak módosításra kiadott 238/2010/EU bizottsági rendelet szerinti édesítőszert tartalmazó élelmiszert ne kapjanak. Édesítőszert a csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek az élelmiszerekben használható édesítőszerekről szóló Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-94/35 számú előírása módosítására kiadott 152/2009. (XI. 12.) FVM rendeletben foglaltak alapján nem tartalmazhatnak.

16. Diétás étkeztetés

(1) Fekvőbeteg-gyógyintézetben és egész napos ellátást nyújtó bentlakásos intézményben a közétkeztetőnek minden, orvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő, diétás étrendet kell biztosítania a (3)-(6) bekezdésben foglaltak betartásával.

(2) Amennyiben az (1) bekezdésbe nem tartozó étkeztetést végző közétkeztető diétás étkezést kíván nyújtani - amely javasolt minden, orvos által igazoltan diétára szoruló 18 év alatti személy és középiskolai tanulmányait nappali tagozaton folytató fiatal felnőtt számára - a diétás étrendet a 16.3-16.6 pontokban foglaltak betartásával kell biztosítani.

(3) Az (1)-(2) 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 alkalmasságát befolyásoló élelmi anyag kizárásával kell készíteni, tárolni, szállítani, a végső fogyasztónak átadni, kizárva bármely keresztszennyeződés lehetőségét.

(5) Agluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez glutént tartalmazó gabonafélék vagy ezekből származó készítmények – beleértve a keményítőt és az élelmi rostokat is – nem használhatók fel, és biztosítani kell, hogy a glutént tartalmazó gabonafélékből származó anyagok nem kerülnek az ételbe, kivéve a megjelölése szerint gluténérzékenyeknek szánt élelmiszereket.

(6) A diétás étrend összeállítása során ezen ajánlás előírásait a 16. és a 17. (4) bekezdésében foglaltak sérelme nélkül kell alkalmazni.

17. Személyi feltételek

(1) Az ételek előállításának folyamatát, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az élelmezésvezetőnek kell felügyelnie.

(2) Az étrend összeállítását és a 19. (1) bekezdése szerinti önellenőrzést az élelmezésvezető végzze.

(3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek szakirányú, élelmezésvezető vagy dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie. A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus végzettséggel kell rendelkeznie.

(4) Diétás étrendet kizárólag dietetikus végzettségű szakember tervezhet.

(5) A közétkeztető köteles gondoskodni arról, hogy a diétás étel készítését
a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy
b) dietetikus felügyelje.

18. Hatósági ellenőrzés

(1) Ezen ajánlás előírásainak érvényesülését a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes Megyei Kormányhivatalok Népegészségügyi Szakigazgatási Szervei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) évente legalább egyszer ellenőrzi.

(2) A hatósági ellenőrzést az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentáció, különösen az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumok és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítvány alapján végzi az ellenőrző hatóság.

(3) Az ellenőrző hatóság részére az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló 1991. évi XI. törvényben előírt biokémiai elemzés céljára az ellenőrzött ételsorból 1 adag minta biztosítása szükséges.

19. Önellenőrzés

(1)
A közétkeztető részére önellenőrzés keretében étkeztetési tevékenységének felülvizsgálata javasolt annak megállapítására, hogy ezen ajánlásban foglaltaknak megfelel-e. Az önellenőrzés félévenkénti gyakoriságú legyen és a vizsgálat a 17.1 és a 19.2-19.4 pontokban foglalt területeken és meghatározottak szerint történjen.

(2) A diétás étkeztetés önellenőrzését csak dietetikus képesítésű szakember végezheti.

(3) Az önellenőrzésének magában kell foglalnia egy tetszőlegesen kiválasztott egymást követő kétszer tíz élelmezési napra vonatkozó étlap értékelését és a hozzá tartozó nyersanyag-kiszabati ív alapján végzett tápanyagszámítást, valamint a nyersanyag-kiszabati ívek nyersanyag-kiszabati útmutatóban foglaltakkal való összevetését.

(4) Az önellenőrzést az országos tisztifőorvos 1/2011. sz. Normatív Utasításában szereplő „A közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontokról" című dokumentáció kitöltésével kell végezni.

(5) Az önellenőrzés dokumentációját – az ellenőrzés alapját képező dokumentumokkal együtt – 2 évig meg kell őrizni.

1. melléklet

Nyersanyag-kiszabati útmutató

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
Hús	színhús: 60-80g	színhús: 70-90g	színhús: 80-100g	színhús: 90-100g	színhús: 100 -120g
	csontos szárnyas hús*: 70-100g	csontos szárnyas hús*: 80-120g	csontos szárnyas hús*: 100-140g	csontos szárnyas hús*: 100-140g	csontos szárnyas hús*: 120-160g
	darált hús: 30-40g	darált hús: 40-50g	darált hús: 50-60g	darált hús: 50-60g	darált hús: 60-80g
	levesekhez: 30-50g	levesekhez: 40-60g	levesekhez: 50-70g	levesekhez: 50-70g	levesekhez: 60-80g
	raguhoz hús: 45-65g	raguhoz hús: 50-70g	raguhoz hús: 60-80g	raguhoz hús: 70-90g	raguhoz hús: 80-100g
Húskészítmények	kisétkezéshez, szendvicsekhez, hidegétkezésekhez, rakott, töltött ételekhez: 15-25g	kisétkezéshez, szendvicsekhez, hidegétkezésekhez, rakott, töltött ételekhez: 20-30g	kisétkezéshez, szendvicsekhez, hidegétkezésekhez, rakott, töltött ételekhez: 25-35g	kisétkezéshez, szendvicsekhez, hidegétkezésekhez, rakott, töltött ételekhez: 35-45g	kisétkezéshez, szendvicsekhez hidegétkezésekhez, rakott, töltött ételekhez: 40-50g
	levesekhez: 20-30g	levesekhez: 30-40g	levesekhez: 50-55g	levesekhez: 50-55g	levesekhez: 50-60g
	feltétként: 30-40g	feltétként: 40-60g	feltétként: 50-80g	feltétként: 60-80g	feltétként: 90-120g
	tésztákhoz: 30-40g	tésztákhoz: 40-60g	tésztákhoz: 65-75g	tésztákhoz: 70-80g	tésztákhoz: 70-80g
Belsőség, belsőség készítmények közül kizárólag máj adható	feltétként: 60-80g**	feltétként: 70-90g	feltétként: 80-100g	feltétként: 80-100g	feltétként: 80-110g
	felfújtban: 25-30g**	felfújtban: 30-35g	felfújtban:35-40g	felfújtban: 35-40g	felfújtban: 40-50g
	szendvicsekhez: 15-25g**	szendvicsekhez: 20-30g	szendvicsekhez: 25-35g	szendvicsekhez: 35-45g	szendvicsekhez: 40-65g
	levesbetétként: 10-15g**	levesbetétként: 20-25g	levesbetétként: 25-30g	levesbetétként: 25-30g	levesbetétként: 30-35g
Hal, halkonzerv	feltétként: 70-80g	feltétként: 80-90g	feltétként: 90-110g	feltétként: 90-110g	feltétként: 100-120g
	levesben nem adható	levesben: 80-90g	levesben: 90-110g	levesben: 90-110g	levesben: 100-120g
	szendvicsekhez: 10-20g	szendvicsekhez: 20-25g	szendvicsekhez: 25-30g	szendvicsekhez: 25-30g	szendvicsekhez: 30-35g
Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 2dl	tej: 2dl	tej: 2-2,5dl	tej: 2-2,5dl	tej: 2-3dl
	kefir, joghurt: 1-1,5dl	kefir, joghurt: 1,5-2dl	kefir, joghurt: 1,5-2dl	kefir, joghurt: 1,5-2dl	kefir, joghurt: 1,5-2dl
	gyümölcsjoghurt: 1-1,5dl	gyümölcsjoghurt: 1,25-2dl	gyümölcsjoghurt: 1,25-2dl	gyümölcsjoghurt: 1,25-2dl	gyümölcsjoghurt: 1,5-2dl
Tejtermékek (sovány sajt,	sajt szendvicsekhez: 25-30g	sajt szendvicsekhez: 30-35g	sajt szendvicsekhez: 35-40g	sajt szendvicsekhez: 40-45g	sajt szendvicsekhez: 45-50g

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
félzsíros tehéntúró)	túró kisétkezéshez: 15-25g	túró kisétkezéshez: 20-30g	túró kisétkezéshez: 25-35g	túró kisétkezéshez: 30-40g	túró kisétkezéshez: 50-60g
	túró főételhez: 50-60g	túró főételhez: 60-70g	túró főételhez: 70-100g	túró főételhez: 80-110g	túró főételhez: 90-120g
Tejföl	tejföl: 10-20g	tejföl: 20-30g	tejföl: 25-30g	tejföl: 25-30g	tejföl: 30-40g
Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez, süteményhez: 0-10g	szendvicshez, süteményhez 0-10g	szendvicshez, süteményhez : 0-15g	szendvicshez, süteményhez : 0-15g	szendvicshez, süteményhez : 0-20g
Olaj	főételhez, süteményhez: 0-5g	főételhez, süteményhez: 0-6g	főételhez, süteményhez: 0-8g	főételhez, süteményhez: 0-8g	főételhez, süteményhez: 0-10g
	salátákhoz: 0-2g	salátákhoz: 0-2g	salátákhoz: 0-3g	salátákhoz: 0-3g	salátákhoz: 0-4g
Szalonna	ételkészítéshez: 2-4g	ételkészítéshez: 2-5g	ételkészítéshez: 3-6g	ételkészítéshez: 3-6g	ételkészítéshez: 3-10g
Cukor, méz	méz: 10-20g	méz: 10-20g	méz: 10-20g	méz: 10-20g	méz: 20-30g
	cukor, teában: 0-5g	cukor, teában: 0-7g	cukor, teában: 0-9g	cukor, teában: 0-10g	cukor, teában: 0-10g
Gabonaalapú élelmiszer	gabonapehely kisétkezéshez: 15-20g, kivéve müzli keverékek	gabonapehely, kisétkezéshez: 25-35g	gabonapehely, kisétkezéshez: 35-45g	gabonapehely, kisétkezéshez: 40-55g	gabonapehely, kisétkezéshez: 40-60g
	cereália köretként: 50-60g	cereália köretként: 60-70g	cereália köretként: 70-80g	cereália köretként: 70-80g	cereália köretként: 80-90g
	cereália zöldséggel együtt: 30-40g	cereália zöldséggel együtt: 40-60g	cereália zöldséggel együtt: 50-60g	cereália zöldséggel együtt: 60-70g	cereália zöldséggel együtt: 60-70g
	teljes őrlésű kenyérfélék: 30-40g	teljes őrlésű kenyérfélék: 40-55g	teljes őrlésű kenyérfélék: 50-65g	teljes őrlésű kenyérfélék: 55-75g	teljes őrlésű kenyérfélék: 60-95g
	kenyérfélék, kalács: 40-45g	kenyérfélék, kalács: 50-60g	kenyérfélék, kalács: 60-70g	kenyérfélék, kalács: 70-80g	kenyérfélék, kalács: 80-100g
	péksütemény: 1db	péksütemény: 1db	péksütemény: 1-2db	péksütemény: 1-2db	péksütemény: 1-2db
	egyéb gabonakészítmények, keksz kisétkezéshez: 15-25g	egyéb gabonakészítmények, keksz kisétkezéshez: 20-30g	egyéb gabonakészítmények, keksz, kisétkezéshez: 25-40g	egyéb gabonakészítmények, keksz, kisétkezéshez: 40-50g	egyéb gabonakészítmények, keksz, kisétkezéshez: 40-55g
	gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1db	gabonaszelet 1-2db	gabonaszelet 1-2db	gabonaszelet 1-2db
	száraztészta levesbetétként: 6-8g	száraztészta levesbetétként: 8-10g	száraztészta levesbetétként: 10-12g	száraztészta levesbetétként: 10-12g	száraztészta levesbetétként: 10-12g
	száraztészta köretként: 50-60g	száraztészta köretként: 60-70g	száraztészta köretként: 70-80g	száraztészta köretként: 70-80g	száraztészta köretként: 80-90g
Burgonya	főzeléknek: 130-160g	főzeléknek: 170-200g	főzeléknek: 190-240g	főzeléknek: 200-250g	főzeléknek: 200-250g

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
	rakott ételnek, köretnek: 130-160g	rakott ételnek, köretnek: 170-200g	rakott ételnek, köretnek: 190-240g	rakott ételnek, köretnek: 200-250g	rakott ételnek, köretnek: 250-280g
Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv, szárított)	nyersen: 50-80g	nyersen: 70-90g	nyersen: 80-100g	nyersen: 100-150g	nyersen: 100-150g
	levesben: 50-70g	levesben: 60-80g	levesben: 70-90g	levesben: 80-100g	levesben: 80-100g
	főételként: 130-160g	főételként: 170-200g	főételként: 200-220g	főételként: 200-250g	főételként: 200-250g
Gyümölcsök (frissen, nyersen, fagyasztott, befőtt, kompót, aszalt)	60-70g	70-80g	80-100g	100-150g	100-150g
	nem adható	aszaltból: 40-50g	aszaltból: 50-60g	aszaltból: 50-60g	aszaltból: 60-70g
Szárazhüvelyesek	nem adható	köret, főzelék: 60-70g	köret, főzelék:70-80g	köret, főzelék: 70-80g	köret, főzelék: 80-90g
	nem adható	leves, saláta: 25-30g	leves, saláta: 30-35g	leves, saláta: 35-40g	leves, saláta: 40-50g
Olajos magvak	nem adható	10-15g	15-25g	15-25g	25-35g
Gyümölcslé, zöldséglé (hozzáadott cukrot nem tartalmazó, min. 50%-os)	1-1,25dl	1-1,5dl	1,5-2dl	2-2,5dl	2-3dl

**Csirkehúsoknál 30-45%-os csontozási veszteséggel kell számolni.*
*** Kizárólag csirkemáj adható.*

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \textit{húsf} + \text{főzelékf} + \textit{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{köret}} \quad \text{x } 100,$$

ahol V= változatossági mutató, f= féleségek száma, e= előfordulások száma

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet
(kcal/nap)

	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

4. melléklet

Adagolási útmutató
(1 adag elkészített ételre)

	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
Tej/ízesített tejkészítmény /tea (dl)	2	2	2 - 2,5	2 - 2,5	2 - 3
Gyümölcslé/Zöldséglé (dl)	1 - 1,25	1-1,5	1,5 - 2	2 - 2,5	2 - 3
Levesek (dl)	1,5 - 2	2 - 2,5	2,5 - 3	2,5 - 3,5	2,5 - 4
Főzelékek (dl)	1,5 - 2	2 - 2,5	2 - 2,5	2,5 - 3	3 - 4
Mártás (dl)	1,5 - 2	2 - 2,5	2 - 2,5	2 - 2,5	2,5 - 3
Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	13 - 18	16 - 21	19 - 24	19 - 24	22 - 27
Burgonya (dkg)	13 - 16	17 - 20	19 - 24	20 - 25	20 - 25
Zöldség köretek (dkg)	13 - 16	17 - 20	20 - 22	20 - 25	20 - 25
Saláta (dkg)	5 - 8	7 - 9	8 - 10	10 - 15	10 - 15
Szelet hús nyersen (g)	60 - 80	70 - 90	80 - 100	90 - 100	100 - 120
Hal nyersen (g)	70 - 80	80 -90	90 - 110	90 - 110	100 - 120
Ragu, tokány, pörkölt (dl)	0,8 - 1,5	1 - 2	1 - 2	1,5- 2,5	1,5- 2,5

5. melléklet

Korcsoportonként ajánlott sómennyiség
(g/nap)

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

6. melléklet

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra számítva

	Egész napos étkeztetés és fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	Bölcsődei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
Hús	legalább 6, legfeljebb 10 alkalommal	legalább 6, legfeljebb 8 alkalommal	legalább 6, legfeljebb 10 alkalommal	legalább 6, legfeljebb 10 alkalommal
Húskészítmény	legfeljebb 6 alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legfeljebb 4 alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legfeljebb 6 alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legalább 1 alkalommal
Hal	legalább 1 alkalommal	legalább 1 alkalommal	legalább 1 alkalommal	legalább 1 alkalommal
Máj, májkészítmény	legfeljebb 3 alkalommal, ebből 2 alkalommal ételkészítéshez és 1 alkalommal kisétkezés részeként	Csirkemájat legfeljebb 3 alkalommal, ebből 2 alkalommal ételkészítéshez és 1 alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb 3 alkalommal, ebből 2 alkalommal ételkészítéshez és 1 alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb 2 alkalommal
Tojás	legalább 3, legfeljebb 8 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségét és az élelmiszerek tojástartalmát is beleszámolva	legalább 3, legfeljebb 5 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségét és az élelmiszerek tojástartalmát is beleszámolva	legalább 3, legfeljebb 5 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségét és az élelmiszerek tojástartalmát is beleszámolva	legalább 2, legfeljebb 4 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségét és az élelmiszerek tojástartalmát is beleszámolva
Rizs	legfeljebb 3 alkalommal	legfeljebb 1 alkalommal	legfeljebb 3 alkalommal	legfeljebb 3 alkalommal
Száraztészta	köretként legfeljebb 2 alkalommal	köretként legfeljebb 1 alkalommal	köretként legfeljebb 2 alkalommal	köretként legfeljebb 2 alkalommal
Burgonya	legfeljebb 5 alkalommal	legfeljebb 3 alkalommal	legfeljebb 5 alkalommal	legfeljebb 5 alkalommal
Szárazhüvelyesek				
egész évben	legfeljebb 3 alkalommal*	nem adható	legfeljebb 3 alkalommal	legfeljebb 3 alkalommal
októbertől áprilisig	legalább 1 alkalommal*		legalább 1 alkalommal	legalább 1 alkalommal
Gyümölcs-vagy zöldséglé	legfeljebb 3 alkalommal	legfeljebb 2 alkalommal	legfeljebb 2 alkalommal	legfeljebb 1 alkalommal
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb 4 alkalommal	legfeljebb 4 alkalommal	legfeljebb 4 alkalommal	legfeljebb 2 alkalommal
Ízesített tejkészítmény	legfeljebb 2 alkalommal	legfeljebb 2 alkalommal	legfeljebb 2 alkalommal	nem adható
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb 1 alkalommal	legfeljebb 1 alkalommal	legfeljebb 1 alkalommal	legfeljebb 1 alkalommal
Olajos magvak	legalább 2 alkalommal*	nem adható	legalább 1 alkalommal	
Teljes őrlésű gabona				Legalább 3 alkalommal

** kivéve egésznapos bölcsődei étkeztetés biztosítása esetén, ahol nem adható*

V. melléklet

A közüzemi költségek elszámolása az üzemeltetett főzőkonyháként (a mindenkori fogyasztási-, alap-, és teljesítménydíjak alapján);

Játékvár Óvoda (Szentgotthárd, Kossuth L. u. 14.)

Gáz	Főmérő, fizetés a szolgáltató felé szerződés alapján
Hidegvíz	Almérővel mért fogyasztás + NA 20-as mérőnek megfelelő alapdíj a mért m^3-es fogyasztásnak megfelelően (Vasivíz szolgáltatatói árai szerint)
Melegvíz	Almérővel mért mennyiség (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Fűtés	378 lm^3 (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Villany	Rendszerhasználati díj + áramdíj az almérőn mért fogyasztás alapján

Tótágas Bölcsőde (9970 Szentgotthárd, Kossuth L. u. 16.)

Gáz	Főmérő, fizetés a szolgáltató számlája alapján az Intézmény által teljes összeg továbbszámlázva
Hidegvíz	Almérővel mért fogyasztás + alapdíj a mért m^3 –es fogyasztásnak megfelelően (Vasivíz szolgáltatói árai szerint)
Melegvíz	Almérővel mért mennyiség (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Fűtés	349 lm^3 (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Villany	Rendszerhasználati díj + áramdíj az almérőn mért fogyasztás alapján +

Arany János Általános Iskola (Szentgotthárd, Arany J. u. 2.)

Gáz	Főmérő, fizetés a szolgáltató felé (ÉGÁZ-DÉGÁZ) szerződés alapján
Hidegvíz	Almérővel mért fogyasztás + NA 25-ös mérőnek megfelelő alapdíj a mért m^3-es fogyasztásnak megfelelően (Vasivíz szolgáltatatói árai szerint)
Melegvíz	Nem érinti az intézmény fogyasztását, mivel saját QUADRIGA típusú gázbojlerrel állítja elő a már mért hidegvízből és a fizetett (ÉGÁZ-DÉGÁZ) gázból
Fűtés	470 lm^3 (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Villany	Főmérő a szolgáltató nevén van

Széchenyi István Általános Iskola (Szentgotthárd, Füzesi u. 7.)

Gáz	Főmérő, fizetés a szolgáltató felé (ÉGÁZ-DÉGÁZ) szerződés alapján
Hidegvíz	Almérővel mért fogyasztás + NA 40-es mérőnek megfelelő alapdíj a mért m^3-es fogyasztásnak megfelelően (Vasivíz szolgáltatatói árai szerint)
Melegvíz	2,5 m^3/h almérővel mért mennyiség (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Fűtés	Főmérő, fizetés a szolgáltató felé (RÉGIÓHŐ fogyasztási díj)
Villany	Almérőn mért fogyasztás + 3 x 30 A = 150 A utáni teljesítménydíj

III. Béla Szakképző Iskola és Kollégium (Szentgotthárd, Hunyadi u. 27.)

Villany	Rendszerhasználati díj + áramdíj az almérőn mért fogyasztás alapján +
Hidegvíz	Almérővel mért fogyasztás + NA 20-as mérőnek megfelelő alapdíj a mért m^3-es fogyasztásnak megfelelően (Vasivíz szolgáltatatói árai szerint)
Fűtés	487,87 lm^3 (11,28 %)
Gáz	1 db QG 100 GDRT (COREX) gázbojler 300 literes 1 db 4 égős gáztűzhely 2 db 2 égős gáztűzhely 2 db gázzsámoly Főzőnapi gázfelhasználás: 15 m^3 + 20 m^3 alatti nem lakossági alapdíj