

# *Kispesti Egyesített Bölcsődék-Csillagfény Bölcsőde*



## *Általános ételmezési szabályzata*

*2022*

Készítette: Szétag-Thész Dorottya  
ételmezésvezető

*hatályos 2022. szeptember 1-től*

Tartalma:	I. Az élelmezés feladata, az ellátás rendszere
	II. Az élelmezés szervezete és feladatkörei
	III. Az élelmezési feladat folyamatának szabályozása és bizonylati rendje
	IV. Vegyes rendelkezések

## Kispesti Egyesített Bölcsődék Intézményei

### Általános Élelmezési Szabályzata

Az egyes tagintézmények az ettől eltérő működést mellékletben rögzítik.

#### **I. Az élelmezés feladata, az ellátás rendszere**

A bölcsődékben működő élelmezési üzem feladata, az intézménybe felvett gondozottak élelmezése.

A gondozottaknak szolgáltatott étkezések: reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna.

Valamennyi bölcsődében főzőkonyha üzemel, földes áruraktárral és zöldség előkészítővel.

Az élelmezéshez szükséges személyi feltételeket a feladatellátás nagyságától függően a Kispesti Egyesített Bölcsődék vezetője biztosítja.

A dologi feltételekről a tagintézményvezetők gondoskodnak.

#### **II. Az élelmezés szervezete és feladatkörei**

Az élelmezés rendszerének irányítója a Kispesti Egyesített Bölcsődék vezetője, az intézményben a

- tagintézményvezetők;
- vezetőt helyettesítési feladatokkal megbízott kisgyermeknevelők
- élelmezésvezetők;
- szakácsnők;
- konyhai dolgozók.

A bölcsődékben egyszemélyi felelős a bölcsőde vezetője. Az élelmezéssel kapcsolatos tevékenységét a munkaköri leírása, továbbá az Élelmezési Szabályzat III. fejezetében a belső ellenőrzésre vonatkozó bekezdés tartalmazza.

A bölcsődevezető közvetlen irányítása alatt áll az élelmezésvezető illetve a bölcsődevezető helyettesítő kisgyermeknevelő. Feladataikat munkaköri leírásuk, továbbá az Élelmezési Szabályzat tartalmazza.

### III. Az ételmezési feladat folyamatának szabályozása és bizonylati rendje

Az intézmények elkötelezettek a HACCP- rendszer alkalmazásával kapcsolatban, melyhez irányadó a 62/2011.(VI.30.) VM együttes rendelete, valamint az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” című kiadvány.

#### a./ Az ételmezési nyersanyagszükséglet forintfedezete és annak biztosítása

A költségvetés Működési Kiadások rovatába tervezzük és biztosítjuk az ételmezéshez szükséges forintfedezetet. A nyersanyagköltség a mindenkor érvényben lévő rendelkezések szerint megállapított összeg.

- 10/1994. (I. 30.) Kormányrendelet

(megjelent a Népjóléti Közlöny 1994.02.08. számában)

#### b./ Az ételmezési nyersanyagok beszerzése

- állami kereskedelem
- közbeszerzés (amennyiben a jogszabály előírja-szükség szerint)
- kiskereskedelem
- nagykereskedelem (pl. tejipar, húsipar, sütőipar, hűtőipar, stb.)
- magánkereskedők

A beszerzés bizonylata a számla.

Az ételmezési nyersanyagok ellenértéke három módon egyenlíthető ki:

- készpénzfizetéssel a vásárláskor, (GESZ rendelkezésének megfelelően)
- bankkártyával történő fizetéssel vásárláskor
- átutalással a GESZ útján.

#### c./ Étlapok tervezése és jóváhagyása

A bölcsődékben központi étlap működik, melynek tervezése 1 hónapra előre történik.

A végleges étlapot a tárgyhétet megelőző héten, legkésőbb csütörtökön kell elkészíteni.

Az étlaptervezést a bölcsődevezetők, a vezetőt helyettesítési feladatokkal megbízott kisgyermeknevelők és az ételmezésvezetők végezhetik a szakácsnőkkel együttműködve.

Diétás étlapot csak a dietetikus tervezheti.

Az étlapok készítésénél a mindenkor érvényben lévő útmutatókat és a lehetőségeket figyelembe kell venni.

A gondozottak ételmezésénél meghatározó szempont a számukra szükséges napi tápanyagmennyiség (fehérje, szénhidrát, zsír és vitamin szükséglet).

Az étlapnak a lehetőségekhez mérten változatosnak, idényszerűnek és a korszerű, egészséges táplálkozás követelményeinek megfelelőnek kell lennie.

Az étlapokat jóváhagyásra a bölcsőde orvosa is aláírja!

#### d./ A napi ételmezési létszám megállapítása

Az ételmezési létszám megállapításának alapja a Nyilvántartás az étkezést igénybe vevőkről 3 sz. melléklet a 210/2002. (X. 1.) kormányrendeletben. A kimutatás havonta, ezen belül naponta, gondozási egységenként bontásban készül az ellátottakról.

2012. IV. negyedévéől belép a számítógépes nyilvántartás (jelenleg a „Mikrofalat” program).

#### e./ A napi ételmezési nyersanyagszükséglet megállapítása, az anyagkiszabás

A nyersanyagszükséglet megállapításához irányadó a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet (közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás), mely rendelkezik az ételkészítés-felhasználási minimumokról (*ld. az 1 sz. mellékletben*), valamint ennek módosításai az 57/2014 (XII.29.) EMMI rendelet és a 36/2016 (XII.8.) EMMI rendelet.

A nyersanyagkiszabás számítógépes programmal történik. Szükséges adatok: létszám, receptúra.

#### f./ A főzőkonyha ellátása nyersanyaggal

Azok az élelmi anyagok, melyeknek szavatossági ideje rövid (pl. tej, kenyér, nyers hús, húskészítmények, tejtermékek, stb.) közvetlenül beszerzéskor használandók fel, raktározás közbeiktatása nélkül.

A három hónapos vagy annál hosszabb szavatossági idővel bíró anyagok (pl. tartós tej, liszt, cukor, só, üveges áruk, zsír, mirelit zöldségfélék, stb.) raktárról kerülnek felhasználásra.

A földesáru raktárban tárolható nyersanyagfélék tárolási lehetősége is különböző. Azok, amelyek 7-10 napon túl is minőségromlás nélkül tárolhatók (pl. burgonya, sárgarépa, hagymafélék, alma, stb.) nagyobb tételben is beszerezhetők, míg a könnyen romlók (pl. zöldborsó, zöldbab, paradicsom, paprika, kígyóuborka, stb.) csak egy-két napra rendelhetők be.

#### g./ Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása, tálalása

Az étlapon megtervezett ételek elkészítését a konyhai személyzet végzi, a szakácsnő irányításával. A kész ételek kiadhatóságát az ételmezésvezető, távollétében a helyettese állapítja meg, kóstolási lapon dokumentálja azt.

Az adagolást, tálalást a szakácsnő végzi.

A bölcsődék jellegéből adódóan készített egyik napról a másikra nem tárolhatnak.

#### h./ Az ételmezési költségek elszámolása

Az ételmezési nyersanyagszükségletet a mindenkori létszám, nyersanyagnorma, s az étlapra tervezett (heti étlapterv) ételféleségek határozzák meg. A szükséges forintfedezetet az év elején ellátmány formájában a GESZ biztosítja. Ebből történik a napi kifizetés.

A számlát számszakilag ellenőrizni kell. A vásárlásról számítógépen bankkártyás, illetve készpénzes (szükség esetén) kiadási rovatelszámolási ívet kell vezetni két példányban, melyet hetente kell elszámolás céljából a GESZ könyvelési csoportjának küldeni.

A bölcsődei pénzforgalomról ezen, túlmenően Pénztárfüzetet kell vezetni. A beszerzéseket (akár készpénzes, illetve bankkártyás, akár átutalásos) jegyezni kell számítógépes programon naponta, számlánként, összegszerűen bevételezési tételek feltüntetésével és nettó értékben.

Készletlista megtalálható a Mikrofalat programban.

A számlákat bevételezése után a bölcsőde bélyegzőjével, és a teljesítést igazoló bélyegzővel, aláírással, dátummal, kormányfunkció- és rovatszámval ellátva kell küldeni a kiadási rovatelszámolási ív kíséretében a GESZ könyvelési csoportjához, külön feltüntetve a nettó árat és az ÁFÁ-t.

A napi ételmezési költségek elszámolásának folyamata a Mikrofalat program alapján történik, melyek a következők:

1. Létszámnyilvántartás felvezetése (gondozottak, felügyelet)
2. Nyersanyagkiszabás
3. Bizonylatok felvezetése
4. Kiszabás
5. A kiadott nyersanyagok visszamérése és a pót, illetve visszavételezések elkészítése

A napi megtakarítás, illetve túllépés átlagértéken történik. A tényleges értéket a havi zárás után tudjuk megállapítani.

Minden hónap végén havi zárást kell készíteni, melynek menetét *lásd a 2. sz. mellékletben.*

Negyedévente a GESZ felé bevételek és kiadások összesítését, valamint raktárkészletet kell benyújtani.

#### i./ Az ételmezési feladatellátás belső ellenőrzése

A Kispesti Egyesített Bölcsődék Vezetője éves munkatervének megfelelően, illetve alkalomszerűen kell, hogy betekintést nyerjen az élelmezés folyamatába.

A tagintézményvezető vagy helyettese ellenőrzi:

- Havonta rendszeresen a zárást, annak határidőre történő elkészítését és aláírásával igazolja
- Negyedévenként zárás alkalmával a raktárkészletet, a beszerzett áruk minőségét, mennyiségét
- Évente a zárás, nyitás pontosságát, határidőre történő elkészítését
- Szűrőpróbaszerűen a konyha működését, higiéniáját

Amennyiben az élelmezésvezetői tevékenységet két hónapnál hosszabb ideig maga a bölcsőde vezetője látja el, a Kispesti Egyesített Bölcsődék vezetője ellenőrzi a tevékenységet.

#### **IV. Vegyes rendelkezések**

A gondozottak által elfogyasztott élelmi anyagok tápanyagtartalmát ki kell számítani 1 főre (3.sz. *Melléklet*), ami 10 napos időszakra vonatkozik. Ennek ismeretében korrigálni kell az élelmezés minőségét és mennyiségét az elkövetkezendő időben.

Az étkeztetés közegészségügyi szabályzatának betartásáért, valamint a HACCP- rendszer szabályainak alkalmazásáért, illetve betartatásáért a tagintézményvezető és az élelmezésvezető felel. (62/2011 (VI.30.)VM. rendelet)

Az étrend tervezését, a kivitelezés ellenőrzését orvosnak vagy élelmezésvezetőnek kell elvégezni.

A diétás étkezés tervezését a Népegészségügyi Intézettel vagy dietetikussal együttműködve kell elvégezni.

Amennyiben ételfertőzés vagy mérgezés alapos gyanúja feltételezhető, az intézmény vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes Népegészségügyi Intézetet.

**A bölcsődék élelmezési folyamatában kiemelten kell foglalkozni az alábbi területekkel**


- A kézi pénztár napi állásának megtekintése (naprakész állapot, készpénz használat esetén)
- A kiadott pénz bizonylati kezelése ( készpénz használat esetén)
- Pénztárfüzet állása ( bankkártyás vagy szükség esetén készpénzes)
- Létszám vezetése (számítógépen)
- Rovatszámolási ív vezetése (számítógépen)
- Beérkező anyagféleségek nyilvántartása (számítógépen)
- A számlák feldolgozása (számítógépen)
- A kiadott anyagféleségek vezetése (számítógépen)
- Élelmezési anyagbiztosítási és kivételezési bizonylatok kezelése (számítógépen)
- Anyag- kivételezési bizonylat (számítógépen)
- Eltérések + és – állás (számítógépen)
- Az áru beszerzésének módja, eredete, átvétele, készlet, tárolás
- Raktárak, hűtők állapota (elkülönítés, szakosítás, stb.)
- Hűtők hőmérsékletének ellenőrzése és dokumentálása
- Anyagkiadás folyamata
- Az elkészítés folyamata, folyamatábrák alkalmazása
- Kóstolási lap vezetése
- Tálalás folyamata, tálalási hőmérséklet ellenőrzése és dokumentálása
- Az edények minősége és az eszközök biztosítása
- Az étel útja (milyen módon kerül felhasználásra, fedés, takarás, stb.)
- Az étkezés folyamata
- Ételhulladék szállítási lap vezetése
- Leltározás módja, gyakorisága (konyhai)
- Az étlapokkal kapcsolatos teendők (összeállítás, jóváhagyás, szakmai megfelelés)
- A konyha munkarendje, munkaidő beosztás, személyi higiénia, munkaruha biztosítása és használata
- Munkaeszközök és feltételek biztosítása



A szabályzat hatálybalépésének ideje: 2022. szeptember 01.

A módosítások hatáskörével rendelkező személy: Kispesti Egyesített Bölcsődék Vezetője

Budapest, 2022. augusztus 22.

  
Szétag-Thész Dorottya  
élelmezésvezető



Jóváhagyta:   
Aszódi-Sikter Éva  
Intézményvezető

## Megismerési záradék

Alulírott, mint a ..... Bölcsőde dolgozója nyilatkozom, hogy az intézmény Étellemezési Szabályzatát megismertem, az abban foglaltak szerint végzem munkámat.

Budapest, 2022. ....

[illegible]

(2)<sup>1</sup> Az 5. mellékletben az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok 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. mellékletben meghatározott célérték eléréséig.

(3) 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.

(4) 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.

(5)<sup>2</sup> Az 5. mellékletben a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi egyszeri 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 2 g/nap bevitel eléréséig.

(6) A 16. § (3) bekezdése szerinti személynek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal e rendelet hatálybalépését követő három éven belül kell részt vennie.

### 13. Záró rendelkezések

#### 19. §<sup>3</sup>

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.

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

1. melléklet

#### Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D
1.	Nyersanyag	Korcsoportok		
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év
3.	Hús	hidegétkezéshez: 15-25 g	hidegétkezéshez: 20-30 g	hidegétkezéshez: 30-40 g
4.		színhús: 40-60 g	színhús: 60-80 g	színhús: 80-100 g
5.4	Hús	darált hús: 30-40 g	darált hús: 40-60 g	darált hús: 50-90 g
6.		levesekhez: 20-40 g	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g
7.		raguhoz: 30-50 g	raguhoz: 40-60 g	raguhoz: 60-80 g
8.5	Húskészítmények	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék

1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 11. § (1). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 11. § (2). Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

3 Nem lép hatályba a 43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet 20. § alapján.

4 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

5 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.

9.1	Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-15 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g
10.2		levesekhez: 20-30 g	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 0-20 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 0-30 g
11.3		feltétként: 25-40 g	feltétként: 40-60 g	feltétként: 0-30 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 0-40 g
12.4		tésztákhoz: 25-40 g	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 0-30 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 0-40 g
13.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60 g <sup>5</sup>	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g		
14.		felfújthoz: 20-30 g <sup>6</sup>	felfújthoz: 30-40 g	felfújthoz: 40-50 g		
15.7	Máj, zúza, szív és máj- készítmények	Szendvicshez: 15-25 g <sup>1</sup>	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g		
16.		levesekhez: 20-40 g <sup>8</sup>	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g		
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g		
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g		
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g		
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl		
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl		
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl		
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g		
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g		
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g		
26.9	Tejföl	10-20 g	20-30 g	20-40 g		
27. 10	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	Szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g		

- 1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 2. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 2 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
- 3 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
- 4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (1), 1. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.
- 5 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.
- 6 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.
- 7 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 3. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 8 Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.
- 9 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 4. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 10 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 5. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.



28.	Zsiradék	Ételkészítéshez1: 0-5 g	Ételkészítéshez2: 0-8 g	Ételkészítéshez3: 0-10 g
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20 g6	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g
37.7	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g
38.8		Kenyérfélék, kalács: 25-40 g	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g
39.		péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db
40.		egyéb gabonakészítmények9 hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények10 hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények11 hidegétkezéshez: 20-40 g
41.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db
42.14	Burgonya	Főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g
43.		rakott ételhez, körethez: 100-150 g	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g
44.15	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 20-70 g	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g
45.16		nyersen hidegétkezéshez: 20-40 g	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g

- 1 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.
- 2 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.
- 3 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.
- 4 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.
- 5 Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30%-a számítandó.
- 6 Kivéve müzli keverékek.
- 7 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 6. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 8 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 6. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 9 Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.
- 10 Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.
- 11 Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.
- 12 Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.
- 13 Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó stb.
- 14 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 7. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 15 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 16 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

46.1		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g
47.2		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g
52.	Olajos magvak	10-20 g <sup>3</sup>	10-20 g	20-30 g
53.4	Gyümölcsle és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl

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 = féleségek 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-gyógyintézet étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.5	Bölcsődei, mini 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

- 1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 3 Kizárólag darált formában.
- 4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba.
- 5 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (2), 2. melléklet 1. Hatályos: 2017. I. 1-től.

5.1	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	-	2 (legfeljebb 5,5)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.2	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	1	1 (legfeljebb 3)	2 (legfeljebb: 4)	2 (legfeljebb: 4)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

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

*1. m. melléklet*

**Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz  
élelmezési napra, egy főre számítva<sup>3</sup>**

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer,	Étkeztetés típusa			
2.4	élelmiszercsoport	Egész napos étkeztetés	Bölcsődei, mini bölcsődei 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 <sup>5</sup>	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

- 1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (4), 4. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 3 A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.
- 4 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (5), 5. melléklet 2. Hatályos: 2017. I. 1-től.
- 5 A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

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
13.1	Gyümölcslé és zöldséglé	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb hat alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két 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
15.2	Ízesített tejkecszitmény	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
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 <sup>3</sup>	nem adható	legfeljebb két alkalommal <sup>4</sup>	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

1 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 11. §, 2. melléklet szerinti szöveggel lép hatályba.

2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (5), 5. melléklet 1. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.

3 Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.

4 Óvodás korosztályban nem adható.



## HAVI ZÁRÁS MENETE

### 1. Előkészületek

- Havi zárás előtt ellenőrizni kell a havi létszámot, ha valamelyik napnál a létszám nem egyezik, akkor még az adott lezárt napnál lehet javítani.
- Ellenőrizni az összes bevételt (Lekérdezések/számlalista).

### 2. Hónapzárás futtatása, mentés pen-drive-ra

- A hónap zárást, az étlapok/kiszabás menü pont alatt található havizárás pontban tudjunk megtenni.
- A havi zárás végrehajtása előtt a program ellenőrzi, hogy mindegyik tárgyhavi étlap kiszabása megtörtént-e, ha nem, akkor figyelmeztető üzenetet küld.
- Ezek után a program elvégzi a havi zárást, beállítja a következő havi nyitó készletet.
- Mentést kell készíteni winchesterre és pen-drive-ra is.

### 3. Listák lekérése

- Alapanyag felhasználás
- Szállítók forgalma
- Létszám
- Normatív állás
- Számlalista
- Havi anyagösszesítő

46.1		Levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g
47.2		Főzelékhez, körethez: 60-150 g	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g
49.	Szárazhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g
52.	Olajos magvak	10-20 g <sup>3</sup>	10-20 g	20-30 g
53.4	Gyümölcsle és zöldséglé	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl

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

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

*3. v. melléklet*

**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-gyógyintézet étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.5	Bölcsődei, mini 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

- 1 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 2 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (1), 1. melléklet 8. Hatályos: 2016. XII. 16-tól.
- 3 Kizárólag darált formában.
- 4 Az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet 10. § (2) szerint módosított szöveggel lép hatályba.
- 5 Megállapította: 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet 13. § (2), 2. melléklet 1. Hatályos: 2017. I. 1-től.

**Tápanyagszámítás**  
**MINTA**

2022.02.28.-03.11 (9-10.hét)  
2022.03.16.-03.28 (11-13.hét)

Dátum	Energia (Kcal)	Zsír(g)	Zsír százalék	Hozzáad.cukor(g)	Létszám	Cukor százalék	Kalcium (mg)
2. 28.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 1.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 2.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 3.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 4.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 7.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 8.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 9.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 10.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 11.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
Átlag	0		#ZÉRÓOSZTÓ!		0	#####	0
3. 16.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 17.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 18.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 21.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 22.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 23.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 24.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 25.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 26.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
3. 28.			#ZÉRÓOSZTÓ!			#####	
Átlag	0		#ZÉRÓOSZTÓ!		0	#####	0

**Só (hozzáadott)**

Dátum	Mennyiség (g)	Összes gyermek	Százalék	Változatossági mutató	g/gyerek
9-10.hét		0	#####	77%	#####
11-13.hét		0	#####	77%	#####

**Só (összes)**

Dátum	Mennyiség (g)	Összes gyermek	Százalék	Változatossági mutató	g/gyerek
9-10.hét		0	#####		#####
11-13.hét		0	#####		#####

**Tojás**

Dátum	Mennyiség	Összes gyermek	Darab
9-10.hét		0	#####
11-13.hét		0	#####

zsír felső határ 35%

hozzáadott cukor felső határ 10%

Tojás 3-5 db

Napi kalcium szükséglet: 480 mg