



RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZATÁNAK KÉPVISELŐ-TESTÜLETE

2651 Rétság, Rákóczi út 20. Telefon: 35/550-100

www.retsag.hu Email: hivatal@retsag.hu

Előterjesztést készítette és előterjeszti: Vargáné Fodor Rita megbízott jegyző

INTÉZKEDÉSI TERV ELFOGADÁSA A KONYHÁN TÖRTÉNT ELLENŐRZÉSEK MEGÁLLAPÍTÁSAIRA

ELŐTERJESZTÉS

a képviselő-testület 2013. június 28-i ülésére

Tárgyalja

- Szociális bizottság
 Pénzügyi és Vároüzemeltetési Bizottság
 Közbeszerzési Bizottság
 Képviselő-testület

Ülés

- Nyílt
 Zárt

Szavazás

- Nyílt szavazás
 Titkos szavazás
 Egyszerű többség
 Minősített többség

1. A tárgyalandó témakör tárgyilagos és tényszerű bemutatása

Tisztelt Képviselő-testület!

I.

Rétság Kistérség Többcélú Társulás belső ellenőre, Papp Katalin 2012. 11. 05 – 2012. 11. 09 között ellenőrizte a Konyhánk működését. Az ellenőrzés során több hiányosságot tapasztalt, melyek megszüntetésére intézkedési tervet kell hozni. A hiányosságok pótlásával megvalósítható a Konyhán a költségtakarékos gazdálkodás, az ellenőrzések lefolytathatóvá válnak.

A belső ellenőrzés ugyanakkor technikai feltételek hiányát is feltárta. A teljes hiánypótlásnak akkor tud a konyha eleget tenni, ha rendelkezik megfelelő informatikai háttérrel. Ehhez szükséges 1 db számítógép beszerzése, operációs rendszerrel és szakmai programmal.

Az informatikai bővítés feltétele, hogy a számítógépes programot kezelni tudó személy is rendelkezésre álljon a konyha állományában. A program vételi lehetőségeiről információ még nem áll rendelkezésre, azonban más Konyháktól bizonyára beszerezhető.

Javaslataim:

- **Receptúra elkészítése 10 személyes adagszámra**
Határideje: 2013. július 31. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **Nyersanyag-kiszabati ív vezetése:**
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **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 történő feltüntetése
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- A közétkeztetőnek 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.
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- A konyhában használt dokumentáción a megfelelő helyen az aláírások feltüntetése
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- Az iskolában változatosabb és több tejet tartalmazó tízórai és uzsonna biztosításához szükséges technikai feltételeket javítani kell.

Határidő: 2013. szeptember 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető

- Jelel vizsgálatnak megfelelően, félévenkénti gyakorisággal önellenőrzést kell végezni Az önellenőrzést külső (nem konyhai dolgozók bevonásával javasolom).

Határidő: 2013. október 31.

Felelős: PVB által kijelöl bizottság

II.

A belső ellenőrök megállapításain túlmenően javaslok intézkedési terv elfogadását a tisztítószer felhasználásról készült ellenőrzéssel kapcsolatban is. Az ellenőrzés során megállapításra került, hogy jelentős túlfogyasztás van tisztítószerből a Konyhán. Az ellenőrzés javaslatát megfogadva, 2013. évben a konyhán étkezők létszáma alapján bruttó 12 Ft norma kerül csak engedélyezésre. Az élelmezésvezető a normát erősen alacsonynak tartja, véleményét egy külső ellenőrzés során jegyzőkönyvbe mondta. Kérése az, hogy legalább kettő havi tisztítószer kerüljön raktározásra. Ugyanakkor egy munkavédelmi ellenőrzés pedig azt kifogásolta, hogy nincs külön tisztítószer raktára az épületnek. A tisztítószer „raktározását” támogatni nem tudom. Egyet értek az ellenőrzés azon megállapításával is, hogy éves szinten közel 1000 liter klórtartalmú tisztítószer felhasználása sem indokolt. Az ellenőrzés megállapítása kapcsán javasolom

- a tisztítószer napi felhasználásának vezetését tisztítószer fajtánként.

Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető

III.

Tájékoztatom a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a fenti két ellenőrzésen túlmenően a további ellenőrzések voltak a konyhán:

- munkavédelmi ellenőrzés (a hiányosságok pótlására felszólítást kaptunk, melyről készített előterjesztést már tárgyalásra került)
- munkaügyi ellenőrzés (a Polgármesteri Hivatal dolgozói nem tudtak róla, Tömör Józsefné jegyző asszony Salgótarjában vitte fel a személyi anyagokat a vélt hiányosságok igazolására,)
- jelenleg a KDV ellenőrzi a konyha veszélyes hulladék (sütőzsír) megsemmisítését.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést megtárgyalni szíveskedjen.

2. Előzmények, különösen a témában hozott korábbi testületi döntések, azok végrehajtása

3. Jogszabályi háttér:

4. Határozati javaslat

RÉTSÁG VÁROS ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK /2013.(.....) KT. HATÁROZATA

Rétság Város Önkormányzat Képviselő-testülete megtárgyalta a Napközi-konyhán tartott ellenőrzések során feltárt hiányosságok megszüntetése érdekében Intézkedési terv elfogadásáról készített előterjesztést.

A Képviselő-testület a hiányosságok megszüntetése érdekében az alábbi Intézkedési tervet fogadja el:

- **receptúra elkészítése 10 személyes adagszámra**

Határideje: 2013. július 31. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető

- **nyersanyag-kiszabati ív vezetése**
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- **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 történő feltüntetésére
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- A közétkeztetőnek 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.
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- A konyhában használt dokumentáción a megfelelő helyen az aláírások feltüntetése
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- Az iskolában változatosabb és több tejet tartalmazó tízórai és uzsonna biztosításához szükséges technikai feltételeket javítani kell.
Határidő: 2013. szeptember 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- Jelel vizsgálatnak megfelelően, félévenkénti gyakorisággal önellenőrzést kell végezni
Határidő: 2013. október 31. **Felelős:** PVB által kijelölt bizottság
- a tisztítószer napi felhasználásának vezetését tisztítószer fajtánként.
Határidő: 2013. július 01. **Felelős:** Seresné Antalics Aranka élelmezésvezető
- az informatikai rendszer fejlesztéséhez fel kell mérni a személyi feltételeket. A számítógépre és a szakmai programra árajánlatot kell bekérni
Határidő: 2013. szeptember 01. **Felelős:** jegyző

Határidő: 2013. szöveg szerint

Felelős: szöveg szerint

Rétság, 2013.

Vargáné Fodor Rita
megbízott jegyző

Záradék:

Az előterjesztés jogszabálysértést nem tartalmaz.

Vargáné Fodor Rita
megbízott jegyző

BELSŐ ELLENŐRZÉSI JELENTÉS és VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

Iktatószám: 18 - 12 / 2012 / beönk

Tárgy: Ellenőrzési jelentés megküldése

Hutter Jánosné

Rétság Város Önkormányzat

Jegyzője részére

Az ellenőrzési programnak megfelelően a belső ellenőrzés elvégezte Rétság Város Önkormányzat hivatala főzőkonyhájában az Országos Tisztifőorvos 1 / 2011. számú Normatív Utasításának betartását feladat ellátás során.

Tájékoztatom arról, hogy az ellenőrzés főbb megállapításait és javaslatait, a Belső ellenőrzési jelentés Vezetői összefoglaló része tartalmazza.

A költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 370 / 2011. (XII. 31.) Korm. rendelet 45. § (1) és (5) bekezdése értelmében a jelentés címzettjei – az ellenőrzési jelentés javaslatai alapján – a szükséges intézkedések végrehajtásáért felelős személyek és vonatkozó határidők megjelölésével kötelesek a végleges ellenőrzési jelentés kézhezvételétől számított 8 munkanapon belül intézkedési tervet készíteni és azt haladéktalanul megküldeni az ellenőrzést végző szerv, illetve szervezeti egység belső ellenőrzési vezetőjének véleményezésre.

Rétság, 2012. november 9.

.....
Papp Katalin

Belső ellenőrzési vezető

5. ELLENŐRZÉSI JELENTÉS

Ellenőrzést végző szervezet: Rétság Kistérség Többcélú Társulás belső ellenőre

Ellenőrzést végző neve: Papp Katalin
(Regisztrációs szám:5112970 Személy ig. szám:293025 IA)

Ellenőrzött szerv: Rétság Város Önkormányzat Polgármesteri hivatala

Ellenőrzés típusa: Rendszerellenőrzés

Ellenőrzés módja: Iratanyagok és számlák tételes átvizsgálása, ütköztetése.

Ellenőrzés tárgya: Az országos tisztifőorvos 1 / 2011. számú Normatív Utasításának betartása feladat ellátás során az önkormányzat működtetésében lévő konyha esetén.

Az ellenőrzés célja: Rétság Város Önkormányzat fenntartásában működő főzőkonyhában a táplálkozás – egészségügyi ajánlásnak megfelelően alkalmazzák-e a szabályokat, valamint az ajánlásban foglaltak szerint biztosítja-e a közétkeztető az élettani, energia - és tápanyagigénynek megfelelő összetételű és jellegű táplálékot.

Ellenőrzendő időszak: 2011. 01. 01 – 2012. 10. 31.

Ellenőrzés időpontja: 2012. 11. 05 – 2012. 11. 09. (6 revizori nap)

Jelentés elkészítésének határideje: 2012. 11. 30.

Felelős vezetők, beosztásuk: Polgármester: Mezőfi Zoltán
Jegyző : Hutter Jánosné

Jogszabályi felhatalmazás:

- Az államháztartásról szóló 2011. CXCV. tv. (Áht.)
- Államháztartási törvény végrehajtási rendelete 368 / 2011. (XII. 31.) (Ávr.)
- Számvitelről szóló 2000. évi C. törvény (Sztv.)
- Államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési 249 / 2000. (XII. 24.) kormányrendelet (Áhsz.)
- Költségvetési szervek kontroll. és belső ell. sz. 370/2011. (XII. 31.) korm. rendelet (Bkr.)

6. RÉSZZLETES VIZSGÁLATI MEGÁLLAPÍTÁSOK

Általános ismertetés

Az OÉTI saját vizsgálati eredményeire építve, legújabb szakirodalmi adatokat és nemzetközi ajánlásokat, valamint a táplálkozási kockázati tényezőket figyelembe véve készítette el az új Ajánlást. Korábban is létezett ajánlás a közétkeztetést végző szolgáltatók számára, de ez sok szempontból hiányos volt. Pontosítását, szükségességét az alábbiak indokolták:

- A gyermekkori minta határozza meg táplálkozási szokásainkat, ezért a helyes táplálkozás alapjait minél korábbi életkorban el kell kezdeni kialakítani.
- A táplálkozási kockázati tényezők már gyermekkorban is kimutathatóak.
- Az egészséges táplálkozással a nem fertőző betegségek megelőzhetőek, a születéskor várható élettartam meghosszabbítható.
- A zöldségekben, gyümölcsökben gazdag étrend az egészséges testtömeg megőrzésének, valamint a szív-érrendszeri-, daganatos betegségek megelőzésének egyik kulcsa.
- Ha az 5 év alattiak só fogyasztását átlag napi 10 g-ra sikerülne csökkenteni, akkor a stroke, illetve szívinfarktus esélye csökkenne.
- A táplálkozásnak ugyanakkor bizonyítottan hatása van a tanulási képességekre (fizikai fejlődés, koncentráció képesség, magatartás, beilleszkedés).

Jogszabályi háttér:

Az országos tisztifőorvos 1 / 2011. sz. Normatív Utasítása: Az ellenőrzéseket a területileg illetékes kormányhivatalok népegészségügyi szakigazgatási szervei végzik.

Az alapvető elvárás 1997. évi CLIV. tv. 50§. (3) bekezdése szerint: „A közétkeztetésben-különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre- az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”

A belső ellenőrzés az ellenőrzési programban foglaltaknak megfelelően Rétság Város Önkormányzat – Rétság, Templom út 9. szám alatt – főzőkonyháján táplálkozás – egészségügyi vizsgálatot végzett. Az értékelés alapját a már említett országos tisztifőorvos 1 / 2011. számú normatív utasítása képezte.

A főzőkonyha 300 adagos kapacitással rendelkezik, ahol naponta egy menüt készítenek. Az óvoda rendelkezik melegítőkonyhával, ahová kiszállítják az ételt. Az iskolások a konyha tálaló részében, helyben étkeznek, a szociális étkezők zöme ételhordóban házhoz kapja, a külsősök ételhordóban viszik ill. helyben fogyasztják az ételt. Mivel az iskola nem rendelkezik melegítő konyhával, valamint tálaló konyhával, a gyermekek részére nem tudnak olyan jellegű tízórait, uzsonnát biztosítani, mely evőeszközt igényel. A folyadékot a tanteremben lévő nem vízszintes padon elhelyezni nem tudják, ezért folyékony tejtermékeket a gyermekeknek nem biztosítanak.

A főzőkonyháról ellátottak életkor szerinti megoszlását 2011. 09. 01. és 2012. 09. 30. között időszakban az alábbi táblázat tartalmazza:

Korcsoport	Ellátotti létszám meghatározása	Ellátotti létszám	Hány étkezést biztosít naponta
3-6 éves óvodás	1476 étk.nap/20 nap=73,8	74	3
7-14 éves napközis	1354 napk.nap/20 nap=67,7	68	3
7-14 éves menzás	1218 menz.nap/20 nap=60,9	61	1
Felnőtt engedélyezett	10 étk. nap / 20 nap=0,5	1	1
Felnőtt külsős	81 étk. nap / 20 nap=4,05	4	1

Szociális étk.	227 étk. nap / 20 nap=11,35	11	1
----------------	-----------------------------	----	---

Az étrend összeállításánál ügyelni kell arra, hogy a tervezett ételek jellege az étkeztetett korcsoportnak megfelelő legyen. Csípős, erősen fűszeres, vagy nyálkahártyát irritáló étel 14 év alatti korcsoport részére nem adható. **Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap vonatkozásában egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő, ami a főzőkonyhán megfelelőnek bizonyult** a vizsgált 10 egymást követő étkezési napon. A tisztiorvosi utasítás vizsgálati összesítő jegyzőkönyv mintája tartalmazza a **változatossági mutató** meghatározásának kötelezettségét, melynek értéke **abban az esetben bizonyul megfelelőnek, ha eléri a 60%-t. A vizsgált időszakban a konyha esetén ez az érték meghaladta a 84%-t, tehát az előírásnak megfelel. (A változatossági mutató a tízórai és uzsonna változatosságát nem vizsgálja!!!)**

A közétkeztetőnek minden, általa biztosított **étkezéshez étlapot kell készítenie** és azt az étkezőkben, valamint a közoktatási intézményekben a szülők által is jól látható helyen ki kell függeszteni. **Ez a főzőkonyha és az óvodai esetében biztosított.**

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. **Az ellenőrzött étlapon a fenti adatok nem szerepelnek.** Amennyiben az étlapban változás következik be, a közétkeztetőnek gondoskodnia kell arról, hogy a módosított étlap kifüggesztése a módosítás napján megtörténjen.

Napi háromszori étkezés szolgáltatása

A közétkeztetést biztosító 3-6 éves óvodások és 7-14 éves általános iskolások részére biztosítja ezt a szolgáltatást. **A szolgáltatás nyújtás alkalmával biztosítani kell naponta:**

- **0,3 liter tejet vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejterméket** (10 - 10 vizsgált nap átlagában 10 esetből 9 alkalommal az óvodában, 7 alkalommal iskolában biztosított volt)
- **2 adag gyümölcsöt, zöldséget – ide nem értve a burgonyát – ezekből legalább 1 adagot nyers formában** (10 – 10 vizsgált nap átlagában 8 - 8 alkalommal volt biztosított az óvodában és iskolában is a 2 adagnyi gyümölcs, zöldség, ebből 1 adagnyi nyersen naponta az óvodában 8 alkalommal, az iskolában 7 alkalommal)
- **2 adag gabonaalapú ételmiszert, amelyből 1 adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie** (mind az iskolában, mind az óvodában biztosított 10 - 10 vizsgált nap átlagában 10 alkalommal a napi 2 adag gabonaalapú ételmiszer, de a teljes kiőrlésre nem figyelnek.)

Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65 %-t egy fő- és két kisegítő kísétkéssel kell biztosítani. **A konyha nem biztosít energiaszükséglet számításához adatokat, ezért erről vélemény nem alkotható.**

Napi egyszeri étkezés szolgáltatása

A közétkeztetést biztosító 19. élet év feletti korosztálynak biztosítja ezt a szolgáltatást. **Az ellátás során biztosítani kell naponta legalább.**

- **1 adag nyers zöldséget vagy gyümölcsöt – ide nem értve a burgonyát.** (10 – 10 vizsgált nap átlagában 10 nap teljesült az előírás)

Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35 %-át egy ebéd főétkezéssel kell biztosítani, melynek megfelelőségéről **nem alkotható vélemény az energiaszükséglet számításához biztosított adatok hiányában.**

Tejtermékekre vonatkozó ajánlás

A 3 év feletti korcsoport részére 1,5 % vagy 2,8 % zsírtartalmú tejet kell biztosítani. Az italként kínált tej cukrozása nem megengedett. Tejföl kizárólag ételkészítéshez használható fel, és nem lehet 12 % -nál magasabb zsírtartalmú tejfölt használni. Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén ízesített tejkészítmény nem adható. Az ízesített tejkészítmények további cukrozása nem megengedett. **A tejtermékekre vonatkozó ajánlásokat a főzőkonyha nagy részben betartja.**

Sűrítésre és zsiradék felhasználásra vonatkozó ajánlás

Sűrítésre és zsiradék felhasználásra vonatkozó ajánlás szerint **kizárólag növényi olaj használható fel, mely előírást a vizsgált időszakban a főzőkonyhán betartottak.** Szalonnát a túrós tészta feltétként 1 alkalommal kínálták azoknak, akik ezt igényelték.

Magas zsírtartalmú nyersanyagokra vonatkozó ajánlás

Magas zsírtartalmú nyersanyagokra vonatkozó ajánlások szerint vaj legfeljebb 3 alkalommal használható fel, a nyersanyag-kiszabati útmutatóban feltüntetett mennyiségben, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást. Bő olajban sült étel 1 alkalommal szerepelhet az étrendben. Tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel, 1 alkalommal. **Az ajánlásokat a főzőkonyha nagy részben betartja,** a napi egyszeri étkezést biztosító a vizsgált időszakban 10 étkezési napon belül bő olajban 1 helyett 2 alkalommal készített ételt.

Tíz ételmezési napra vonatkozó ajánlás

Tíz ételmezési nap átlagában **a napi összes energia mennyiség** legfeljebb 30 %-a származhat zsírból, **a hozzáadott cukortartalom** a napi összes energia mennyiség legfeljebb 8 %-át teheti ki, melynek **vizsgálatára nem került sor, mert a főzőkonyha az értékeket nem tünteti fel az étlapon és nem készít az ajánlásnak megfelelő nyersanyag- kiszabati ívet.**

Az alábbi táblázat tartalmazza a korcsoportonkénti napi energia szükségletet, ehhez képes **szükséges vizsgálni a számított értékeket, mely információ hiányában nem készíthető el.**

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
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

Számított **sótartalom** és az ajánlott sómennyiség alakulása g/nap, szintén **nem határozható meg pontosan, az étlap és nyersanyag-kiszabati ív hiányossága miatt.**

A felhasznált só mellett a só tartalmazó ételízesítők, leveskockák rejtett sótartalmával is számolni kell, ezért **törekedett az ételmezés vezető arra, hogy olyan ételízesítőket alkalmazzon, melyek nem tartalmaznak sót.**

Az alábbi táblázat tartalmazza az ajánlás szerint felhasználható só mennyiséget.

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
Napi háromszori étkezés szolgál-	-	2 (legfeljebb:	3,5 (legfeljebb:	3,5 (legfeljebb:	3,5 (legfeljebb:	3,5 (legfeljebb:	3,5 (legfeljebb:

átadása		3)	6,6)	6,6)	6,6)	6,6)	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)

Halat 10 ételmezési naponként 1 alkalommal kellene biztosítani, azonban 2 havonta készítenek 1-szer.

Gyümölcslevet hozzáadott cukor nélkül 2 alkalommal kellene felszolgálni 10 ételmezési napon belül, de ez nem történik meg.

A tojás mennyisége 10 ételmezési naponként gyermekenként 3-5 db, a felnőttek esetében 2-4 db. Az 1. számú mellékletben szereplő táblázatban *Nem állapítható meg* megjegyzés található, mert a nyersanyag-kiszabati ív alapján nem határozható meg a tésztában lévő tojás mennyiség korcsportonként.

Kerülendő élelmiszerek és élelmiszercsoportok

- | | |
|---|--------------------------------|
| • Ételpor, leveskocka, sót tartalmazó ételízesítő, | Gyakorlatilag nem használnak |
| • 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús, | Kizárólag csirke és sertéshúst |
| • 20% feletti zsírtartalmú húskészítmény, | Nincs kellő információ |
| • Koffeintartalmú- vagy energiatartalmú, | Nem használnak |
| • Alkohol tartalmazó élelmiszer, | Nem használnak |
| • Szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp, | Nem használnak |
| • Hozzáadott cukrot tartalmazó vagy 50% alatti gyümölcs tartalmú gyümölcslevek, | Nem használnak |
| • Sertés, baromfi zsír, | Kizárólag feltét szalonna |
| • 12 %-nál magasabb zsírtartalmú tejföl | 1-1 alkalommal pl túrós tészta |
- esetén

A főzőkonyhán **nem felhasználnak sót tartalmazó ételízesítőket, állati eredetű zsírokat** kizárólag szalonna esetén pl. túrós tészta feltét, ugyanakkor **magas az édességek kísértézként történő felhasználása** pl. túrós ökörszem, diós patkó, csokis fánk, bukta stb

Önellenőrzés:

A közétkeztető részére önellenőrzés keretében étkeztetési tevékenységének felülvizsgálata javasolt annak megállapítására, hogy az ajánlásban foglaltaknak megfelel-e. Az önellenőrzés félévenkénti gyakoriságú kell, hogy legyen. Az önellenőrzésnek magában kell foglalnia egy tetszőlegesen kiválasztott egymást követő kétszer tíz ételmezési 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.

Az önellenőrzést az országos tisztifőorvos 1 / 2011. számú Normatív Utasításában szereplő „A közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontokról” című dokumentáció kitöltésével kell végezni.

Az önellenőrzés dokumentációját – az ellenőrzés alapját képező dokumentumokkal együtt– 2 évig meg kell őrizni. **(Ezt a feladatot végezte el a belső ellenőrzés.)**

Személyi feltételek

Az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az ételmezésvezetőnek kell felügyelnie.

Az ételmezésvezetőnek szakirányú, ételmezésvezető vagy dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie. Célszerű előtérbe helyezni a konyhai kisegítő személyzet oktatását is.

Diétás étrendet kizárólag dietetikus végzettségű szakember tervezhet, **jelenleg a konyhát diétás étkeztetés nincs.**

Adagolási útmutató

Az adagolási útmutatót mind az ételkészítés helyén, mind a tálalókonyhán jól látható helyen ki kell **függeszteni, ami megtörtént.** Az ajánlásban szereplő Adagolási útmutató és a főzőkonyhában található mennyiségek közt lényeges eltérés nem tapasztalható.

7. VEZETŐI ÖSSZEFOGLALÓ

A vizsgálat során felmértük és értékeltük az ellenőrzési programban foglalt, a vizsgálat tárgyához kapcsolódó belső szabályzatokban és a működésével kapcsolatos jogszabályokban foglalt előírások érvényesülését.

Meg vagyunk győződve arról, hogy az elvégzett munka elégséges volt ahhoz, hogy megalapozott véleményt formálhassunk.

Főbb megállapítások a következők:

Az ajánlás alkalmazása nem könnyű feladata az ételmezésvezetőnek, mivel meg kell felelnie az ajánlásnak, a gyermekek ízlésének, valamint a szülők igényeinek, tehát az ajánlás megvalósításában kiemelkedő szerepe van a gyermekek körül lévő embereknek (szülők, pedagógusok).

Az utasítás alapján készült ajánlás új adminisztratív nehézségeket tartalmaz, és néhány új fogalmat is, melyet a mindennapokban alkalmazni is kell.

- **Receptúra:** egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált, tisztított nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával. **(Ezzel a konyha nem rendelkezik)**
- **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. **(Ezt nem készítette a konyha)**
- **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. **(Ennek hiányában nem lehet értékelni a konyhánál az energia szükségletet, számított sótartalmat)**
- A közétkeztetőnek 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. **(Ezekkel sem rendelkezik a konyha)**
- **A RAKTÁRI KIVÉTEK nem minősülnek nyersanyag-kiszabati ívnek!!!**

Megállapításokhoz, következtetésekhez kapcsolódó javaslatok az alábbiak:

- Az ételmezés vezető állítson össze saját receptúráját 10 vagy 100 adagszámra vonatkoztatva, az étel és ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírással.
- Az ételmezés vezetőnek vezetnie kell a Nyersanyag-kiszabati ívet.
- Az Étlapon és a Nyersanyag-kiszabati íven az ajánlásnak megfelelően kell a tájékoztató adatokat szerepeltetni. Mindezek akkor várhatóak el az ételmezés vezetőtől, ha megfelelő számítástechnikai eszközzel és programmal rendelkezik.
- A konyhában használt dokumentáción a megfelelő helyen az aláírások hiányoznak, a jövőben fordítsanak erre nagyobb figyelmet.
- Az iskolában változatosabb és több tejet tartalmazó tízórait és uzsonnát javasol nyújtani a belső ellenőrzés, ehhez azonban a technikai feltételeket is javítani szükséges.
- Jelel vizsgálatnak megfelelően, félévenkénti gyakorisággal önellenőrzést kell végezni a *Vizsgálati összesítő jegyzőkönyv minta* szerint.

A megállapítások és a javaslatok részletes leírása az ellenőrzési jelentésben található.

Az ellenőrzési jelentést az ellenőrzött területek vezetőivel egyeztetjük. Az egyeztető megbeszélést követően fennmaradt vitás álláspont nincs.

Az ellenőrzés nyomán kialakított véleményünk a vizsgált területről, illetve folyamatról összességében: közepes.

Rétság, 2012. november 9.

.....
Papp Katalin
Belső ellenőrzési vezető

1. melléklet
1. Vizsgálati összesítő jegyzőkönyv

Közétkeztető neve és telephelye: Rétság Város Önkormányzat, Rétság Templom út 9.			
Dátum: 2012-11-05.	Ellenőrzés helye: Rétság, Templom út 9.	Ellenőrző személy: Papp Katalin	
Korcsoport:	Ellátottak száma	Hány étkezést biztosít/nap:	
1-3 évesek			
4-6 évesek	74	3	
7-14 évesek napk.	68	3	
7-14 évesek menza	61	1	
Felnőtt enged.	1	1	
Felnőtt külsős	4	1	
Szociális étkező	11	1	
		IGEN	NEM
Receptúra megfelel az ajánlásnak			X
Nyersanyag-kiszabati ív megfelel az ajánlásnak			X
A receptúra és a nyersanyag-kiszabati ív megfelel egymásnak			X
Étlap megfelel az ajánlásnak			X
Az étlap az ajánlásban szereplő helyen ki van-e függesztve		X	
Változatossági mutató ≥ 60		X	
2x10 egymást követő ételmezési nap időszakában 1 ételsor csak 1x szerepel		X	
Minden főétkezés tartalmaz állati eredetű fehérje forrást		X	
10 ételmezési nap átlagban a számított hozzáadott cukor Energia $< 8\%$		Nincs információ	Nincs információ
A napi számított sótartalom nem haladja meg az ajánlásban megadott érték 150, illetve 200%-t		Nincs információ	Nincs információ
Adagolási útmutató ki van függesztve		X	
Adagolási útmutató ki van függesztve a tálaló konyhán		X	
Rendelkezik megfelelő méretű adagoló eszközökkel		X	
Rendelkezik megfelelő méretű adagoló eszközökkel a tálaló konyhán		X	
Biztosított-e az ajánlásban szereplő étkezések száma?		X	
Szolgáltat-e diétás étkeztetést?		Nem	
Amennyiben igen / dietetikus tervezte-e a diétás étlapokat?		Nem értelmezhető	
A diétás ételek elkészítését diétás szakács végzi-e?		Nem értelmezhető	
Amennyiben nem, az ételkészítés folyamatát dietetikus felügyeli-e?		Nem értelmezhető	

8. 2.1. Számított energiatartalom megfelelése a korcsoportonként ajánlott napi energiaszükségletnek (kcal/nap) – Információ hiányában nem vizsgálható

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap/10 ételmezési nap

9. 2.2. 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
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

10. 2.3. Energiatartalom élelmiszer-kémiai vizsgálat alapján (kcal/nap) – Információ hiányában nem vizsgálható

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	/900-1100/1100-1350/1300-1550/1300-1700/1300-1650/1300-1550
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	/450-600/600-750/700-850/700-900/700-900/700-850

11. 3.1. Számított sótartalom (g/nap) – Információ hiányában nem vizsgálható

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap

12. 3.2. 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
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)

13.4 / a. Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 ételmezési nap 09.03.	2 ételmezési nap 09.04.	3 ételmezési nap 09.05.	4 ételmezési nap 09.06.	5 ételmezési nap 09.07.	6 ételmezési nap 09.10.	7 ételmezési nap 09.11.	8 ételmezési nap 09.12.	9 ételmezési nap 09.13.	10 ételmezési nap 09.14.
0,3 liter tej vagy tejtermék ÓVODA	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
0,3 liter tej vagy tejtermék ISKOLA	+	-	+	+	+	+	+	-	+	-
Zöldség/gyümölcs 2 adag/nap ÓVODA	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-
Zöldség/gyümölcs 2 adag/nap ISKOLA	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs ÓVODA	-	+	+	+	+	-	-	+	+	-
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs ISKOLA	-	+	+	+	+	-	-	+	+	-
Gabona 2 adag/nap ÓVODA	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gabona 2 adag/nap ISKOLA	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gabona 1 adag teljes őrlésű ÓVODA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gabona 1 adag teljes őrlésű ISKOLA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

14.

15.4 / b. Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 ételmezési nap 09.17.	2 ételmezési nap 09.18.	3 ételmezési nap 09.19.	4 ételmezési nap 09.20.	5 ételmezési nap 09.21.	6 ételmezési nap 09.24.	7 ételmezési nap 09.25.	8 ételmezési nap 09.26.	9 ételmezési nap 09.27.	10 ételmezési nap 09.28.
0,3 liter tej vagy tejtermék ÓVODA	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
0,3 liter tej vagy tejtermék ISKOLA	+	+	-	+	-	-	+	-	+	+
Zöldség/gyümölcs 2 adag/nap ÓVODA	+	-	+	+	-	+	+	+	+	-
Zöldség/gyümölcs 2 adag/nap ISKOLA	+	-	+	+	-	+	+	+	+	-
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs ÓVODA	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs ISKOLA	+	-	+	+	-	+	+	+	-	+
Gabona 2 adag/nap ÓVODA	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gabona 2 adag/nap ISKOLA	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Gabona 1 adag teljes őrlésű ÓVODA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gabona 1 adag teljes őrlésű ISKOLA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

16.

17.5. Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 élelmezési nap 09.03.	2 élelmezési nap 09.04.	3 élelmezési nap 09.05.	4 élelmezési nap 09.06.	5 élelmezési nap 09.07.	6 élelmezési nap 09.10.	7 élelmezési nap 09.11.	8 élelmezési nap 09.12.	9 élelmezési nap 09.13.	10 élelmezési nap 09.14.
Zöldség/ gyümölcs 1 adag/nap	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Zöldség/ gyümölcs 10 élelmezési nap alatt 5 adag nyers zöldség vagy gyümölcs	-	-	+	+	-	-	-	+	+	-
Gabona 10 élelmezési nap alatt 3 adag teljes őrlésű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Élelmiszer megnevezés	1 élelmezési nap 09.17.	2 élelmezési nap 09.18.	3 élelmezési nap 09.19.	4 élelmezési nap 09.20.	5 élelmezési nap 09.21.	6 élelmezési nap 09.24.	7 élelmezési nap 09.25.	8 élelmezési nap 09.26.	9 élelmezési nap 09.27.	10 élelmezési nap 09.28.
Zöldség/ gyümölcs 1 adag/nap	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Zöldség/ gyümölcs 10 élelmezési nap alatt 5 adag nyers zöldség vagy gyümölcs	+	-	+	-	-	+	-	-	-	-
Gabona 10 élelmezési nap alatt 3 adag teljes őrlésű	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

18.6 / a. Az alábbi élelmiszerek napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra (2012.09.03-2012.09.14.)

Élelmiszer megnevezés	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Vaj 3 alkalommal	0	x	
Kizárólag növényi olajat használ		x	
Bő olajban sült étel 1 alkalommal	2		x
Kizárólag 12%-os tejfölt használ			x
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ		x	
Tejszín 1 alkalommal	2		x
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ		x	
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ	Nem állapítható meg		
Húsok 6-10 alkalommal	9	x	
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ	Nem állapítható meg		
Húskészítmények 6 alkalommal	6	x	
Húskészítmények 1 alkalommal ebéd részeként	1	x	
Hal legalább 1 alkalommal	0		x
Máj 3 alkalommal	1	x	
Májkészítmény 1 alkalommal kísétkészítés részeként	0	x	
Tojás 3-5 db	Nem állapítható meg		
Rizs 3 alkalommal	3	x	
Száraztészta 2 alkalommal	4		x
Burgonya 5 alkalommal	2	x	
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal*	0	x	
Olajos magvak legalább 1 alkalommal	0		x
Ízesített tejkészítmény 2 alkalommal	4		x
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/zöldséglé 2 alkalommal	0		x
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve - 4 alkalommal	6		x
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal	1	x	

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adása.

19.

20.6 / b. Az alábbi élelmiszerek napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra (2012.09.17-2012.09.28.)

Élelmiszer megnevezés	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Vaj 3 alkalommal	1	x	
Kizárólag növényi olajat használ		x	
Bő olajban sült étel 1 alkalommal	0	x	
Kizárólag 12%-os tejfölt használ			x
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ		x	
Tejszín 1 alkalommal	1	x	
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ		x	
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ	Nem állapítható meg		
Húsok 6-10 alkalommal	8	x	
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ	Nem állapítható meg		
Húskészítmények 6 alkalommal	6	x	
Húskészítmények 1 alkalommal ebéd részeként	0	x	
Hal legalább 1 alkalommal	0		x
Máj 3 alkalommal	0	x	
Májkészítmény 1 alkalommal kísétkészítés részeként	0	x	
Tojás 3-5 db	Nem állapítható meg		
Rizs 3 alkalommal	2	x	
Száraztészta 2 alkalommal	4		x
Burgonya 5 alkalommal	2	x	
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal*	1	x	
Olajos magvak legalább 1 alkalommal	0		x
Ízesített tejkészítmény 2 alkalommal	2	x	
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/zöldséglé 2 alkalommal	0		x
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve - 4 alkalommal	6		x
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal	1	x	

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adása.

21.7 / a. Az alábbi élelmiszerek napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra (2012.09.03-2012.09.14.)

Élelmiszer megnevezés	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Vaj 3 alkalommal	0	X	
Kizárólag növényi olajat használ		X	
Bő olajban sült étel 1 alkalommal	2		X
Kizárólag 12%-os tejfölt használ		X	
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ		X	
Tejszín 1 alkalommal	2		X
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ		X	
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ	Nem állapítható meg		
Húsok 6-10 alkalommal	9	X	
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ	Nem állapítható meg		
Húskészítmények 1 alkalommal	1	X	
Hal legalább 1 alkalommal	0		X
Máj 2 alkalommal	1	X	
Tojás 3-5 db	Nem állapítható meg		
Rizs 3 alkalommal	2	X	
Száraztészta 2 alkalommal	4		X
Burgonya 5 alkalommal	2	X	
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal*	0	X	
Ízesített tejkészítmény 0 alkalommal	0	X	
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcsstartalommal/zöldséglé 1 alkalommal	0		X
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve -2 alkalommal	1	X	
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal	0	X	

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adata.

22.

23.7 / b. Az alábbi élelmiszerek napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén 10 ételmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra (2012.09.17-2012.09.28.)

Élelmiszer megnevezés	Előfordulások száma vagy összes mennyiség	Megfelelt	Nem felelt meg
Vaj 3 alkalommal	1	X	
Kizárólag növényi olajat használ		X	
Bő olajban sült étel 1 alkalommal		X	
Kizárólag 12%-os tejfölt használ			X
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ		X	
Tejszín 1 alkalommal	1	X	
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ		X	
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ	Nem állapítható meg		
Húsok 6-10 alkalommal	8	X	
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ	Nem állapítható meg		
Húskészítmények 1 alkalommal	1	X	
Hal legalább 1 alkalommal	0		X
Máj 2 alkalommal	0	X	
Tojás 3-5 db	Nem állapítható meg		
Rizs 3 alkalommal	3	X	
Száraztészta 2 alkalommal	4		X
Burgonya 5 alkalommal	2	X	
Szárazhüvelyesek 1-3 alkalommal*	1	X	
Ízesített tejkészítmény 0 alkalommal	0	X	
Gyümölcsle, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcsstartalommal/zöldséglé 1 alkalommal	0	X	
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve -2 alkalommal	1	X	
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal	0	X	

* Kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adása.

24.

25.8 / a. Nem javasolt élelmiszerek felhasználása (2012.09.03-2012.09.14.)

Élelmiszer megnevezés	Megfelelt	Nem felelt meg
Ételporok, leveskockák, sót tartalmazó ételízesítők	X	
Koffeintartalmú- és energiatalok, kivéve a világosra főzött tea	X	
Alkoholt tartalmazó élelmiszerek	X	
Szénsavas vagy cukrozott üdítők, szörpök, gyümölcsle, amely hozzáadott cukrot tartalmaz, 50% alatti gyümölcsstartalmú gyümölcslevek	X	
Ízesített tejkészítmény, tovább cukrozva	X	
Édességek - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve önálló fő- vagy kísétkézként	X	
Sertés, baromfi zsír	X	

26.8 / b. Nem javasolt élelmiszerek felhasználása (2012.09.17-2012.09.28.)

Élelmiszer megnevezés	Megfelelt	Nem felelt meg
Ételporok, leveskockák, sót tartalmazó ételízesítők	X	
Koffeintartalmú- és energiatalok, kivéve a világosra főzött tea	X	
Alkoholt tartalmazó élelmiszerek	X	
Szénsavas vagy cukrozott üdítők, szörpök, gyümölcsle, amely hozzáadott cukrot tartalmaz, 50% alatti gyümölcsstartalmú gyümölcslevek	X	
Ízesített tejkészítmény, tovább cukrozva	X	
Édességek - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve önálló fő- vagy kísétkézként	X	
Sertés, baromfi zsír	X	

27. ZÁRADÉK

Az ellenőrzési jelentés tartalmát megismertem, egy példányát átvettem. A költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 370 / 2011. (XII. 31.) Kormányrendelet 42 – 43. § értelmében nyilatkozom, hogy

- észrevételt kívánok tenni, és azt a jelentés kézhezvételétől számított 8 naptári napon belül megküldöm az ellenőrzést végző szervezet vezetőjének;*

- észrevételt nem kívánok tenni.*

Egyben tudomásul veszem, hogy a határidő elmulasztását egyetértésnek kell tekinteni.

Rétság, 2012. november 9

.....
Hutter Jánosné
Jegyző

* a megfelelő szöveget alá kell húzni

