

J E G Y Z Ő K Ö N Y V

Készült: Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének 2025. április 28-án megtartott nyilvános ülésén.

A Testületi ülés helye: Tiszaladány Önkormányzat tanácskozóterme.
Tiszaladány, Kossuth út 53.

Jelen vannak:

Dr. Liszkai Ferenc polgármester
Várkonyi Béláné alpolgármester
Liszkai Attila képviselő

Meghívottként jelen vannak:

Dr. Németh Zsuzsanna aljegyző
Lovász Dóra jegyzőkönyvvezető

Csikai Katalin Judit és Minczér Diána igazoltan távol.

Dr. Liszkai Ferenc polgármester ismerteti a napirendet.

- 1.) Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra
Előterjesztő: dr. Liszkai Ferenc polgármester
- 2.) 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása
Előterjesztő: dr. Liszkai Ferenc polgármester
- 3.) Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékek saját célú felhasználásáról
Előterjesztő: dr. Liszkai Ferenc polgármester
- 4.) Döntés a települési főépítési feladatok ellátásának módjáról
Előterjesztő: dr. Liszkai Ferenc polgármester
- 5.) Egyebek

Zárt ülés:

- 1.) A települési támogatás elbírálása
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester

Dr. Liskai Ferenc polgármester ismerteti a napirendet, melyet a képviselők 3 igen szavazattal elfogadtak:

- 1.) Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester
- 2.) 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester
- 3.) Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékek saját célú felhasználásáról
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester
- 4.) Döntés a települési főépítési feladatok ellátásának módjáról
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester
- 5.) Egyebek

Zárt ülés:

- 1.) A települési támogatás elbírálása
Előterjesztő: dr. Liskai Ferenc polgármester

1. Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra

dr. Liskai Ferenc polgármester elmondja, hogy a Belügyminiszter pályázatot hirdetett a Magyarország 2025. évi központi költségvetéséről szóló 2024. évi XC. törvény (a továbbiakban: költségvetési törvény) 3. melléklet 2.3.1. pontja alapján a helyi önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatás elnyerésére.

Fenti jogcímen kapott támogatással a Belügyminisztérium a településen szociálisan rászorulóknak részére biztosítandó téli tüzelőanyag megvásárlásához kíván segítséget nyújtani.

Az igényelhető mennyiség az önkormányzat 2024. évi átlagos közfoglalkoztatotti létszám adata,
az önkormányzat 2023. évi, OSAP 1206 szerinti adatgyűjtés alapján aktív korúak ellátásában részesülők száma, az önkormányzat 2023. évi, OSAP 1206 szerinti adatgyűjtés alapján a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosultak száma (osztva hárommal), illetve a 2024. január 1-ei lakosságszámból a 80 év feletti korcsoport adata (osztva kettővel).) alapján kerül meghatározásra.

Keménylombos tűzifa igénylése esetén az önkormányzat legfeljebb 2 m³/ellátott tűzifa mennyiséget igényelhet.

Barnakőszén igénylése esetén a fenti létszám vonatkozásában legfeljebb 6q/ellátott szén mennyiséget igényelhet az önkormányzat.

A támogatás mértéke

a) a kedvezményezett települések besorolásáról és a besorolás feltételrendszeréről szóló 105/2015. (IV. 23.) Korm. rendelet 2. melléklete alapján a jelentős munkanélküliséggel sújtott települési önkormányzat vonatkozásában, kemény lombos fafajta esetében **23 000 Ft/erdei m³+áfa**, lágy lombos fafajta esetében **15 000 Ft/erdei m³+áfa**, szén esetében **4 700 Ft/q+áfa**,

b) az a) alpontba nem tartozó települési önkormányzat vonatkozásában, kemény lombos fafajta esetében **21 000 Ft/erdei m³+áfa**, lágy lombos fafajta esetében **13 000 Ft/erdei m³+áfa**, szén esetében **3 700 Ft/q+áfa**.

A b) alpontba tartozó települési önkormányzat vonatkozásában a támogatás felhasználásának feltétele, a támogatáson felül kemény lombos fafajta esetében 2 000 Ft/erdei m³+áfa, lágy lombos fafajta esetében 2 000 Ft/erdei m³+áfa, szén esetében 1 000 Ft/q+áfa mértékű önrész vállalása.

A pályázat elektronikus rögzítésének határideje **2025. április 30.**. A pályázatokat a miniszterhez történő beérkezését követő 15 napon belül, de legkésőbb **2025. május 31-ig** elbírálják.

A támogatást az a települési önkormányzat igényelheti, amelyik a szociális rászorultság és a 2025. évi igénylés részletes feltételeit – legkésőbb a tüzelőanyag megvásárlását követő 10. napon hatályba lépő – rendeletben szabályozza.

Tájékoztatom továbbá a Tisztelt Képviselőket, hogy a tüzelőanyag szállításával kapcsolatos költségek az Önkormányzatot terhelik, így sem az önkormányzati önerő, sem a szállítási költség nem terhelhető át a lakosságra.

A fent említett ellátottak száma alapján Tiszaladány Község igénylésére tudja benyújtani igényét.

570 q barnakőszén

Az igényelhető támogatási összeg barnakőszén esetében:

570 q X 3.700 Ft/q+ ÁFA a, azaz

570 q X 4.699 Ft = 2.678.430.- Ft bruttó értékben az elnyerhető támogatás

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet az előterjesztés megvitatására és a határozati javaslat elfogadására.

HATÁROZATI-JAVASLAT
Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
...../2025. (IV. 28.) határozata
Tárgy: Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú
tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra

A Képviselő-testület

1. úgy dönt, hogy pályázatot nyújt be a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra.
2. a támogatási igényt 570 q barnakőszén vásárlására adja be.
3. kötelezettséget vállal arra, hogy a szociális célú tüzelőanyagban részesülőkől ellenszolgáltatást nem kér.

Felelős: polgármester

Határidő: 2025. április 30.

A napirendhez hozzászólás nem volt dr. Liszkai Ferenc polgármester szavazásra bocsátja a napirendet.

Szavazásnál jelen van 3 fő.

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete a Tiszaladány Község Önkormányzat Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra tárgyú napirendet megtárgyalta és 3 igen szavazattal az alábbi határozatot hozta:

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
22/2025. (IV. 28.) határozata
Tárgy: Pályázat benyújtása a települési önkormányzatok szociális célú
tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra

A Képviselő-testület

1. úgy dönt, hogy pályázatot nyújt be a települési önkormányzatok szociális célú tüzelőanyag vásárlásához kapcsolódó kiegészítő támogatásra.
2. a támogatási igényt 570 q barnakőszén vásárlására adja be.

3. kötelezettséget vállal arra, hogy a szociális célú tüzelőanyagban részesülőkől ellenszolgáltatást nem kér.

Felelős: polgármester
Határidő: 2025. április 30

2. 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása

Dr. Liskai Ferenc polgármester elmondja, hogy a Best Audit Kft elvégezte 2024. évre a belső ellenőri tevékenységét - a testület által kijelölt intézmények vonatkozásában - és a tapasztalatairól összeállította a jelentését, melyet jelen előterjesztéshez mellékelek. Az alábbi ellenőrzésekre került sor 2024. évben:

- 1. Repeta Win szoftver alkalmazása Tiszaladányi konyha
- 2. Étkezési térítési díjak 2023.év Tiszaladány Községi Önkormányzata

A belső ellenőrzésről szóló jogszabály 13. § (3) bekezdésében foglaltak szerint a belső ellenőri jelentésben megfogalmazott javaslatokra az ellenőrzött szerv vezetője intézkedési tervet készít.

FŐBB MEGÁLLAPÍTÁSOK ÉS JAVASLATOK
A 2024. ÉVI ELLENŐRZÉSI TERV ALAPJÁN VÉGZETT ELLENŐRZÉSEKRŐL

Sor- sz.	Ellenőrzött folyamat, egység Ellenőrzött időszak Ellenőrzés típusa	Megállapítás	Javaslat	Intézkedést igényel? (igen / nem)
1.	Repeta Win szoftver alkalmazása Tiszaladány konyha 2024. év Szabályszerűségi	Élelmezési szabályzattal nem rendelkeznek. A Repeta Win programot használják, az alkalmazható nyersanyagnormák a KT. által meghatározottak alapján kerültek rögzítésre. A havi norma táblák a különböző étkeztetési típusonként (óvoda, általános iskola, dolgozó,	Élelmezési szabályzat készítése.	Igen

		szociális, szünidő, rendezvény) elkészültek. Az óvodai étkeztetésnél a havi norma táblában 2024.01.16-án a 14 helyett tévesen szerepel 100 uzsonna adag. A május havi adatok minden étkeztetési típusnál hiányoznak, így a vizsgált időszakban nem mutatják a pontos nyersanyag felhasználásokat. A forgalmi feladásoknál a május havi nyitóérték eltér az áprilisi záró értéktől.	A bevitt adatok alapján elkészült havi kimutatások rendszeres ellenőrzése szükséges, hogy a programból nyert információk a valós adatokat mutassák.	Igen
2.	Étkezési térítési díjak 2023.év Tiszaladány Község Önkormányzata Szabályszerűségi	Térítési díjakat tartalmazó rendeletek, határozatok: az 5/2022(VI. 21.) önkormányzati rendeletével módosította az 5/2021. (VIII.17.) önkormányzati rendeletét a közigazgatási területén működő nevelési-oktatási intézményekben fizetendő térítési díjak vonatkozásában. A rendelet 2022.07.02-től lépett hatályba. a 6/2022. (VI.21.) önkormányzati rendeletével pedig módosította a 6/2019 (XII.6.) önkormányzati rendelet 1.sz mellékletét a szociális ellátási formákról és támogatásokról, valamint a fizetendő térítési díjakról. A rendelet 2022.07.02.-től lépett hatályba. 23/2022 (VI.20.) KT. határozat a vendégebéd és a saját dolgozó térítési díjának meghatározása. A hatályba lépés dátuma 2022.07.02. Élelmezési szabályzattal nem rendelkeznek. Az étkeztetés igénybevételéről típusonként havi kimutatásokat készítenek,	Élelmezési szabályzat készítése szükséges.	Igen

		melyet a jegyző felé továbbítanak. Étkezési térítési díj fizetése az óvodában és iskolában az igénybevehető kedvezmények miatt csak néhány gyermek után történik 50 vagy 100%-os mértékben. Térítési díj bevétel jelentős része a vendég és a szociális étkeztetés igénybevételekor keletkezik. Számlázás az önkormányzatnál az élelmezésvezető által készített lista alapján történik az ASP-ben. Befizetéseket postai csekkkel teljesítik. A könyvelési programból nyert kimutatás szerint 2023.12.31.-én 162 619.-Ft étkezési térítési díj hátralék volt.		
--	--	--	--	--

2.melléklet

Megállapítások, következtetések és javaslatok

Megállapítás	Rangsor	Következtetés	Javaslat	Kockázat/Hatás	Intézkedést igényel
Élelmezési szabályzattal nem rendelkeznek.	közepes	Nehezebb számonkérés	Élelmezési szabályzat készítése	közepes	Igen
A 2024. május havi adatok hiányoznak. Tévesen (2024.január) rögzített mennyiség nem került javításra.	közepes	Így az éves (negyed éves, féléves) norma eltérések nem mutathatók ki.	Rendszeres ellenőrzés. Az ellenőrzés során feltárt eltérések, hibák javítása szükséges.	közepes	Igen

HATÁROZATI-JAVASLAT

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
...../2025. (IV. 28.) határozata

Tárgy: 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása

A képviselő-testület

- a 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentést és a határozat mellékletét képező intézkedési tervet jóváhagyja.
- felkéri a jegyzőt és a gazdasági vezetőt, hogy az intézkedési tervet küldje meg az abban foglalt felelősöknek és folyamatosan ellenőrizzék az előírtak végrehajtását.

Felelős: Dr. Németh Zsuzsanna Kirendeltség vezető
Kuba-Kovács Eszter gazdasági vezető
Határidő: az intézkedési tervben foglaltak, illetve folyamatos

- melléklet a/2025. (IV. 28.) határozathoz

Intézkedési terv

1. Repeta Win szoftver alkalmazása Tiszaladányi konyha

Intézkedés:

- Élelmezési szabályzat készítése
- A bevitt adatok alapján elkészült havi kimutatások rendszeres ellenőrzése szükséges, hogy a programból nyert információk a valós adatokat mutassák.

Felelős: Liszkainé Czibak Andrea élelmezésvezető
Dr. Németh Zsuzsanna aljegyző

Határidő: azonnal, illetve folyamatos

**Tiszaladány Községi Önkormányzat Képviselő-testületének
..../2025. (IV.28.) határozata**

Tárgy: Tiszaladányi Konyha élelmezési szabályzat elfogadása

A képviselő-testület

Elfogadja a határozat 1. mellékletét képező élelmezési szabályzatot.

Felelős: Dr. Németh Zsuzsanna Kirendeltség vezető

Határidő: azonnal

Tiszaladányi Konyha

ÉLELMEZÉSI SZABÁLYZAT

Érvényes: 2025. május 1 – jétől

FELÜLVIZSGÁLTA:	FELÜLVIZSGÁLAT IDŐPONTJA:	FELÜLVIZSGÁLÓ ALÁÍRÁSA:

Készítette: Liszkainé Czibak Andrea intézményvezető
Jóváhagyta: dr. Liszkai Ferenc polgármester

Tiszaladány, 2025. május 1.

Tartalom

1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata
2. Az. ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere
 - 2.1. Az ételmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek
 - 2.2. Az ételmezési tevékenység végzését meghatározó tényezők
 - 2.3. Az ételmezési tevékenység helyszükséglete
 - 2.4. Az ételmezési tevékenység gép, eszköz és energiaszükséglete
 - 2.5. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet
 - 2.6. Az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok
3. Az étkezésben résztvevők köre
4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása
 - 4.1. Az ételek készítése
 - 4.2. Mintavétel
 - 4.3. Az elkészített termékek befejező műveletei
 - 4.4. Az étel tálalása
5. Mosogatás
6. Étélmezési maradékok gyűjtése, tárolása, értékesítése
7. A tárolás, raktározás szabályai
8. Megrendelt áru átvétele
9. Az étrendek összeállításának szempontjai
 - 9.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása
 - 9.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása
10. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése
 - 10.1. Ellenőrzési feladatok ellátása
 - 10.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai

11. Az ételmezési tevékenység tervezése, költségcsámítása
12. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje
 - 12.1. Általános rész
 - 12.2. Étélmezési nyersanyagkészlet nyilvántartása, elszámolása
 - 12.3. Készletek nyilvántartása
 - 12.4. Beszerzés bizonylatolása
13. Vagyonvédelem
14. Vegyes rendelkezések
15. Záró rendelkezések

1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata

A Tiszaadányi Konyha ételmezési tevékenységével összefüggő feladatait a szociális igazgatásról és a szociális ellátásokról szóló többször módosított 1993. évi III. törvény, valamint a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások térítési díjáról szóló, többször módosított 29/1993. (II.17.), valamint a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások Kormányrendelet alapján a következőket határozzuk meg:

A Tiszaadányi Konyha 1999. 01. 02.-től a meglévő alapellátás mellett ellátja a település közigazgatási területén lévő oktatási nevelési, szociális intézmények, valamint egyéb külső igénybevevők részére az étkezést. Az intézmény egy telephelyen működő saját főzőkonyhát üzemeltet, eltérő korosztályok étkezését biztosítva.

A Konyha rendelkezik működési engedéllyel az alábbiak szerint:

B. A. Z. Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc - Biztonsági és Állategészségügyi Osztály által: - 311-4.4-KüE-0790 sz. alatti kiadott külön engedélye szerint a Konyha főzési adagszáma főétkezésben a 200 adagszámot nem haladhatja meg.

A Tokaji Közös Önkormányzati Hivatal Jegyzője által Lad/1052-5/2020. számon kiadott Igazolás a kereskedelmi-szolgáltatói tevékenység nyilvántartásba vételéről.

A közétkeztetés fő célja, hogy szervezett közösségi ellátásban rendszeres étkezést biztosítson többek között: óvodások, iskolások, dolgozók, szociális étkezők, vendégétkezők részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban. Részükre a koruknak megfelelő tápanyagot tartalmazó, minőségileg, mennyiségileg megfelelő ételt biztosítson. A fenntartó szerv által meghatározott norma betartása mellett ízletes, változatos, vitaminokban gazdag ételt állítson elő.

A közétkeztetés feladata, az ételmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek kielégítése, munkavégzésnek és egészségügyi állapotnak megfelelően. A Tiszaladányi Konyha (továbbiakban: a konyha) termelő tevékenységet végez, melynek során ételmezési anyagokból és élelmiszerekből készített készit.

2. Az. ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere:

Az étkeztetést centralizált, csoportos ellátási rendszer keretében bonyolítjuk le. Az ételmezés részfolyamatai közül a raktározás, az előkészítés, az ételkészítés a főzőkonyhában történik. A fogyasztásra alkalmas készített erre a célra rendszeresített ételszállító badellákban szállítják az Óvodának és az Iskolának, a szociális étkezők, az alkalmazottak, a vendégek részére ételésekben kerül kiszállításra, illetőleg elvitelre.

A mosogatást a főzőkonyhában végezzük, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

2.1. Az ételmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek

A célok megvalósítása érdekében:

- Tiszaladányi Konyha éves költségvetésében biztosítani kell a személyi és tárgyi feltételeket
- Takarékosan és ésszerűen kell gazdálkodni a meglévő pénzeszközökből
- Biztosítani kell a főzéshez szükséges eszközöket és azok karbantartását
- Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők) igazodva kell végezni.
- Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.
- Az egyes alapanyagok elkülönített tárolásáról, előkészítéséről gondoskodni kell. Elkülönített előkészítés szükséges zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített tojás és nyers húsok esetében. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/ helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani.
- Tálalás, felszolgálat egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készített tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni. Az ételket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételket tilos kézzel adagolni. Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta, étkezéslet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen.
- Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell. A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.

A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszereket, az

oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni.

-Gondoskodni kell az egyéb raktárak tárolók kialakításáról (takarítóeszköztároló, takarítószer-tároló, hulladéktároló)

-Gondoskodni kell azon személyek képzéséről, aki a közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását végzi, a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkezzen. Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentumot kell vezetni.

-Gondoskodni kell az élelmezési tevékenység minden szakaszában az élelmiszerek nyomon követhetőségét. Nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen. Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkísérő okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása).

2.2. Az élelmezési tevékenység végzését meghatározó tényezők:

A feltételek érvényesülését főként az alábbi tényezők határozzák meg:

- Az élelmezési tevékenységhez szükséges nyersanyagok biztosítása

-Az élelmezési tevékenység során különböző nyersanyagokból, félkész ételekből fogyasztásra alkalmas ételek előállítása a cél.

-A főzéshez szükséges nyersanyagok biztosítását az alábbiak szerint kell végezni: Mezőgazdaság által megtermelt – még nem feldolgozott termékekből, előkészített friss mezőgazdasági termékekből (pl. tisztított burgonya), bizonyos ipari feldolgozáson keresztül ment termékekből (pl. vágóhídi kiserelésű hús), tartósított áruféleségekből (konzervek, mélyhűtött áruk stb.) alap és segédanyagokból (pl. tortalap, majonéz stb.) olyan áruféleségekből, melyek már csak kifőzést, vagy sütést igényelnek (pl. derelye stb.) Olyan készételekből, melyekhez már csak a kismértékű befejező főzési művelet szükséges (pl. melegítés, köretkészítés)

2.3.Az élelmezési tevékenység helyszükséglete

Alapvető követelmény, hogy az élelmezési tevékenység technológiai sorrendjének megfelelően kerüljenek kialakításra a különböző helyiségek, s azok kapcsolódása is feleljen meg a főzéshez felhasznált nyersanyagok áramlási irányának. (Tiszta és a szennyves útvonal kereszteződésének elkerülése)

A munkafolyamatnak megfelelően az élelmezési tevékenység az intézmény alábbi helyiségeiben történik:

- Áruátvétel helyiség

- Raktárhelyiségek

- Előkészítő helyiségek (zöldség- gyümölcs, hús előkészítő, kisétkeztet előkészítő)

- Főzőtér (tálalótérrel együtt vagy külön)

- Mosogatók üzemi edény és fogyasztói edény mosogató (fehér és fekete)

mosogató)

- Kisegítő műveletek helyisége: iroda (intézményvezető)
- Egyéb tárolók (ruharaktár, felszerelések – eszközök raktára, takarítószeres raktára)
- Szociális helyiség
- Hulladéktároló

2.4. Az ételmezési tevékenység gép, eszköz és energiaszükséglet

Az ételmezési tevékenységet az alábbi gépek segítik: előkészítő, feldolgozó gépek, főző sütőgépek és hűtőgépek, mérlegek.

A tevékenységhez kapcsolódó eszközök, berendezések: munkaasztalok, polcok állványok evőeszközök, edények. A konyha energiaellátása: Gázzal, Elektromos árammal történik.

2.5. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet.

Az ételmezési tevékenységet az alábbi munkakörben foglalkoztatottak végzik, feladataikat a munkaköri leírásuk tartalmazza:

- Ételmezésvezető
- Szakácsok
- Konyhai kisegítők
- Szállításban résztvevő dolgozók

2.6. Az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok:

Minden személy, aki az ételmisszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéát fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni. Elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztán tartása. Az ételmezésben dolgozók munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie. Csak

alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az „egészségügyi könyvet” a konyhai dolgozó köteles a munkahelyén mindig magánál tartani.

Az ételmezési tevékenység üzemi helyiségeit, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. Az ételmisszerekkel érintkező felületeket szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az ételmisszerekkel nem érintkező felületeket megfelelő rendszerességgel tisztítani és fertőtleníteni kell. A takarítás módját írásban, ún. takarítási utasításban kell rögzíteni. Az utasításnak ki kell térnie:

- a létesítmény valamennyi helyiségére
- a folyamatos takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan szennyeződés megszüntetésére)
- a napi takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után,
- heti takarításra,
- éves takarításra

A takarítás minőségének ellenőrzése az intézményvezető feladata.

3. Az étkezésben résztvevők köre:

- Darvas József Általános Iskola (Tiszaladány, Kossuth út 53.) tanulói számára
- Tiszaladányi Fecskefészek Óvoda (Tiszaladány, Kossuth út 53.) óvodásai számára
- Szociális étkeztetés
- Alkalmazotti étkeztetés:

- Vendégek, az előző csoportokba nem tartozó, ellátást igénybe vevő személyek.

Vendégétkeztetésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha a Konyha kapacitása lehetővé teszi, valamint a vendégétkeztetés nem akadályozza az ellátottak étkeztetését.

- Rendezvényen való étkezők

(Bármely rendezvény tartása esetén is sor kerülhet csoportos étkeztetésre, ha a konyha kapacitása azt lehetővé teszi, illetve, ha az nem akadályozza az ellátottak étkeztetését.

A rendezvényen történő étkeztetés esetén az ételkészítés igény – és írásban előre leadott megrendelés – szerint, míg a térítés fizetése a csoport után együttesen történhet.)

4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása

4.1. Az ételek készítése

Az ételkészítés szakmai felügyeletét az intézményvezető látja el. A konyhaüzem feladata, hogy a szakács vagy a konyhai dolgozó közvetlen irányítása és felelőssége mellett, az anyag kiszabási íven ételféleség és adagszám szerinti mennyiséget a higiénés előírások betartásával elkészítse. A szakács illetve a konyhai dolgozó az ételkészítés minden munkafázisát folyamatosan ellenőrzi, a konyhatechnikai utasításokat betartja és a legmegfelelőbb konyhatechnikát alkalmazza. Kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy az élelmiszerek a konyhatechnikai eljárások során megőrizzék előnyös élettani tulajdonságaikat, tápanyagtartalmukat, növekedjék emészthetőségük.

4.2. Mintavétel

Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 40 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát kell eltenni. Olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét. 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma

a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék

nevének,
előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratí napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja. A minta vételezését naponta a főszakács vagy az általa kijelölt személy végzi.

4.3. Az elkészített termékek befejező műveletei

Az ételmezés folyamatának – egyik legfontosabb szakaszaként – utolsó mozzanata az alábbi műveletekből áll:

- Az ételek tálalása
- Étkeztetés
- Mosogatás
- Ételmezési maradékok gyűjtése, tárolása
- Ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok

4.4. Az ételek tálalása

A készételek tálalása a szakácsok és az általa kijelölt személyek feladata. A tálalás, felszolgálat egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az ételmez és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést:

- a személyi higiénés előírások betartásával,
- a szakosított eszközhasználatával és
- az eszközök megfelelő tisztaságával.

A tálalástól időben elkülönítve a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így pl.: • tejbegríz, tejberizs, pudingok, • fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás, • rizs, száraztésztából főzött tészta, tarhonya, • pasztörözött tejből tejes italok, tea, kávé. A tálaló-, vagy melegítőkonyhán a melegen fogyasztandó ételeket kiszolgálás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amennyiben átvételkor a hőmérsékletük nem éri el a +63 °C-ot. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket. A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül szabad kiszolgálni.

A hűtést igénylő ételmezszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni. Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálat, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.

A készételek tálalása a konyha tálaló-melegítő helyiségében történik, ahová csak fogyasztásra kész ételmezszerek, ételek vihetők. A tálalást végző dolgozó a tálalás befejezéséig, az ételt higiénés előírások betartásával a megfelelő hőfokon köteles tartani.

Tálalási forma

Csoportos ételkiosztási forma alkalmazása: a tálalókonyhán. (óvoda részére)

Ennek keretében az étkezést igénybe vevők számára nagy űrtartalmú szállítóedényekben viszik el az ételt, s az étkeztetés helyszínén történik az adagolás, tálalás.

Egyéb módú ételkiosztás: Szociális étkezők részére saját éthordóban a szociális alapszolgálat által történő kiszállítással.

Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat: • Csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása. • A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. A fogyasztó saját edényének megtöltésekor gondosan ügyelni kell arra, hogy az edény ne szennyezhesse az élelmiszereket és az eszközöket. A fogyasztó saját edényének megtöltése után kezét kell mosni.

Amennyiben a fogyasztótól a saját edényeket átveszik és tárolják (pl.: csereételhordó) azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztói edény mosogatóban el kell mosni. Fogyasztói edénymosogató hiányában fogyasztói edényeket tárolásra átvenni tilos. Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen)

Az óvodások étkeztetése a csoportszobában zajlik. Terítéskor a szalvéta, étkészlet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen. Az ételek kiválasztásához és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani. Az Óvodavezetőnek gondoskodni kell az étkeztetés kellemes, tiszta körülményeinek megteremtéséről, a kiszolgálás zavartalanságáról.

5. Mosogatás

Minden olyan edényt, eszközt, amelyik élelmiszerral kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell. Az üzemi és fogyasztói edények mosogatására használt medencéket más célra használni nem javasolt. Amennyiben a

mosogatómedencéket más célra is használják, az alapvető tisztasági szintek betartása mellett történjen. Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosó vödröt, szemetesedényt stb. elmosni, vagy belehelyezni. A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerkeket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni. Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót. A mosogatómedencék űrtartalmát ismerni kell, célszerű azt a medence belső falán megjelölni. Adagolóberendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni. Mosogatószer-adagoló berendezés használatakor annak tisztán tartását biztosítani kell. A mosogatáshoz e célra

gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törölkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradékok) használata tilos. Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása Ha azonos mosogatóhelyiségben – azonos medencékben – zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogatás közbeni keveredése tilos. A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencéket, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és

fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.

A mosogatás technológiája:

A felületek

- mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízszugárral történő öblítéssel,
 - zsíroldószeres tisztítása, szükség esetén fertőtlenízése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható, kombinált hatású fertőtlenítőszer használataival,
 - folyó meleg vizes öblítése, majd megszáritása (csepegtetőtálca). A száritásnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. Törölgetni nem javasolt.
- Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörölő) szabad. Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

Fertőtleníző mosogatással kell elmosni:

- fogyasztók által használt edényeket (idetartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is),
- az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket,
- az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.

Zsíroldó mosogatás technológiája:

Mosogatás lépései: 1.- durva tisztítás, 2.- zsíroldás, 3.- öblítés, 4.- száritás víz hőmérséklet: $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, lehetőleg $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, csorgatással szer koncentráció - gyártói utasítás szerint folyó vízzel

Fertőtleníző mosogatás:

Fertőtleníző mosogatás külön zsíroldószer és külön fertőtlenízőszer használatával

Mosogatás lépései 1.-durva tisztítás 2.-zsíroldás 3.-fertőtlenítés 4.- öblítés 5.

száritás víz hőmérséklet: $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, lehetőleg

$+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$, csorgatással szer koncentráció: gyártói utasítás szerint, utasítás szerint, folyó vízzel, csorgatással szer behatási idő: utasítás szerint 12

Fertőtleníző mosogatás kombinált mosogatószerrel

Mosogatás lépései 1.- durva tisztítás 2.- zsíroldás + fertőtlenítés együtt 3.-

öblítés 4.- száritás víz hőmérséklet: $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$ $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$ lehetőleg $+40 - +45\text{ }^{\circ}\text{C}$ csorgatás

szerkoncentráció: gyártói utasítás szerint folyó vízzel szer behatási idő: gyártói utasítás szerint

A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogatóhelyiségben faliórát elhelyezni.

Az oldatot cserélni kell, ha:

- elszennyeződött,
- a víz hőmérséklete kihűlt,
- a szennyeződés kirakódott a medence falára,
- a fertőtlenízőoldat kimerült (pl. a klóros fertőtlenízőszer szaga nem érezhető).

Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve.

Műanyag edények és eszközök mosogatása

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

Fa edények, eszközök mosogatása

Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételtén felhasználni. A mosogatóhelyet és tisztítóeszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatáshoz használt eszközöket (kefe, törölkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos.

A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása

A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell. Ilyenek pl. a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb. A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembevételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdeni. A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.

Fából készült húsvágó tőkék tisztítása

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.

6. Élelmezési maradékok gyűjtése, tárolása, értékesítése

A mosogatóhelyiségben az ételmaradékok gyűjtésére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogatás befejezése után/műszakváltáskor azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradékos gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.

Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt terméket,
- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,
- használt sütőzsiradékot.

Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely vagy helyiség

takarítását, ha ehhez külön ruházatot vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik.

Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, lábpedálos vagy billenő fedeles edény használata javasolt. A gyűjtőedényekben felgyülemlett hulladékot, mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található.

Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként. Az elszállítandó hulladék, melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható. A gyűjtőedények és tárolótartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak,

tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.

7. A tárolás, raktározás szabályai

Az élelmezési anyagok tárolásánál a tulajdon védelmének szempontjain kívül higiéniai és élelmezés módszertani szempontokat is figyelembe kell venni.

Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni. Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő

kísérő dokumentummal végzi. Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.

Az erre a célra kijelölt helyiségeknek tágasaknak, megfelelő hőmérsékletűeknek és jól zárhatónak kell lenniük.

A tárolás során gondot kell fordítani a különböző élelmiszerek kezelési igényük szerinti elkülönítésére, intézkedéseket kell tenni a megfelelő tárolási körülmények (páratartalom, hőmérséklet, felszereltségi szint, tárolási mód) biztosítására.

Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények

Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:

- helyben/helyileg termesztett és/vagy előállított,
- szezonnak megfelelő,
- friss, és a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be.

Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejáratáig. Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés stb.). Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia. Átvételt követően az alapanyagokért az átvevő is felel.

Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges. A kistermelőknek, őstermelőknek igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány, mely termék értékesítésére jogosult, termékminőségi nyilatkozat – pl. méz, aszaltvány stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások.

Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (pl. hús, tej, tojás stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással

rendelkező nyers hús vehet át. Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

Kistermelői tojás beszerzése esetén friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojás vehető át. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a vendéglátót az étkezési tyúktojás fogyaszthatósági időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről. Legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt tojáson nem kell feltüntetnie a

termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben feltünteti a nevét és a címét a termékkísérő dokumentumon (pl.: számla).

Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely:

- nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát,
- biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét.

A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő kalibrált hőmérőt biztosítani kell. A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át. A beszállítás az üzemelési idő alatt történjen, biztosítva, hogy a szállítmányt átveszik. Az átvételt olyan munkatárs végezze, aki megfelelő áruismerettel rendelkezik, ismeri az élelmiszerminőségi és -biztonsági

előírásokat. Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):

- szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított,
- megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,
- sértetlen, csomagolása teljesen ép,
- származását igazoló kísérő dokumentuma van.

Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!

Átvételekor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő:

- a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága.
- csomagolások épsége, • csomagolt élelmiszer jelölése, (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési idő),
- hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása,
- érzékszervi elváltozás, • tojások egyedi jelölése (kivétel kistermelőtől vásárolt tojás).

A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb + 3 °C -kal emelkedhet. Átvételkor el kell különíteni a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, illetve a vegyi árukat. Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani.

Csomagolatlan élelmiszert átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket

az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni. A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőség-ellenőrzésre van szükség.

Átvétel után az élelmiszereket a lehető leggyorsabban és a legrövidebb útvonalon, a keresztszennyezést megelőző módon (térben vagy időben elkülönítve) a megfelelő raktárakba, tárolóhelyre kell helyezni.

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.

Mikrobiológiai tisztaság szempontjából az élelmiszereket három csoportra oszthatjuk.

Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést.

1. Tisztítatlan alapanyagok

2. Tisztított, előkészített alapanyagok

3. Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek

Az 1. és 2. csoportba tartozó élelmiszerek változatlan formában fogyasztásra nem alkalmasak!

Tárolás környezeti hőmérsékleten

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie. A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani. A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (többhetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.

Nyers gombát – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani.

A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani. Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni. Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is $+5 - +18\text{ }^{\circ}\text{C}$ között, de javasolt a hűtött, $+5 - +10\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományt választani. A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

Az üzemben fertőtlenített, fertőtleníttve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru- raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten. Az élelmiszerfestéket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

Hűtve tárolás

A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni. Lehetőség hiányában időbeli elkülönítés alkalmazandó. Tilos a

hűtőberendezéseknek a technológiai egyirányúságot sértő használata. A hűtőtárolás folyamán el kell kerülni a nedvesség kicsapódását, és annak az árura csepegését. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni. Különböző nyershús-félék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet-elvárásnak feleljen meg. A friss zöldségeket, gyümölcsöket is célszerű hűtve tárolni. A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük $+7 - +13\text{ }^{\circ}\text{C}$ között van.

A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete $+1 - +5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.

A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húsok töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, Húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni! Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók. A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az ételminták is tárolhatók. A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűtőtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőtérben tárolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.

A hűtő légterének hőmérsékletét munkakezddéskor, valamint ezen túl a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

Fagyasztva tárolás

A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, illetve a gyártó által előírt hőmérséklet. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

Szárazáru raktár

Az élelmiszerek csoportokban elkülönítve, polcokon tárolandók.

A csoportok a következők lehetnek: cereáliák (liszt, rizs, búzadara), befőttek, Zsírok, olajok. A szárazáru raktárban élelmiszert a földön tárolni szigorúan tilos!

A nagyobb kiserelésű élelmiszereket (pl. 50 kg-os cukor) raklapokra kell helyezni. A szárazáru raktárban tilos a nyílt láng használata.

Földesáru raktár

Elsősorban burgonya, zöldségfélék és gyümölcsök tárolására kell használni. A földesáru raktárban is szükséges a megfelelő szellőzés biztosítása. Ugyancsak ebben a raktárban kell tárolni a tojásokat is, de erre a célra elkülönített szekrényt vagy polcot kell alkalmazni.

A raktárosnak - az anyaggazdálkodás általános szempontjain felül - figyelemmel kell kísérnie az élelmiszer készletek mennyiségi alakulását, a könnyen romló áruk tárolási idejét, szorgalmaznia kell a régebbi beszerzések folyamatos felhasználását, a készletek optimális mértékét meg nem haladó feltöltését.

Köteles nyilvántartani a beszáradás, párolgás, romlás miatt leírt élelmiszerek Mennyiségét és értékét, valamint vizsgálnia kell a leírás okát, jogosságát és indokoltságát.

Előkészítés általános szabályai

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről. A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.

Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint:

Alapanyag csoport:

1. zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás: külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges.

Zöldség-gyümölcs előkészítése

A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékreszeket. A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl.: csíráztatott magvak, salátafélék). Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.

2. nyers húsok: Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.

Húselőkészítés

A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagnak kell tekinteni. Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni. A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését. A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. vérclóvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. A húsok mosása nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni. A

húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni. Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszer használatos papírtörlet alkalmazni. Különböző húsfélék darálása között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell. A darált húst a darálás napján kell felhasználni, tárolása 0 – +2 °C között történjen. Ha ez a hőmérséklet nem biztosított vagy hőkezelés nélkül kerül fogyasztásra, a húst darálás után azonnal fel kell használni.

A hústökét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústökét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.

Előkészítők vagy a keresztszennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni.

Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági hibák elfedését szolgálja.

Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (pl.: színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani. A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni. A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (pl.: töltés, panírozás stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (pl.: vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel). A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek (húskészítmények, sajtok stb.) előkészítését (szeletelés, darabolás stb.) a nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. E célra kialakított helyiség hiányában az ilyen műveletek a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhetők.

Étkezési tyúktojás

A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük. Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs. Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni. A tojás előkészítése külön helyiségben/helyen, ennek hiányában a zöldség-előkészítő helyiségben/helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben. A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni. (A friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén lebegő tojás fogyasztásra alkalmatlan.)

Közétkeztetésben a biztonság érdekében javasolt a fertőtlenített tojás használata. A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszer használható, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2%-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével. A fertőtlenített

tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos. Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az UV-C fénnel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez. A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni. Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az – 0 és +5 °C között, lefedve tárolva – a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.

A tojás fertőtlenítésére használható anyagok, keverési arányok és hatásidők: Fertőtlenítő szer	Keverési arány	Hatásidő	Öblítési hőmérséklet
Hypo	2%(10 l vízben 2	5-10 perc	40C-os
Suma D4 Tabletta	dl) 10 l vízben 2 db	5-10 perc	40 C-os

8. A megrendelt áru átvétele

Az intézmény részére megrendelt és leszállított áru mennyiségi, minőségi átvételét a szállítók által kiadott szállítólevél alapján kell elvégezni. Minden esetben meg kell győződni arról, hogy a szállítólevélen feltüntetett mennyiség megegyezik e a leszállított mennyiséggel.

Az esetlegesen felmerülő mennyiségi és minőségi kifogásokat a szállítólevél minden példányán fel kell tüntetni, arról jegyzőkönyvet kell felvenni majd a ténylegesen átvett mennyiséget lehet bevételezni. A beérkezett és átvett élelmezési anyagokról fajtánként nyilvántartást kell vezetni.. A beérkezett anyagok bevételezése a számlák illetve szállítólevelek alapján történik, az REPETA WIN programban kerül rögzítésre.. Amennyiben valamely élelmezési anyag az alkalmazott cikklistánól eltérő elnevezéssel és kiszerelésben érkezik a raktárba, úgy megfelelő bizonylatolás mellett meg kell állapítani a pontos elnevezését és mértékegységét.

Élelmiszer raktár kezelése

Az élelmezési raktárt a szakács kezeli az intézményvezető felügyeletével.

9. Az étrendek összeállításának szempontjai

37/2014. (IV. 30.) EMMI a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról rendeletének megfelelően készítjük el.

Az étrendtervezés szabályainak betartásánál figyelembe vesszük a változatossági mutatót, mely az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában nem lehet kisebb 60-nál, és az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.

A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag - kiszabati előírásban foglaltak szerint kell, hogy végezzük.

Az étrendet az étkeztetésben részt vevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez kell igazítani. A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a változatosság, idényszerűség és a tápanyagszükséglet követelményei.

Étlaptervezés: A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (pl.: elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagméretek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készételkezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is. A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár! A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat. Ételkiszállítás kiszállítás esetén úgy kell meghatározni a kínálatot, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újramelegítéstől ne károsodjanak.

Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek: tojásos galuska, különféle sodók, vaníliaöntet, madártej, somlói galuska, angolosan sült húsok, lágy tojás és tükörtojás, erőleves nyers tojással, tatárbifsztek, friss tojással készült majonéz, tartármártás, sárgakrémek, máglyarakás.

Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra. Ezen belül szükséges a fő étkezések összehangolása. A növényi eredetű élelmiszerek mellé kell rendelni az állati eredetű élelmiszereket is. Biztosítani kell az ásványi anyagok és a vitaminok folyamatos bekerülését az étrendbe.

A különböző tápanyagok szerepeltetésének összhangjára különös hangsúlyt kell fektetni. Az étrend nyújtson megfelelő élvezeti értéket is.

Az előzőekben megfogalmazott általános követelmények érvényesítésének egyik legfontosabb mozzanata a változatosság megvalósítása. Törekedni kell arra, hogy az egyes ételek két héten belül ne ismétlődjenek. Változatosságra kell törekedni az egy napon belüli étrendek összeállításánál is. Az étrendet ezért a különböző ételkészítési fonnák „vetésforgószerű” alkalmazásával többféle alapanyagból kell összeállítani. A zöldségféléket párolással, habarással, töltött, rakott formában, hússal, tojással, tejtermékkel kiegészítve célszerű az étrendbe állítani.

A nyári időszakban arra kell figyelmet fordítani, hogy a meleg miatt elvesztett folyadékmennyiséget visszapótolják az étkezésekkel.

A téli időszakban pedig fontos feladat, hogy a test hőmérsékletének fenntartása érdekében a kalorikus tápanyagokat fokozottabb mértékben szükséges biztosítani.

9.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása

Lényeges alapkövetelmény, hogy a legfontosabb tápanyagok – megfelelő súlyozással – minden étkezés alkalmával szerepeljenek az étrendben.

A tápanyagok csoportosítása:
zsiradékok

Fehérjék:

A fehérjék csoportjai:

- állati eredetű
- növényi eredetű

Az állati eredetű fehérjék teljes értékűek (komplettek), azaz valamennyi szükséges aminosavat tartalmaznak. A növényi eredetű fehérje ezzel szemben hiányos összetételű (inkomplett), igaz közöttük is sok az értékes alapanyag féleség (burgonya, szója).

A megfelelő összetétel biztosítása az un. komplettálás segítségével valósítható meg. Követelmény, hogy a különböző értékű fehérjék azonos időben kerüljenek az emberi szervezetbe. Ezzel a módszerrel jobb hatás érhető el, mint a különböző időpontokban történő adagolással.

A fehérjeszükséglet fedezetét átlagosan

- a teljes értékű fehérjéből 55 %-ban
- a nem teljes értékű fehérjéből 45 %-ban indokolt biztosítani.

Szénhidrátok

Az energiatermelésre legkönnyebben mozgósítható anyagok.

Fajtái: mono-, di- és poliszaharidok.

Az ajánlott napi szénhidrát bevitel az anyagszere egyensúly fenntartásához minimális 100g szénhidrát. Követelmény azonban, hogy a cukorfogyasztás ne haladja meg az összenergia-fogyasztás 10 %-át. Fő célkitűzésként a cukrok és a finomított cereáliák fogyasztását csökkenteni, a gyümölcsök, zöldségfélék, a burgonya és a teljes kiőrlésű cereáliák fogyasztását pedig szorgalmazni kell.

Zsírok, zsiradékok

A napi zsiradag akkor tekinthető megfelelőnek, ha az a teljes napi energiaszükséglet 30 %-át nem haladja meg.

Ennek során figyelembe kell venni a rejtett zsír mennyiségét is, amely jelen van a húsban, húskészítményekben, tejben, tejtermékekben és a tojásban. A növényi olajok telítetlen zsírsavakban gazdagok, ezért az emberi szervezet számára könnyebben feldolgozhatók. A fel nem használt zsírt a szervezet raktározza.

Mindezek alapján az összzsiradék fogyasztás nem haladhatja meg a táplálék összes kalória tartalmának 30-35 %-át.

Ásványi anyagok, vitaminok

Az emberi szervezet a vitaminokat önmagában nem képes szintetizálni, ezért ezeket a táplálékkal egyidejűleg kell bevinni.

- Zsírban oldódó vitaminok : A, D, E, K
- Vízben oldódó vitaminok: C, B1, B6, B12

Az emberi szervezet az életműködéshez szükséges energiához az energiát szolgáltató tápanyagoknak (zsírok, szénhidrátok, fehérjék) az anyagcsere folyamatok során lezajló elégetése által jut hozzá. Ennek kifejezésére szolgál a kalória.

Az ajánlott napi energia-tápanyag bevitel éppen ezért táp-anyagféleségenként természetes mértékegységben és kalóriában is meghatározott.

9.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása

Az étlap a konyha munkaterve. Az étlapot mindig két hétre előre – a tárgyhetet megelőző héten – kell elkészíteni.

A heti étrendet ételféleségenként és naponkénti részletességgel kell megállapítani.

A heti étlapot az annak összeállításáért felelős élelmezésvezető tervezi meg a szakácsokat egyeztetve.

A tervezést, majd a felülvizsgálatot és jóváhagyást az intézményvezető aláírással igazolja, így az étlap utasítássá válik. Az elkészült étrendet (jóváhagyási záradékkal ellátva) meg kell kapnia:

- az intézményvezetőnek,

- a főszakácsnak,
- a gyermekétkeztetéssel érintett intézmények vezetőinek,
- a szociális étkezők tekintetében a szociális segítőnek.
- Tiszaladányi Kirendeltségnek.

A jóváhagyott heti étlapot az intézményvezetőnek a konyhánál és az étteremben mindenki számára jól láthatóan ki kell függeszteni.

Változtatni az étrenden csak akkor lehetséges, ha az azon szereplő ételhez valamelyik nyersanyag nem áll rendelkezésre és nem szerezhető be.

10. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése

Az intézmény ételmezési tevékenységét az alábbi vezetők irányítják és ellenőrzik: intézményvezető.

Az ételmezési szervezet élén, intézményvezető áll.

Az ételmezési konyha felügyeleti szempontból az intézményvezető irányítási és ellenőrzési hatáskörébe tartozik.

Az ételmezési konyha felelős vezetője: az intézményvezető. Személyét a Képviselő-testület nevezi ki, illetve menti fel a munkavégzés alól. A fegyelmi jogkört személyével kapcsolatban ugyancsak a Polgármester gyakorolja.

Az intézményvezető hatáskörébe tartozik szakmailag a konyha valamennyi alkalmazottjának irányítása. Az ételkiosztás időtartama alatt felügyeleti jogkört gyakorol az ételek átvételét és kiosztását végző dolgozók felett, alkalmazási viszonytól függetlenül.

10.1. Ellenőrzési feladatok ellátása

Az ételmezési tevékenység belső ellenőrzése szerves részét képezi az intézmény komplex belső ellenőrzési tevékenységének. Ebből adódóan a belső ellenőrzésért felelős személy az intézmény vezetője.

Az ételmezés ellenőrzésének részletes feladatait minden évben az intézmény belső ellenőrzési ütemtervében kell rögzíteni a felelősök és a határidő megnevezésével.

10.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai

Az intézményvezető az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

- Szabályozza az ételmezés rendjét.
- Meghatározza az ellátás rendszerét.
- Irányítja az ételmezési tevékenységet.
- Kijelöli az ételmezéssel kapcsolatos feladatokat.
- Összefogja és ellenőrzi az ételmezési tevékenységet.

10.2.1. Konkrét feladatai

- az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos jogszabályok, a helyi önkormányzat szabályozás (ide értve ezen szabályzatot is) követése, ezek gyakorlatban történő maradéktalan érvényesítése alkalmazása, megfelelő karbantartásuk, javaslattevés a helyi szabályozásra;
- az ételmezést végzők tevékenységének – a konyhai dolgozók – munkájának megszervezése, összehangolása, szakmai irányítása és annak ellenőrzése;

- a rendezvényekre, hétfégi munkaerőt biztosítja
- a dolgozókat tájékoztatja a munkakörükkel kapcsolatos esetleges változásokkal
- kapcsolatot tart azon megrendelőkkel, akik rendezvényeken étkeztetést kívánnak igénybe venni az intézménytől
- szigorúan ügyel arra, hogy a bevezetett HACCP rendszer előírásait, a munka- és tűzvédelmi utasításokat a dolgozók maradéktalanul betartsák;
- nyilvántartja az egészségügyi kiskönyvek érvényességi idejét, intézkedik annak folyamatos érvényesítéséről;
- ellenőrzi a munkafegyelmi, munkavédelmi és közegészségügyi előírások betartását, a védőruhák viselését, az ételminták előírás szerinti megőrzését, a főzés és a többfázisú mosogatás tevékenységeit
- követi, ellenőrzi az ételmezési napok alakulását, az anyagfelhasználás gazdaságosságát;
- az intézményvezetőkkel, szociális étkezésért felelős szociális segítővel egyeztetve időben adatot szolgáltat a normatív támogatás igényléséhez, az évközi módosításokhoz;
- biztosítja a pénzellátmány pénzkezelési szabályzatban meghatározott kezelését, felhasználását, elszámolását, az étkezők nyilvántartásainak szabályszerű vezetését.
- Az irányítása alá tartozó munkatársak segítségével és bevonásával biztosítja az intézmény ételmezési feladatainak folyamatos és zavartalan ellátását.

Ennek keretében:

folyamatokat, irányít, ellenőrzi az ételmezési szervezet munkáját tárgyi feltételek kialakítására és biztosítására ételmezési nyersanyagok beszerzéséről, annak mennyiségi és gondoskodik az irányítása alá tartozó terület helyiségeinek, berendezésének, felszerelésének rendeltetésszerű használatáról, az eszközök folyamatos és tervszerű karbantartásáról és pótlásáról.

Gondoskodik az ételmezéshez szükséges anyagok előkészítéséről, az ételek higiénés előírásoknak megfelelő elkészítéséről, adagolásáról, tárolásáról, tálalásáról, kiadásáról.

Javaslatot tesz az irányítása alá tartozó terület munkatársainak szakmai képzésére, továbbképzésére.

Feladata az ételmezési anyagok felhasználásának ellenőrzése mind a raktárban, mind pedig a főzőtérben.

Folyamatosan értékeli az ételmezés tápanyagtartalmát, biológiai értékeit.

Gondoskodik a göngyöleg megfelelő időben történő visszaszállításáról és nyilvántartásáról.

11. Az ételmezési tevékenység tervezése, költségszámítása

Az ételmezési tevékenység pénzügyi fedezetét az intézmény éves költségvetésében rögzíteni kell. A fedezet meghatározása érdekében szükséges az ételmezési tevékenység tervezése.

Tervezés i tevékenység

a.)

az ellátottak, külső igénybevevők ételmezésének tervezése

az alkalmazottak ételmezéséhez szükséges tervezésnél alapul kell venni:

kötelezően előírt pénzügyi normákat

bázis időszak tapasztalati adatait (ételmezési napok, adagszámok)

b.)

Anyag és fogyóeszköz szükséglettervezési

Az élelmezéshez szükséges éves anyag és fogyóeszköz igény a tervezés időszakában kell összeállítani.

Az éves szükséglet tervezésénél figyelembe kell venni:

Az előző időszak tényadatait

Várható fejlesztéseket, illetve csökkenéseket

Az eszközállomány állapotát, és a szükséges cserék számbavételét

c.)

Tárgyi eszköz szükséglet tervezése

Az éves tárgyi eszköz szükségleteket a tervezés idején kell megállapítani, tervezni

A terv összeállításánál alapul kell venni:

A várható fejlesztéseket

Az elhasználódott állóeszközök pótlását

A korszerűsítésből eredő igényeket

A felhasznált élelmezési nyersanyagok költségének megállapítása, étkezési norma meghatározása

Az élelmezéshez felhasznált nyersanyagok költségének kiszámítását a napi anyagfelhasználás képezi.

A nyersanyagok mennyiségének és árának havonkénti összesítése az REPETA WIN programmal történik.

Az élelmezési felhasznált nyersanyag költségének kiszámítása az alábbiak szerint zajlik:

a.) költség kiszámításához: beszerzési átlagárat kell alkalmazni

b.) meg kell határozni a napi étkezésben résztvevők létszámát, melynek meg kell egyeznie az intézmény létszámnnyilvántartásával.

Az étkezőket legkésőbb a tárgyi napot megelőző nap 15 óráig lehet lemondani

Az étkeztetéssel kapcsolatos egyéb feladatok

Az iskola étkeztetés időpontjai

Tízórai:

9:45–10:00

Ebéd:

11:45–13. 30

Uzsonna:

15:00–15. 30

Alkalmazottak, vendégétkezők, szociális étkezők:

Ebéd:

11:00–13:30

Az étkezői létszám megállapítása

Az alkalmazotti, vendég, szociálisétkezésben résztvevők létszámának pontos meghatározása érdekében a létszámot a tárgynapot megelőző nap 9 óráig össze kell gyűjteni. E feladat az intézményvezető tevékenységi körébe tartozik. Az óvodai létszám, az előző napi létszám alapján van megállapítva. Minden étkező az előző napig mondhatja le étkezését. Csak

indokolt esetben fogadunk el az napi lemondást (betegség). A le nem mondott étkezés kiszámlázásra kerül.

12. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje

A vonatkozó jogszabályok alapján az ételmezési anyagok nyilvántartási és elszámolási rendjét a tulajdonvédelem szempontjából az alábbiak szerint szabályozzuk.

12.1.Általános rész

Bizonylatolás célja: az ételmezés folyamatában bekövetkező egyes gazdasági események regisztrálása az események idejének, mértékének és irányainak pontos megjelölésével.

A fizikai folyamat: az ételkészítés átalakul késztermékké, azaz elkészített étellé. Az ételmezési konyha komplex gazdasági tevékenységet fejt ki.

Ennek része:

A kiszabásban kell meghatározni, a heti étlapon feltüntetett ételfajtából elkészítendő adagszámot és az ehhez szükséges felhasználható ételmezési nyersanyag mennyiségét a nyersanyagnorma figyelembevételével.

A létszám megállapításának alapja az intézményekből beérkező információ. Az egyes intézmények a létszámot minden esetben a tárgynapot megelőző napon kötelesek elkészíteni és délelőtt 9 óráig az ételmezésvezetőhöz eljuttatni.

Az ételmezési anyagok kiszabását úgy kell tekinteni, mint írásbeli utasítás arra vonatkozóan, hogy a konyha dolgozói az anyagkiszabásban feltüntetett ételekből, az ott meghatározott adatokat az előírt és kiszabott ételmezési nyersanyag felhasználásával a tárgynapon készítsék el.

Az intézményvezető és a szakács az anyagkiszabás hitelességét aláírásával igazolja.

Az ételmezési anyagkiszabási bizonylatot minden esetben utalványozni kell, amely az intézményvezető feladata. Az anyagkiszabaton a szakács aláírásával ismeri el az ott felsoroltak átvételét.

E tevékenység dokumentálása az Repeta Win programmal történik.

Az anyagkiszabás készítésekor figyelembe kell venni az ételmezési felhasználási minimumokat és ételkészítés felhasználási javaslatokat.

12.2. Ételmezési nyersanyagkészlet nyilvántartása, elszámolása

A beszerzett ételmezési nyersanyagok nyilvántartása és készletváltozás figyelemmel kísérése az intézmény ételmezési raktárában, valamint gazdasági területen történik. (anyagkönyvelés)

A könyvelés alapját az árut kísérő bizonylatok alkotják.

Beszerezéskor történik az áru bevételezése számla vagy szállítólevél alapján.

Felhasználáskor történik a nyersanyag kiadása naponta, az Repeta Win programmal. A havi összesítőt az REPETA WIN szoftver adatállományából kell kinyomtatni és megőrizni.

Az intézmény a biztonságos folyamatos ételmezési tevékenységhez a raktári készletezési tevékenysége során 15 napra szükséges nyersanyag féleséget köteles tárolni. Abban az esetben, ha valamely nyersanyagféleség ellátásban akadózik, hosszabb időre elegendő mennyiség is beszerezhető, a szavatossági idő figyelembevételével. A téli betárolásra

alkalmas nyersanyagok esetében (burgonya, vöröshagyma) szintén el lehet térni a 2 heti készlet mennyiségtől.

12.3.Készletek nyilvántartása

A tényleges raktárkészletet leltározással kell megállapítani.

- ☐ negyedévente
- ☐ évente
- ☐ Személyi változás esetén

A leltárban felvett adatokat egyeztetni kell az REPETA WIN program nyilvántartásával. Esetleges hiány vagy többlet okát ki kell vizsgálni. A többletet bevételezni szükséges. Az intézményvezető az eltérések kimutatását valamint azok indoklását írásban köteles benyújtani a Polgármesternek, aki a felelősség kérdésében dönt

A nyersanyagok felhasználásáról az ételmezési konyha mennyiségben és értékben is köteles elszámolni. Bármely összeg kifizetése a konyha pénzeszközeiből, gazdasági művelet. Az erről készült feljegyzés bizonylatnak minősül. A javítás csak akkor szabályszerű, ha az eredeti, tévesnek minősített bejegyzés is olvashatónak bizonyul, és azt a javításra jogosult aláírásával hitelesíti.

Az ételmezéssel kapcsolatos pénztárbizonylatok nem javíthatók. Az eltévesztett bizonylatot át kell húzni és a rontott megjelölést kell alkalmazni. A gazdasági esemény rögzítésére új bizonylatot kell kiállítani.

Az ételmezéssel kapcsolatos bizonylatokat 48 órán belül nyilvántartásba kell venni, könyvelni, és gondoskodni kell arról, hogy időben kifizetésre kerüljön.

A feldolgozott bizonylatokat meg kell őrizni. A megőrzés időtartama: 8 év.

12.4. A beszerzés bizonylatolása

A nyersanyagok biztosítása megrendelés útján történik: szóban, írásban vagy szállítási szerződéssel. A szállítási szerződésben az intézmény meghatározott áruféleségek rendszeres szállításában állapodik meg a szállítóval. Rögzíteni kell a szállítás időpontjait, a szállítandó mennyiséget, a minőségi követelményeket. A napi cikkek minősülő ételmezési anyagok megrendelését az étkezést megelőző napon kell fogatosítani (pl. tej, tejtermék, kenyér, péksütemények). A beérkezett ételmezési anyagokat minden esetben be kell vételezni az REPETA WIN program használatával. Az átvétel során meg kell győződni, hogy a szállítólevélen (vagy számlán) feltüntetett nyersanyag mennyiségben, minőségben (szavatossági határidő) megfelel-e a leírtaknak.

Szállítólevélen az alábbi adatoknak kell szerepelnie:

a szállító neve, címe, a szállítólevél száma, kelte, vevő megjelölése, az áru mennyisége és megnevezése, a göngyöleg megnevezése, az áruátvétel kelte és az aláírás, az áru egységára.

A pénztár kezelését az adminisztrátor végzi, aki folyamatos kapcsolatot tart az intézmény gazdálkodásáért felelős személlyel. A Pénzügyi szabályzatnak megfelelően történik a gazdálkodási tevékenység a főzőkonyhán.

13. Vagyónvédelem

Az konyha működéséhez szükséges álló és forgóeszközök a Tiszaladányi Konyha tulajdonát képezik, melynek számbavétele az intézmény leltározási szabályzatában meghatározott módon és időpontban történik. A konyhában tevékenykedő alábbi beosztású dolgozók anyagi felelősséggel tartoznak a rájuk bízott eszközök kezeléséért, megőrzéséért:

- szakács
- konyhai kisegítő

14. Vegyes rendelkezések

A konyha munkáltatója a Tiszaladányi Konyha intézményvezetője. Amennyiben ételfertőzés, vagy ételmérgezés alapos gyanúja feltételezhető, a konyha vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes ÁNTSZ szervezetet.

Az intézményvezető, a szabályzat hatálybalépését követő 15 napon belül gondoskodik arról, hogy a konyha dolgozói a szabályzat tartalmát megismerjék.

15. Záró rendelkezések

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete a Tiszaladányi Konyha Élelmezési szabályzatát a/2025. (IV. 28.) határozatával jóváhagyta.

A jelen Szabályzat 2025. május 1-jén lép hatályba

Tiszaladány, 2025. április 28.

Dr. Liszkai Ferenc
polgármester

1. melléklet

Élelmezési rezsiköltség számítás

Költségtételek:

1. Gázkészülékek energia felhasználása:

gázszámoló és tűzhely teljesítménye, a napi átlagos működési idővel számolva. A gázszolgáltató számlája alapján a mennyiségi egységek átszámítása és az egységár meghatározása. A szorzás eredménye a napi költséget mutatja.

2. Gázfelhasználás vízmelegítésre, fűtésre:

Az egy napra jutó gázköltség szorozva az élelmezési üzem légköbméter arányszámával.

3. Elektromos készülékek energia felhasználása:

Az egy napra jutó energia felhasználás és a villamos energia szolgáltató számlája egységárának szorzata.

4. Villamos energia felhasználás világításra:

Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

5. Víz- és csatornadíj:

Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

6. Takarító-tisztítószer:

A havi tételes beszerzés alapján egy napra meghatározott összeg.

7. ÁFA összege:

Az 1.-6. sor adatainak összege szorozva az ÁFA kulccsal.

8. Közvetlenül elszámolható személyi juttatások és járulékok:

Az ételmezési üzem dolgozóinak egy napra jutó bérköltsége és járulékeinak összege.

9. Közvetlen önköltség:

1.-8. pont alatti tételek összege Ft/nap.

A napi átlagos étel-adagszám alapján az egy adagra jutó költség meghatározása.

10. Az ételmezési kiadások megállapítása:

Az ételmezési üzem rezsiköltségének aránya az ételkészítés nyersanyag kiadásaihoz viszonyítva adja meg a százalékos arányt, ami alapján a rezsiköltség a nyersanyag költségre pótlékolható.

Az ételkészítéssel kapcsolatos és használandó bizonylatok jegyzéke

1. Készlet-bevételezési bizonylat B. 12-111/V.r.sz.

2. Készletnyilvántartó lap Számítógépes program

3. Étkezés anyagszámlázási és kivételezési bizonylat Számítógépes program

4. Étkezés anyagszámlázási kivételezési bizonylat Számítógépes program

5. Étkezés anyagszámlázási visszavételezési bizonylat Számítógépes program

6. Anyagfelhasználási összesítő Számítógépes program

7. Étkezés normák eltérésének kimutatása Számítógépes program

8. Étkezők nyilvántartása B. 318-203. r.sz.

9. Heti étlap B. 318-204. r.sz.

10. Felvásárlási jegy D.F. 303/V/új r.sz.

11. Készpénzfizetési számla Számítógépes program

Megismerési nyilatkozat

A Tiszaladányi Konyha 2025. május 1-jétől hatályos ételmezési szabályzatában foglaltakat megismertem. Tudomásul veszem, hogy az abban leírtakat a munkám során kötelesek vagyok

betartatni.

Név

Beosztás

Dátum

Aláírás

Liszkainé Andrea	Czibak	élelmezésvezető	2025. április 28.	
Halász László		szakács	2025. április 28.	
Gazdag Lászlóné		szakács	2025. április 28.	
Gerzsánszki Adrienn		óvodaigazgató	2025. április 28.	
Polonkai Edina		óvodapedagógus	2025. április 28.	
Csarni Sándorné		dajka	2025. április 28.	
Ráduly Ferencné		konyhai kisegítő	2025. április 28.	
Böszörményi Csilla		konyhai kisegítő	2025. április 28.	

A napirendhez további hozzászólás nem volt dr. Liszkai Ferenc polgármester szavazásra

bocsátja a napirendet.
Szavazásnál jelen van 3 fő.

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete a 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása tárgyú napirendet megtárgyalta és 3 igen szavazattal az alábbi határozatot hozta:

Tiszaladány Községi Önkormányzat Képviselő-testületének
23/2025. (IV.28.) határozata
Tárgy: 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentés elfogadása

A képviselő-testület

- 1.a 2024. éves összefoglaló belső ellenőrzési jelentést és a határozat mellékletét képező intézkedési tervet jóváhagyja.
- 2.felkéri a jegyzőt és a gazdasági vezetőt, hogy az intézkedési tervet küldje meg az abban foglalt felelősöknek és folyamatosan ellenőrizték az előírtak végrehajtását.

Felelős: Dr. Németh Zsuzsanna Kirendeltség vezető
Kuba-Kovács Eszter gazdasági vezető
Határidő: az intézkedési tervben foglaltak, illetve folyamatos

1.melléklet a 23/2025. (IV. 28.) határozathoz

Intézkedési terv

1. Repeta Win szoftver alkalmazása Tiszaladányi konyha

Intézkedés:

- Élelmezési szabályzat készítése
- A bevitt adatok alapján elkészült havi kimutatások rendszeres ellenőrzése szükséges, hogy a programból nyert információk a valós adatokat mutassák.

Felelős: Liszkainé Czibak Andrea élelmezésvezető
Dr. Németh Zsuzsanna aljegyző
Határidő: azonnal, illetve folyamatos

Tiszaladány Községi Önkormányzat Képviselő-testületének

24/2025. (IV.28.) határozata

Tárgy: Tiszaladányi Konyha ételmezési szabályzat elfogadása

A képviselő-testület

elfogadja a határozat 1. mellékletét képező ételmezési szabályzatot.

Felelős: Dr. Németh Zsuzsanna Kirendeltség vezető

Határidő: azonnal

Tiszaladányi Konyha

ÉTELMEZÉSI SZABÁLYZAT

Érvényes: 2025. május 1 –jétől

FELÜLVIZSGÁLTA:	FELÜLVIZSGÁLAT IDŐPONTJA:	FELÜLVIZSGÁLÓ ALÁÍRÁSA:

Készítette: Liskainé Czibak Andrea intézményvezető
Jóváhagyta: dr. Liskai Ferenc polgármester

TiszaLadány, 2025. május 1.

Tartalom

1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata
2. Az. ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere
 - 2.1. Az ételmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek
 - 2.2. Az ételmezési tevékenység végzését meghatározó tényezők
 - 2.3. Az ételmezési tevékenység helyszükséglete
 - 2.4. Az ételmezési tevékenység gép, eszköz és energiaszükséglete
 - 2.5. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet
 - 2.6. Az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok
3. Az étkezésben résztvevők köre
4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása
 - 4.1. Az ételek készítése
 - 4.2. Minta vétel
 - 4.3. Az elkészített termékek befejező műveletei
 - 4.4. Az étel tálalása
5. Mosogatás
6. Étélmezési maradékok gyűjtése, tárolása, értékesítése
7. A tárolás, raktározás szabályai
8. Megrendelt árú átvétele
9. Az étrendek összeállításának szempontjai
 - 9.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása
 - 9.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása
10. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése
 - 10.1. Ellenőrzési feladatok ellátása
 - 10.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai
11. Az ételmezési tevékenység tervezése, költség számítása
12. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje
 - 12.1. Általános rész
 - 12.2. Étélmezési nyersanyagkészlet nyilvántartása, elszámolása
 - 12.3. Készletek nyilvántartása
 - 12.4. Beszerzés bizonylatolása
13. Vagyonvédelem
14. Vegyes rendelkezések
15. Záró rendelkezések

1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata

A Tiszaladányi Konyha ételmezési tevékenységével összefüggő feladatait a szociális igazgatásról és a szociális ellátásokról szóló többször módosított 1993. évi III. törvény, valamint a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások térítési díjáról szóló, többször módosított 29/1993. (II.17.), valamint a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások Kormányrendelet alapján a következőket határozzuk meg:

A Tiszaladányi Konyha 1999. 01. 02.-től a meglévő alapellátás mellett ellátja a település közigazgatási területén lévő oktatási nevelési, szociális intézmények, valamint egyéb külső igénybevevők részére az étkezést. Az intézmény egy telephelyen működő saját főzőkonyhát üzemeltet, eltérő korosztályok étkezését biztosítva.

A Konyha rendelkezik működési engedéllyel az alábbiak szerint:

B. A. Z. Megyei Kormányhivatal Elelmiszerlánc - Biztonsági és Állategészségügyi Osztály által: - [REDACTED] sz. alatti kiadott külön engedélye szerint a Konyha főzési adagszáma főétkezésben a 200 adagszámot nem haladhatja meg.

A Tokaji Közös Önkormányzati Hivatal Jegyzője által Lad/1052-5/2020. számon kiadott Igazolás a kereskedelmi-szolgáltatói tevékenység nyilvántartásba vételéről.

A közétkeztetés fő célja, hogy szervezett közösségi ellátásban rendszeres étkezést biztosítson többek között: óvodások, iskolások, dolgozók, szociális étkezők, vendégétkezők részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban. Részükre a koruknak megfelelő tápanyagot tartalmazó, minőségileg, mennyiségileg megfelelő ételt biztosítson. A fenntartó szerv által meghatározott norma betartása mellett ízletes, változatos, vitaminokban gazdag ételt állítson elő.

A közétkeztetés feladata, az ételmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek kielégítése, munkavégzésnek és egészségügyi állapotnak megfelelően. A Tiszaladányi Konyha (továbbiakban: a konyha) termelő tevékenységet végez, melynek során ételmezési anyagokból és élelmiszerekből készített készítményeket készít.

2. Az ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere:

Az étkeztetést centralizált, csoportos ellátási rendszer keretében bonyolítjuk le. Az ételmezés részfolyamatai közül a raktározás, az előkészítés, az ételkészítés a főzőkonyhában történik. A fogyasztásra alkalmas készítmény erre a célra rendszeresített ételszállító badellákban szállítják az Óvodának és az Iskolának, a szociális étkezők, az alkalmazottak, a vendégek részére ételésekben kerül kiszállításra, illetőleg elvitelre.

A mosogatást a főzőkonyhában végezzük, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

2.1. Az ételmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek

A célok megvalósítása érdekében:

- Tiszaladányi Konyha éves költségvetésében biztosítani kell a személyi és tárgyi feltételeket
- Takarékosan és ésszerűen kell gazdálkodni a meglévő pénzeszközből
- Biztosítani kell a főzéshez szükséges eszközöket és azok karbantartását
- Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kíséző dokumentummal végzi. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők) igazodva kell végezni.
- Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.
- Az egyes alapanyagok elkülönített tárolásáról, előkészítéséről gondoskodni kell. Elkülönített előkészítés szükséges zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített tojás és nyers húsok esetében. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/ helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani.
- Tálalás, felszolgálat egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni. Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta, étkészlet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen.
- Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell. A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.
- A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszereket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni.
- Gondoskodni kell az egyéb raktárak tárolók kialakításáról (takarítóeszköztároló, takarítószertároló, hulladéktároló)
- Gondoskodni kell azon személyek képzéséről, aki a közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását végzi, a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkezzen. Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentumot kell vezetni.
- Gondoskodni kell az élelmezési tevékenység minden szakaszában az élelmiszerek nyomon követhetőségét. Nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen. Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkíséző okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása).

2.2. Az élelmezési tevékenység végzését meghatározó tényezők:

A feltételek érvényesülését főként az alábbi tényezők határozzák meg:

- Az ételmezési tevékenységhez szükséges nyersanyagok biztosítása

-Az ételmezési tevékenység során különböző nyersanyagokból, félkész ételekből fogyasztásra alkalmas ételek előállítása a cél.

-A főzéshez szükséges nyersanyagok biztosítását az alábbiak szerint kell végezni: Mezőgazdaság által megtermelt – még nem feldolgozott termékekből, előkészített friss mezőgazdasági termékekből (pl. tisztított burgonya), bizonyos ipari feldolgozáson keresztül ment termékekből (pl. vágóhídi kiszerelésű hús), tartósított áruféleségekből (konzervek, mélyhűtött áruk stb.) alap és segédanyagokból (pl. tortalap, majonéz stb.) olyan áruféleségekből, melyek már csak kifőzést, vagy sütést igényelnek (pl. derelye stb.) Olyan készételekből, melyekhez már csak a kismértékű befejező főzési művelet szükséges (pl. melegítés, köretkészítés)

2.3.Az ételmezési tevékenység helyszükséglete

Alapvető követelmény, hogy az ételmezési tevékenység technológiai sorrendjének megfelelően kerüljenek kialakításra a különböző helyiségek, s azok kapcsolódása is feleljen meg a főzéshez felhasznált nyersanyagok áramlási irányának. (Tiszta és a szennyes útvonal kereszteződésének elkerülése)

A munkafolyamatnak megfelelően az ételmezési tevékenység az intézmény alábbi helyiségeiben történik:

- Áruátvétel helyiség
- Raktárhelyiségek
- Előkészítő helyiségek (zöldség- gyümölcs, hús előkészítő, kisétkeztet előkészítő)
- Főzőtér (tálalótérrel együtt vagy külön)
- Mosogatók üzemi edény és fogyasztói edény mosogató (fehér és fekete mosogató)
- Kisegítő műveletek helyisége: iroda (intézményvezető)
- Egyéb tárolók (ruharaktár, felszerelések – eszközök raktára, takarítószer raktára)
- Szociális helyiség
- Hulladéktároló

2.4.Az ételmezési tevékenység gép, eszköz és energiaszükséglet

Az ételmezési tevékenységet az alábbi gépek segítik: előkészítő, feldolgozó gépek, főző sütőgépek és hűtőgépek, mérlegek.

A tevékenységhez kapcsolódó eszközök, berendezések: munkaasztalok, polcok állványok evőeszközök, edények. A konyha energiaellátása: Gázzal, Elektromos árammal történik.

2.5. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet.

Az ételmezési tevékenységet az alábbi munkakörben foglalkoztatottak végzik, feladataikat a

munkaköri leírásuk tartalmazza:

- Élelmezésvezető
- Szakácsok
- Konyhai kisegítők
- Szállításban résztvevő dolgozók

2.6. Az élelmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok:

Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni. Elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztán tartása. Az élelmezésben dolgozók munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie. Csak

alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az „egészségügyi könyvet” a konyhai dolgozó köteles a munkahelyén mindig magánál tartani.

Az élelmezési tevékenység üzemi helyiségeit, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. Az élelmiszerekkel érintkező felületeket szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az élelmiszerekkel nem érintkező felületeket megfelelő rendszerességgel tisztítani és fertőtleníteni kell. A takarítás módját írásban, ún. takarítási utasításban kell rögzíteni. Az utasításnak ki kell térnie:

- a létesítmény valamennyi helyiségére
- a folyamatos takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan szennyeződés megszüntetésére)
- a napi takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után,
- heti takarításra,
- éves takarításra

A takarítás minőségének ellenőrzése az intézményvezető feladata.

3. Az étkezésben résztvevők köre:

- Darvas József Általános Iskola (Tiszaladány, Kossuth út 53.) tanulói számára
- Tiszaladányi Fecskefészek Óvoda (Tiszaladány, Kossuth út 53.) óvodásai számára
- Szociális étkeztetés
- Alkalmazotti étkeztetés:

- Vendégek, az előző csoportokba nem tartozó, ellátást igénybe vevő személyek.

Vendégétkeztetésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha a Konyha kapacitása lehetővé teszi, valamint a vendégétkeztetés nem akadályozza az ellátottak étkeztetését.

- Rendezvényen való étkezők

(Bármely rendezvény tartása esetén is sor kerülhet csoportos étkeztetésre, ha a konyha kapacitása azt lehetővé teszi, illetve, ha az nem akadályozza az ellátottak étkeztetését.

A rendezvényen történő étkeztetés esetén az ételkészítés igény – és írásban előre leadott megrendelés – szerint, míg a térítés fizetése a csoport után együttesen történhet.)

4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása

4.1. Az ételek készítése

Az ételkészítés szakmai felügyeletét az intézményvezető látja el. A konyhaüzem feladata, hogy a szakács vagy a konyhai dolgozó közvetlen irányítása és felelőssége mellett, az anyag kiszabási íven ételféleség és adagszám szerinti mennyiséget a higiénés előírások betartásával elkészítse. A szakács illetve a konyhai dolgozó az ételkészítés minden munkafázisát folyamatosan ellenőrzi, a konyhatechnikai utasításokat betartja és a legmegfelelőbb konyhatechnikát alkalmazza. Kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy az élelmiszerek a konyhatechnikai eljárások során megőrizték előnyös élettani tulajdonságaikat, tápanyagtartalmukat, növekedjük emészthetőségük.

4.2. Mintavétel

Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 40 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát kell eltenni. Olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét. 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma

a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének,

előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratát napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja. A minta vételezését naponta a főszakács vagy az általa kijelölt személy végzi.

4.3. Az elkészített termékek befejező műveletei

Az ételmezés folyamatának – egyik legfontosabb szakaszaként – utolsó mozzanata az alábbi műveletekből áll:

- Az ételek tálalása
- Étkeztetés
- Mosogtatás
- Ételmezési maradékok gyűjtése, tárolása
- Ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok

4.4. Az ételek tálalása

A készételek tálalása a szakácsok és az általa kijelölt személyek feladata. A tálalás, felszolgálat egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést:

- a személyi higiénés előírások betartásával,
- a szakosított eszközhasználatával és
- az eszközök megfelelő tisztaságával.

A tálalástól időben elkülönítve a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így pl.: • tejbegríz, tejberizs, pudingok, • fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás, • rizs, száraztésztából főzött tészta, tarhonya, • pasztőrözött tejből tejes italok, tea, kávé.

A tálaló-, vagy melegítőkonyhán a melegen fogyasztandó ételeket kiszolgálás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amennyiben átvételkor a hőmérsékletük nem éri el a +63 °C-ot. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket. A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül szabad kiszolgálni.

A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni. Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálat, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.

A készételek tálalása a konyha tálaló-melegítő helyiségében történik, ahová csak fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek vihetők. A tálalást végző dolgozó a tálalás befejezéséig, az ételt higiénés előírások betartásával a megfelelő hőfokon köteles tartani.

Tálalási forma

Csoportos ételkiosztási forma alkalmazása: a tálalókonyhán. (óvoda részére)

Ennek keretében az étkezést igénybe vevők számára nagy űrtartalmú szállítóedényekben viszik el az ételt, s az étkeztetés helyszínén történik az adagolás, tálalás.

Egyéb módú ételkiosztás: Szociális étkezők részére saját éthordóban a szociális alapszolgálat által történő kiszállítással.

Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat: • Csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása. • A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. A fogyasztó saját edényének megtöltésekor gondosan ügyelni kell arra, hogy az edény ne szennyezhesse az élelmiszereket és az eszközöket. A fogyasztó saját edényének megtöltése után kezet kell mosni.

Amennyiben a fogyasztótól a saját edényeket átveszik és tárolják (pl.: csereételhordó) azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztói edény mosogatóban el kell mosni. Fogyasztói edénymosogató hiányában fogyasztói edényeket tárolásra átvenni tilos. Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen)

Az óvodások étkeztetése a csoportszobában zajlik. Terítéskor a szalvéta, étkészlet, pohár és

evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen. Az ételek kiválasztásához és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani. Az Óvodavezetőnek gondoskodni kell az étkeztetés kellemes, tiszta körülményeinek megteremtéséről, a kiszolgálás zavartalanságáról.

5. Mosogatás

Minden olyan edényt, eszközt, amelyik ételmisszerűen kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell. Az üzemi és fogyasztói edények mosogatására használt medencéket más célra használni nem javasolt. Amennyiben a

mosogatómedencéket más célra is használják, az alapvető tisztasági szintek betartása mellett történjen. Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosó vödröt, szemetesedényt stb. elmosni, vagy behelyezni. A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni. Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót. A mosogatómedencék ürtartalmát ismerni kell, célszerű azt a medence belső falán megjelölni. Adagolóberendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni. Mosogatószer-adagoló berendezés használatakor annak tisztán tartását biztosítani kell. A mosogatóhoz e célra

gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törölkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradékok) használata tilos. Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása Ha azonos mosogatóhelyiségben – azonos medencékben – zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogatás közbeni keveredése tilos. A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencéket, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.

A mosogatás technológiája:

A felületek

- mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízszugárral történő öblítéssel,

- zsírolószeres tisztítása, szükség esetén fertőtlenítése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható, kombinált hatású fertőtlenítőszer használataival,

- folyó meleg vizes öblítése, majd megszáritása (csepegtetőtálca). A száritásnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. Törölgetni nem javasolt.

Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörölő) szabad. Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

Fertőtlenítő mosogatással kell elmosni:

- fogyasztók által használt edényeket (idetartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is),

- az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket,

-az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.

Zsíroldó mosogatás technológiája:

Mosogatás lépései: 1.- durva tisztítás, 2.- zsíroldás, 3.- öblítés, 4.- szárítás víz hőmérséklet: +40 – +45 °C, +40 – +45 °C, lehetőleg +40 – +45 °C, csorgatással szer koncentráció - gyártói utasítás szerint folyó vízzel

Fertőtlenítő mosogatás:

Fertőtlenítő mosogatás külön zsíroldószer és külön fertőtlenítőszer használatával

Mosogatás lépései 1.-durva tisztítás 2.-zsíroldás 3.-fertőtlenítés 4.- öblítés 5.

szárítás víz hőmérséklet: +40 – +45 °C, +40 – +45 °C, +40 – +45 °C, lehetőleg

+40 – +45 °C, csorgatással szer koncentráció: gyártói utasítás szerint, utasítás szerint, folyó vízzel, csorgatással szer behatási idő: utasítás szerint 12

Fertőtlenítő mosogatás kombinált mosogatószerrel

Mosogatás lépései 1.- durva tisztítás 2.- zsíroldás + fertőtlenítés együtt 3.-

öblítés 4.- szárítás víz hőmérséklet: +40-+45°C +40-+45 °C lehetőleg +40– +45 °C csorgatás

szerkoncentráció: gyártói utasítás szerint folyó vízzel szer behatási idő: gyártói utasítás szerint

A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogatóhelyiségben faliórát elhelyezni.

Az oldatot cserélni kell, ha:

-elszennyeződött,

-a víz hőmérséklete kihűlt,

-a szennyeződés kirakódott a medence falára,

-a fertőtlenítőoldat kimerült (pl. a klóros fertőtlenítőszer szaga nem érezhető).

Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve.

Műanyag edények és eszközök mosogatása

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

Fa edények, eszközök mosogatása

Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételten felhasználni. A mosogatóhelyet és tisztítóeszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatáshoz használt eszközöket (kefe, törölkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell.

Nedvesen tárolni tilos.

A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása

A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell. Ilyenek pl. a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb.

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembevételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdeni. A gépeket legalább a

műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.

Fából készült húsvágó tőkék tisztítása

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.

6. Élelmezési maradékok gyűjtése, tárolása, értékesítése

A mosogatóhelyiségben az ételmaradékok gyűjtésére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogatás befejezése után/műszakváltáskor azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradékos gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.

Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt terméket,
- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,
- használt sütőzsiradékot.

Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik.

Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, lámpedalos vagy billenő fedeles edény használata javasolt. A gyűjtőedényekben felgyülemlett hulladékot, mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található.

Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként. Az elszállítandó hulladék, melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható. A gyűjtőedények és tárolótartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak,

tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.

7. A tárolás, raktározás szabályai

Az élelmezési anyagok tárolásánál a tulajdon védelmének szempontjain kívül higiéniai és élelmezés módszertani szempontokat is figyelembe kell venni.

Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Az

élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni. Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő

kísérő dokumentummal végzi. Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.

Az erre a célra kijelölt helyiségeknek tágasaknak, megfelelő hőmérsékletűeknek és jól zárhatónak kell lenniük.

A tárolás során gondot kell fordítani a különböző élelmiszerek kezelési igényük szerinti elkülönítésére, intézkedéseket kell tenni a megfelelő tárolási körülmények (páratartalom, hőmérséklet, felszereltségi szint, tárolási mód) biztosítására.

Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények

Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:

- helyben/helyileg termesztett és/vagy előállított,
- szezonnak megfelelő,
- friss, és a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be.

Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejáratáig. Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés stb.). Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia. Átvételt követően az alapanyagokért az átvevő is felel.

Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges. A kistermelőknek, őstermelőknek igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány, mely termék értékesítésére jogosult, termékminőségi nyilatkozat – pl. méz, aszalvány stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások. Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (pl. hús, tej, tojás stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással

rendelkező nyers hús vehet át. Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

Kistermelői tojás beszerzése esetén friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojás vehető át. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a vendéglátót az étkezési tyúktojás fogyaszthatósági időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletéről. Legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt tojáson nem kell feltüntetnie a

termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben feltünteti a nevét és a címét a termékkísérő dokumentumon (pl.: számla).

Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely:

- nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát,
- biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét.

A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő kalibrált hőmérőt biztosítani kell. A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át. A beszállítás az üzemelési idő alatt történjen, biztosítva, hogy a szállítmányt átvesszik. Az átvételt olyan munkatárs végezze, aki megfelelő áruismerettel rendelkezik, ismeri az élelmiszerminőségi és -biztonsági

előírásokat. Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):

- szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított,
- megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,
- sértetlen, csomagolása teljesen ép,
- származását igazoló kísérő dokumentuma van.

Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!

Átvételekor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő:

- a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága.
- csomagolások épsége, • csomagolt élelmiszer jelölése, (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési idő),
- hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása,
- érzékszervi elváltozás, • tojások egyedi jelölése (kivétel kistermelőtől vásárolt tojás).

A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb + 3 °C -kal emelkedhet. Átvételkor el kell különíteni a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, illetve a vegyi árukat. Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani.

Csomagolatlan élelmiszert átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni. A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőség-ellenőrzésre van szükség.

Átvétel után az élelmiszereket a lehető leggyorsabban és a legrövidebb útvonalon, a keresztszennyezést megelőző módon (térben vagy időben elkülönítve) a megfelelő raktárakba, tárolóhelyre kell helyezni.

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.

Mikrobiológiai tisztaság szempontjából az élelmiszereket három csoportra oszthatjuk.

Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést.

1. Tisztítatlan alapanyagok
2. Tisztított, előkészített alapanyagok
3. Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek

Az 1. és 2. csoportba tartozó élelmiszerek változatlan formában fogyasztásra nem alkalmasak!

Tárolás környezeti hőmérsékleten

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie. A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani. A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (többhetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.

Nyers gombát – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani.

A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani. Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni. Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is $+5 - +18\text{ °C}$ között, de javasolt a hűtött, $+5 - +10\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományt választani. A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

Az üzemben fertőtlenített, fertőtleníttve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru- raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten. Az élelmiszerfestéket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

Hűtve tárolás

A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni. Lehetőség hiányában időbeli elkülönítés alkalmazandó. Tilos a hűtőberendezéseknek a technológiai egyirányúságot sértő használata. A hűtőtárolás folyamán el kell kerülni a nedvesség kicsapódását, és annak az árura csepegését. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni. Különböző nyershús-félék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet-elvárásnak feleljen meg. A friss zöldségeket, gyümölcsöket is célszerű hűtve tárolni. A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük $+7 - +13\text{ °C}$ között van.

A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete $+1 - +5\text{ °C}$. Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.

A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húsok töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, Húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni! Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos

hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók. A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az ételminták is tárolhatók. A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűtőtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőtérben tárolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.

A hűtő légterének hőmérsékletét munkakezdetkor, valamint ezen túl a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

Fagyasztva tárolás

A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, illetve a gyártó által előírt hőmérséklet. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

Szárazáru raktár

Az élelmiszerek csoportokban elkülönítve, polcokon tárolandók.

A csoportok a következők lehetnek: cereáliák (liszt, rizs, búzadara), befőttek, Zsírok, olajok. A szárazáru raktárban élelmiszert a földön tárolni szigorúan tilos!

A nagyobb kiszerelésű élelmiszereket (pl. 50 kg-os cukor) raklapokra kell helyezni. A szárazáru raktárban tilos a nyílt láng használata.

Földesáru raktár

Elsősorban burgonya, zöldségfélék és gyümölcsök tárolására kell használni. A földesáru raktárban is szükséges a megfelelő szellőzés biztosítása. Ugyancsak ebben a raktárban kell tárolni a tojásokat is, de erre a célra elkülönített szekrényt vagy polcot kell alkalmazni.

A raktárosnak - az anyaggazdálkodás általános szempontjain felül - figyelemmel kell kísérnie az élelmiszer készletek mennyiségi alakulását, a könnyen romló áruk tárolási idejét, szorgalmaznia kell a régebbi beszerzésűek folyamatos felhasználását, a készletek optimális mértékét meg nem haladó feltöltését.

Köteles nyilvántartani a beszáradás, párolgás, romlás miatt leírt élelmiszerek Mennyiségét és értékét, valamint vizsgálnia kell a leírás okát, jogosságát és indokoltságát.

Előkészítés általános szabályai

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről. A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.

Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint:

Alapanyag csoport:

1. zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás: külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges.

Zöldség-gyümölcs előkészítése

A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékreszeket. A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl.: csíráztatott magvak, salátafélék). Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.

2. nyers húsok: Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.

Húselőkészítés

A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagnak kell tekinteni. Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni. A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését. A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződéseket (pl. véralvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. A húsok mosása nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni. A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni. Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszer használatos papírtörlet alkalmazni. Különböző húsfélék darálása között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell. A darált húst a darálás napján kell felhasználni, tárolása 0 – +2 °C között történjen. Ha ez a hőmérséklet nem biztosított vagy hőkezelés nélkül kerül fogyasztásra, a húst darálás után azonnal fel kell használni.

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.

Előkészítők vagy a keresztiszennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni.

Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági hibák elfedését szolgálja.

Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (pl.: színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni. Az

előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani. A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni. A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (pl.: töltés, panírozás stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (pl.: vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel). A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek (húskészítmények, sajtok stb.) előkészítését (szeletelés, darabolás stb.) a nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. E célra kialakított helyiség hiányában az ilyen műveletek a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhetők.

Étkezési tyúktojás

A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük. Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs. Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni. A tojás előkészítése külön helyiségben/helyen, ennek hiányában a zöldség-előkészítő helyiségben/helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben. A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni. (A friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén lebegő tojás fogyasztásra alkalmatlan.)

Közétkeztetésben a biztonság érdekében javasolt a fertőtlenített tojás használata. A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszer használható, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2%-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével. A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos. Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az UV-C fénnel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez. A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni. Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az – 0 és +5 °C között, lefedve tárolva – a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.

A tojás fertőtlenítésére használható anyagok, keverési arányok és hatásidők: Fertőtlenítő szer	Keverési arány	Hatásidő	Öblítési hőmérséklet
Hypo	2%(10 l vízben 2	5-10 perc	40C-os
Suma D4 Tabletta	dl)	5-10 perc	40 C-os

8. A megrendelt áru átvétele

Az intézmény részére megrendelt és leszállított áru mennyiségi, minőségi átvételét a szállítók által kiadott szállítólevél alapján kell elvégezni. Minden esetben meg kell győződni arról, hogy a szállítólevélen feltüntetett mennyiség megegyezik-e a leszállított mennyiséggel.

Az esetlegesen felmerülő mennyiségi és minőségi kifogásokat a szállítólevél minden példányán fel kell tüntetni, arról jegyzőkönyvet kell felvenni majd a ténylegesen átvett mennyiséget lehet bevételezni. A beérkezett és átvett élelmezési anyagokról fajtánként nyilvántartást kell vezetni. A beérkezett anyagok bevételezése a számlák illetve szállítólevelek alapján történik, az REPETA WIN programban kerül rögzítésre. Amennyiben valamely élelmezési anyag az alkalmazott cikklistától eltérő elnevezéssel és kiszerelésben érkezik a raktárba, úgy megfelelő bizonylatolás mellett meg kell állapítani a pontos elnevezését és mértékegységét.

Élelmiszer raktár kezelése

Az élelmezési raktárt a szakács kezeli az intézményvezető felügyeletével.

9. Az étrendek összeállításának szempontjai

37/2014. (IV. 30.) EMMI a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról rendeletének megfelelően készítjük el.

Az étrendtervezés szabályainak betartásánál figyelembe vesszük a változatossági mutatót, mely az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában nem lehet kisebb 60-nál, és az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.

A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag - kiszabati előírásban foglaltak szerint kell, hogy végezzük.

Az étrendet az étkeztetésben részt vevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez kell igazítani. A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a változatosság, idényszerűség és a tápanyagszükséglet követelményei.

Étlaptervezés: A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (pl.: elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagmértékek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készételkezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is. A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár! A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat. Ételkiszállítás kiszállítás esetén úgy kell meghatározni a

kínálatot, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újramelegítéstől ne károsodjanak.

Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek: tojásos galuska, különféle sodók, vaníliaöntet, madártej, somlói galuska, angolosan sült húsok, lágy tojás és tükörtőjás, erőleves nyers tojással, tatárbifsztek, friss tojással készült majonéz, tartármártás, sárgakrémek, máglyarakás.

Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra. Ezen belül szükséges a fő étkezések összehangolása. A növényi eredetű élelmiszerek mellé kell rendelni az állati eredetű élelmiszereket is. Biztosítani kell az ásványi anyagok és a vitaminok folyamatos bekerülését az étrendbe.

A különböző tápanyagok szerepeltetésének összhangjára különös hangsúlyt kell fektetni. Az étrend nyújtson megfelelő élvezeti értéket is.

Az előzőekben megfogalmazott általános követelmények érvényesítésének egyik legfontosabb mozzanata a változatosság megvalósítása. Törekedni kell arra, hogy az egyes ételek két héten belül ne ismétlődjenek. Változatosságra kell törekedni az egy napon belüli étrendek összeállításánál is. Az étrendet ezért a különböző ételkészítési fonnák „vetésforgószerű” alkalmazásával többféle alapanyagból kell összeállítani. A zöldségféléket párolással, habarással, töltött, rakott formában, hússal, tojással, tejtermékkel kiegészítve célszerű az étrendbe állítani.

A nyári időszakban arra kell figyelmet fordítani, hogy a meleg miatt elvesztett folyadékmennyiséget visszapótolják az étkezésekkel.

A téli időszakban pedig fontos feladat, hogy a test hőmérsékletének fenntartása érdekében a kalorikus tápanyagokat fokozottabb mértékben szükséges biztosítani.

9.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása

Lényeges alapkövetelmény, hogy a legfontosabb tápanyagok – megfelelő súlyozással – minden étkezés alkalmával szerepeljenek az étrendben.

A tápanyagok csoportosítása:
zsiradékok

Fehérjék:

A fehérjék csoportjai:

- állati eredetű
- növényi eredetű

Az állati eredetű fehérjék teljes értékűek (komplett), azaz valamennyi szükséges aminosavat tartalmaznak. A növényi eredetű fehérje ezzel szemben hiányos összetételű (inkomplett), igaz közöttük is sok az értékes alapanyag féleség (burgonya, szója).

A megfelelő összetétel biztosítása az un. komplettálás segítségével valósítható meg. Követelmény, hogy a különböző értékű fehérjék azonos időben kerüljenek az emberi szervezetbe. Ezzel a módszerrel jobb hatás érhető el, mint a különböző időpontokban történő adagolással.

A fehérjeszükséglet fedezetét átlagosan

- a teljes értékű fehérjéből 55 %-ban
- a nem teljes értékű fehérjéből 45 %-ban indokolt biztosítani.

Szénhidrátok

Az energiatermelésre legkönnyebben mozgósítható anyagok.

Fajtái: mono-, di- és poliszaharidok.

Az ajánlott napi szénhidrát bevitel az anyagcsere egyensúly fenntartásához minimális 100g szénhidrát. Követelmény azonban, hogy a cukorfogyasztás ne haladja meg az összenergia-fogyasztás 10 %-át. Fő célkitűzésként a cukrok és a finomított cereáliák fogyasztását csökkenteni, a gyümölcsök, zöldségfélék, a burgonya és a teljes kiőrlésű cereáliák fogyasztását pedig szorgalmazni kell.

Zsírok, zsíradékok

A napi zsíradag akkor tekinthető megfelelőnek, ha az a teljes napi energiaszükséglet 30 %-át nem haladja meg.

Ennek során figyelembe kell venni a rejtett zsír mennyiségét is, amely jelen van a húsban, húskészítményekben, tejben, tejtermékekben és a tojásban. A növényi olajok telítetlen zsírsavakban gazdagok, ezért az emberi szervezet számára könnyebben feldolgozhatók. A fel nem használt zsírt a szervezet raktározza.

Mindezek alapján az összzsíradék fogyasztás nem haladhatja meg a táplálék összes kalória tartalmának 30-35 %-át.

Ásványi anyagok, vitaminok

Az emberi szervezet a vitaminokat önmagában nem képes szintetizálni, ezért ezeket a táplálékkal egyidejűleg kell bevinni.

- Zsírban oldódó vitaminok : A, D, E, K

- Vízben oldódó vitaminok: C, B1, B6, B12

Az emberi szervezet az életműködéshez szükséges energiához az energiát szolgáltató tápanyagoknak (zsírok, szénhidrátok, fehérjék) az anyagcsere folyamatok során lezajló elégetése által jut hozzá. Ennek kifejezésére szolgál a kalória.

Az ajánlott napi energia-tápanyag bevitel éppen ezért táp-anyagféleségenként természetes mértékegységben és kalóriában is meghatározott.

9.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása

Az étlap a konyha munkaterve. Az étlapot mindig két hétre előre – a tárgyhatet megelőző héten – kell elkészíteni.

A heti étrendet ételféleségenként és naponkénti részletességgel kell megállapítani.

A heti étlapot az annak összeállításáért felelős ételmezésvezető tervezi meg a szakácsokat egyeztetve.

A tervezést, majd a felülvizsgálatot és jóváhagyást az intézményvezető aláírással igazolja, így az étlap utasítássá válik. Az elkészült étrendet (jóváhagyási záradékkal ellátva) meg kell kapnia:

- az intézményvezetőnek,

- a főszakácsnak,
- a gyermekétkeztetéssel érintett intézmények vezetőinek,
- a szociális étkezők tekintetében a szociális segítőnek.
- Tiszaladányi Kirendeltségnek.

A jóváhagyott heti étlapot az intézményvezetőnek a konyhánál és az étteremben mindenki számára jól láthatóan ki kell függeszteni.

Változtatni az étrenden csak akkor lehetséges, ha az azon szereplő ételhez valamelyik nyersanyag nem áll rendelkezésre és nem szerezhető be.

10. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése

Az intézmény ételmezési tevékenységét az alábbi vezetők irányítják és ellenőrzik: intézményvezető.

Az ételmezési szervezet élén, intézményvezető áll.

Az ételmezési konyha felügyeleti szempontból az intézményvezető irányítási és ellenőrzési hatáskörébe tartozik.

Az ételmezési konyha felelős vezetője: az intézményvezető. Személyét a Képviselő-testület nevezi ki, illetve menti fel a munkavégzés alól. A fegyelmi jogkört személyével kapcsolatban ugyancsak a Polgármester gyakorolja.

Az intézményvezető hatáskörébe tartozik szakmailag a konyha valamennyi alkalmazottjának irányítása. Az ételkiosztás időtartama alatt felügyeleti jogkört gyakorol az ételek átvételét és kiosztását végző dolgozók felett, alkalmazási viszonytól függetlenül.

10.1. Ellenőrzési feladatok ellátása

Az ételmezési tevékenység belső ellenőrzése szerves részét képezi az intézmény komplex belső ellenőrzési tevékenységének. Ebből adódóan a belső ellenőrzésért felelős személy az intézmény vezetője.

Az ételmezés ellenőrzésének részletes feladatait minden évben az intézmény belső ellenőrzési ütemtervében kell rögzíteni a felelősök és a határidő megnevezésével.

10.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai

Az intézményvezető az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

- Szabályozza az ételmezés rendjét.
- Meghatározza az ellátás rendszerét.
- Irányítja az ételmezési tevékenységet.
- Kijelöli az ételmezéssel kapcsolatos feladatokat.
- Összefogja és ellenőrzi az ételmezési tevékenységet.

10.2.1. Konkrét feladatai

- az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos jogszabályok, a helyi önkormányzat szabályozás (ide értve ezen szabályzatot is) követése, ezek gyakorlatban történő maradéktalan érvényesítése alkalmazása, megfelelő karbantartásuk, javaslattétel a helyi szabályozásra;
- az ételmezést végzők tevékenységének – a konyhai dolgozók – munkájának megszervezése, összehangolása, szakmai irányítása és annak ellenőrzése;

- a rendezvényekre, hétfélig munkatársat biztosítja
- a dolgozókat tájékoztatja a munkakörükkel kapcsolatos esetleges változásokkal
- kapcsolatot tart azon megrendelőkkel, akik rendezvényeken étkeztetést kívánnak igénybe venni az intézménytől
- szigorúan ügyel arra, hogy a bevezetett HACCP rendszer előírásait, a munka- és tűzvédelmi utasításokat a dolgozók maradéktalanul betartsák;
- nyilvántartja az egészségügyi kiskönyvek érvényességi idejét, intézkedik annak folyamatos érvényesítéséről;
- ellenőrzi a munkafegyelmi, munkavédelmi és közegészségügyi előírások betartását, a védőruhák viselését, az ételminták előírás szerinti megőrzését, a főzés és a többfázisú mosogatás tevékenységeit
- követi, ellenőrzi az ételmezési napok alakulását, az anyagfelhasználás gazdaságosságát;
- az intézményvezetőkkel, szociális étkezésért felelős szociális segítővel egyeztetve időben adatot szolgáltat a normatív támogatás igényléséhez, az évközi módosításokhoz;
- biztosítja a pénzellátmány pénzkezelési szabályzatban meghatározott kezelését, felhasználását, elszámolását, az étkezők nyilvántartásainak szabályszerű vezetését.
- Az irányítása alá tartozó munkatársak segítségével és bevonásával biztosítja az intézmény ételmezési feladatainak folyamatos és zavartalan ellátását.

Ennek keretében:

folyamatokat, irányít, ellenőrzi az ételmezési szervezet munkáját tárgyi feltételek kialakítására és biztosítására ételmezési nyersanyagok beszerzéséről, annak mennyiségi és gondoskodik az irányítása alá tartozó terület helyiségeinek, berendezésének, felszerelésének rendeltetésszerű használatáról, az eszközök folyamatos és tervszerű karbantartásáról és pótlásáról.

Gondoskodik az ételmezéshez szükséges anyagok előkészítéséről, az ételek higiénés előírásoknak megfelelő elkészítéséről, adagolásáról, tárolásáról, tálalásáról, kiadásáról.

Javaslatot tesz az irányítása alá tartozó terület munkatársainak szakmai képzésére, továbbképzésére.

Feladata az ételmezési anyagok felhasználásának ellenőrzése mind a raktárban, mind pedig a főzőtérben.

Folyamatosan értékeli az ételmezés tápanyagtartalmát, biológiai értékeit.

Gondoskodik a göngyöleg megfelelő időben történő visszaszállításáról és nyilvántartásáról.

11. Az ételmezési tevékenység tervezése, költségszámítása

Az ételmezési tevékenység pénzügyi fedezetét az intézmény éves költségvetésében rögzíteni kell. A fedezet meghatározása érdekében szükséges az ételmezési tevékenység tervezése.

Tervezés i tevékenység

a.)

az ellátottak, külső igénybevevők ételmezésének tervezése

az alkalmazottak ételmezéséhez szükséges tervezésnél alapul kell venni:

kötelezően előírt pénzügyi normákat

bázis időszak tapasztalati adatait (ételmezési napok, adagszámok)

b.)

Anyag és fogyóeszköz szükséglettervezési

Az ételmezéshez szükséges éves anyag és fogyóeszköz igény a tervezés időszakában kell összeállítani.

Az éves szükséglet tervezésénél figyelembe kell venni:

Az előző időszak tényadatait

Várható fejlesztéseket, illetve csökkenéseket

Az eszközállomány állapotát, és a szükséges cserék számbavételét

c.)

Tárgyi eszköz szükséglet tervezése

Az éves tárgyi eszköz szükségleteket a tervezés idején kell megállapítani, tervezni

A terv összeállításánál alapul kell venni:

A várható fejlesztéseket

Az elhasználódott állóeszközök pótlását

A korszerűsítésből eredő igényeket

A felhasznált ételmezési nyersanyagok költségének megállapítása, étkezési norma meghatározása

Az ételmezéshez felhasznált nyersanyagok költségének kiszámítását a napi anyagfelhasználás képezi.

A nyersanyagok mennyiségének és árának havonkénti összesítése az REPETA WIN programmal történik.

Az ételmezési felhasznált nyersanyag költségének kiszámítása az alábbiak szerint zajlik:

a.) költség kiszámításához: beszerzési átlagárat kell alkalmazni

b.) meg kell határozni a napi étkezésben résztvevők létszámát, melynek meg kell egyeznie az intézmény létszámnnyilvántartásával.

Az étkezőket legkésőbb a tárgyi napot megelőző nap 15 óráig lehet lemondani

Az étkeztetéssel kapcsolatos egyéb feladatok

Az iskola étkeztetés időpontjai

Tízórai:

9:45–10:00

Ebéd:

11:45–13. 30

Uzsonna:

15:00–15. 30

Alkalmazottak, vendégétkezők, szociális étkezők:

Ebéd:

11:00–13:30

Az étkezői létszám megállapítása

Az alkalmazotti, vendég, szociálisétkezésben résztvevők létszámának pontos meghatározása érdekében a létszámot a tárgynapot megelőző nap 9 óráig össze kell gyűjteni. E feladat az intézményvezető tevékenységi körébe tartozik. Az óvodai létszám, az előző napi létszám alapján van megállapítva. Minden étkező az előző napig mondhatja le étkezését. Csak

indokolt esetben fogadunk el az napi lemondást (betegség). A le nem mondott étkezés kiszámlázásra kerül.

12. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje

A vonatkozó jogszabályok alapján az ételmezési anyagok nyilvántartási és elszámolási rendjét a tulajdonvédelem szempontjából az alábbiak szerint szabályozzuk.

12.1.Általános rész

Bizonylatolás célja: az ételmezés folyamatában bekövetkező egyes gazdasági események regisztrálása az események idejének, mértékének és irányainak pontos megjelölésével.

A fizikai folyamat: az ételmiszer átalakul késztermékké, azaz elkészített étellé. Az ételmezési konyha komplex gazdasági tevékenységet fejt ki.

Ennek része:

A kiszabásban kell meghatározni, a heti étlapon feltüntetett ételfajtából elkészítendő adagszámot és az ehhez szükséges felhasználható ételmezési nyersanyag mennyiségét a nyersanyagnorma figyelembevételével.

A létszám megállapításának alapja az intézményekből beérkező információ. Az egyes intézmények a létszámot minden esetben a tárgynapot megelőző napon kötelesek elkészíteni és délelőtt 9 óráig az ételmezésvezetőhöz eljuttatni.

Az ételmezési anyagok kiszabását úgy kell tekinteni, mint írásbeli utasítás arra vonatkozóan, hogy a konyha dolgozói az anyagkiszabásban feltüntetett ételekből, az ott meghatározott adatokat az előírt és kiszabott ételmezési nyersanyag felhasználásával a tárgynapon készítsék el.

Az intézményvezető és a szakács az anyagkiszabás hitelességét aláírásával igazolja.

Az ételmezési anyagkiszabási bizonylatot minden esetben utalványozni kell, amely az intézményvezető feladata. Az anyagkiszabaton a szakács aláírásával ismeri el az ott felsoroltak átvételét.

E tevékenység dokumentálása az Repeta Win programmal történik.

Az anyagkiszabás készítésekor figyelembe kell venni az ételmezési felhasználási minimumokat és ételmiszer felhasználási javaslatokat.

12.2. Ételmezési nyersanyagkészlet nyilvántartása, elszámolása

A beszerzett ételmezési nyersanyagok nyilvántartása és készletváltozás figyelemmel kísérése az intézmény ételmezési raktárában, valamint gazdasági területen történik. (anyagkönyvelés)

A könyvelés alapját az árut kísérő bizonylatok alkotják.

Beszerzéskor történik az áru bevételezése számla vagy szállítólevél alapján.

Felhasználáskor történik a nyersanyag kiadása naponta, az Repeta Win programmal. A havi összesítőt az REPETA WIN szoftver adatállományából kell kinyomtatni és megőrizni.

Az intézmény a biztonságos folyamatos ételmezési tevékenységhez a raktári készletezési tevékenysége során 15 napra szükséges nyersanyag féleséget köteles tárolni. Abban az esetben, ha valamely nyersanyagféleség ellátásban akadozik, hosszabb időre elegendő mennyiség is beszerezhető, a szavatossági idő figyelembevételével. A téli betárolásra

alkalmas nyersanyagok esetében (burgonya, vöröshagyma) szintén el lehet térni a 2 heti készlet mennyiségtől.

12.3.Készletek nyilvántartása

A tényleges raktárkészletet leltározással kell megállapítani.

- ☐ negyedévente
- ☐ évente
- ☐ Személyi változás esetén

A leltárban felvett adatokat egyeztetni kell az REPETA WIN program nyilvántartásával.

Esetleges hiány vagy többlet okát ki kell vizsgálni. A többletet bevételezni szükséges. Az intézményvezető az eltérések kimutatását valamint azok indoklását írásban köteles benyújtani a Polgármesternek, aki a felelősség kérdésében dönt

A nyersanyagok felhasználásáról az ételmezési konyha mennyiségben és értékben is köteles elszámolni. Bármely összeg kifizetése a konyha pénzeszközeiből, gazdasági művelet. Az erről készült feljegyzés bizonylatnak minősül. A javítás csak akkor szabályszerű, ha az eredeti, tévesnek minősített bejegyzés is olvashatónak bizonyul, és azt a javításra jogosult aláírásával hitelesíti.

Az ételmezéssel kapcsolatos pénztárbizonylatok nem javíthatók. Az eltévesztett bizonylatot át kell húzni és a rontott megjelölést kell alkalmazni. A gazdasági esemény rögzítésére új bizonylatot kell kiállítani.

Az ételmezéssel kapcsolatos bizonylatokat 48 órán belül nyilvántartásba kell venni, könyvelni, és gondoskodni kell arról, hogy időben kifizetésre kerüljön.

A feldolgozott bizonylatokat meg kell őrizni. A megőrzés időtartama: 8 év.

12.4. A beszerzés bizonylatolása

A nyersanyagok biztosítása megrendelés útján történik: szóban, írásban vagy szállítási szerződéssel. A szállítási szerződésben az intézmény meghatározott áruféleségek rendszeres szállításában állapodik meg a szállítóval. Rögzíteni kell a szállítás időpontjait, a szállítandó mennyiséget, a minőségi követelményeket. A napi cikkek minősülő ételmezési anyagok megrendelését az étkezést megelőző napon kell fogatosítani (pl. tej, tejtermék, kenyér, péksütemények). A beérkezett ételmezési anyagokat minden esetben be kell vételezni az REPETA WIN program használatával. Az átvétel során meg kell győződni, hogy a szállítólevélen (vagy számlán) feltüntetett nyersanyag mennyiségben, minőségben (szavatossági határidő) megfelel-e a leírtaknak.

Szállítólevélen az alábbi adatoknak kell szerepelnie:

a szállító neve, címe, a szállítólevél száma, kelte, vevő megjelölése, az áru mennyisége és megnevezése, a göngyöleg megnevezése, az áruátvétel kelte és az aláírás, az áru egységára.

A pénztár kezelését az adminisztrátor végzi, aki folyamatos kapcsolatot tart az intézmény gazdálkodásáért felelős személlyel. A Pénzügyi szabályzatnak megfelelően történik a gazdálkodási tevékenység a főzőkonyhán.

13. Vagyonsvédelem

Az konyha működéséhez szükséges álló és forgóeszközök a Tiszaladányi Konyha tulajdonát képezik, melynek számbavétele az intézmény leltározási szabályzatában meghatározott módon és időpontban történik. A konyhában tevékenykedő alábbi beosztású dolgozók anyagi felelősséggel tartoznak a rájuk bízott eszközök kezeléséért, megőrzéséért:

- szakács
- konyhai kisegítő

14. Vegyes rendelkezések

A konyha munkáltatója a Tiszaladányi Konyha intézményvezetője. Amennyiben ételfertőzés, vagy ételmérgezés alapos gyanúja feltételezhető, a konyha vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes ÁNTSZ szervezetet.

Az intézményvezető, a szabályzat hatálybalépését követő 15 napon belül gondoskodik arról, hogy a konyha dolgozói a szabályzat tartalmát megismerjék.

15. Záró rendelkezések

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete a Tiszaladányi Konyha Élelmezési szabályzatát a/2025. (IV. 28.) határozatával jóváhagyta.

A jelen Szabályzat 2025. május 1-jén lép hatályba

Tiszaladány, 2025. április 28.

Dr. Liszkai Ferenc
polgármester

2. melléklet

Élelmezési rezsiköltség számítás

Költségtételek:

1. Gázkészülékek energia felhasználása:

gázzsámoly és tűzhely teljesítménye, a napi átlagos működési idővel számolva. A gázszolgáltató számlája alapján a mennyiségi egységek átszámítása és az egységár meghatározása. A szorzás eredménye a napi költséget mutatja.

2. Gázfelhasználás vízmelegítésre, fűtésre:

Az egy napra jutó gázköltség szorozva az élelmezési üzem légköbméter arányszámával.

3. Elektromos készülékek energia felhasználása:

Az egy napra jutó energia felhasználás és a villamos energia szolgáltató számlája egységárának szorzata.

4. Villamos energia felhasználás világításra:

Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

5. Víz- és csatornadíj:

Az egy napra jutó költség szorozva az élelmezési üzem négyzetméter arányszámával.

6. Takarító-tisztítószeres:

A havi tételes beszerzés alapján egy napra meghatározott összeg.

7. ÁFA összege:

Az 1.-6. sor adatainak összege szorozva az ÁFA kulccsal.

8. Közvetlenül elszámolható személyi juttatások és járulékok:

Az ételmezési üzem dolgozóinak egy napra jutó bérköltsége és járulékaiknak összege.

9. Közvetlen önköltség:

1.-8. pont alatti tételek összege Ft/nap.

A napi átlagos étel-adagszám alapján az egy adagra jutó költség meghatározása.

10. Az ételmezési kiadások megállapítása:

Az ételmezési üzem rezsiköltségének aránya az ételkészítés nyersanyag kiadásaihoz viszonyítva adja meg a százalékos arányt, ami alapján a rezsiköltség a nyersanyag költségre pótlékolható.

Az ételmezéssel kapcsolatos és használandó bizonylatok jegyzéke

1. Készlet-bevételezési bizonylat B. 12-111/V.r.sz.

2. Készletnyilvántartó lap Számítógépes program

3. Étkezés anyagszámlázási és kivételezési bizonylat
Számítógépes program

4. Étkezés anyagszámlázási kivételezési bizonylat Számítógépes program

5. Étkezés anyagszámlázási bevételezési bizonylat Számítógépes program

6. Anyagfelhasználási összesítő Számítógépes program

7. Étkezés normák eltéréseinek kimutatása Számítógépes program

8. Étkezők nyilvántartása B. 318-203. r.sz.

9. Heti étlap B. 318-204. r.sz.

10. Felvásárlási jegy D.F. 303/V/új r.sz.

11. Készpénzfizetési számla Számítógépes program

Megismerési nyilatkozat

A Tiszaladányi Konyha 2025. május 1-jétől hatályos ételmezési szabályzatában foglaltakat megismertem. Tudomásul veszem, hogy az abban leírtakat a munkám során kötelesek vagyok

betartatni.

Név

Beosztás

Dátum

Aláírás

Liszkainé Czibak Andrea	élelmezésvezető	2025. április 28.	
Halász László	szakács	2025. április 28.	
Gazdag Lászlóné	szakács	2025. április 28.	
Gerzsánszki Adrienn	óvodaigazgató	2025. április 28.	
Polonkai Edina	óvodapedagógus	2025. április 28.	
Csarni Sándorné	dajka	2025. április 28.	
Ráduly Ferencné	konyhai kisegítő	2025. április 28.	
Böszörményi Csilla	konyhai kisegítő	2025. április 28.	

3. Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékek saját célú felhasználásáról

dr. Liskai Ferenc polgármester elmondja, hogy a 2024. évi közfoglalkoztatási programban termelt termékek elszámolhatósága érdekében szükséges arról döntést hozni, hogy a testület hozzájárul a termékek saját célú felhasználásához.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet az előterjesztés megvitatására és a határozati javaslat elfogadására.

HATÁROZATI-JAVASLAT
Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
...../2025. (IV. 28.) határozata
Tárgy: Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt
termékek saját célú felhasználásáról

A Képviselő-testület

a határozat 1. melléklete szerint hozzájárul, a 2024. évben a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékeknek, a községben megtartott rendezvényeken ételkészítéshez történő felhasználásához.

Felelős: Dr. Liskai Ferenc polgármester
Határidő: azonnal

1. melléklet a/2025. (IV. 28.) határozathoz

Saját előállítású javak saját felhasználása

A mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékekből a községben az alábbi megrendezésre kerülő eseményekhez tudunk biztosítani az ételkészítéshez szükséges alapanyagokat:

	Lilahagyma lekvár	Sütőtök	Főzőtök	Lecsó	Vegyes vágott	Csemegeuborka, savanyított uborka	Sűrített paradicsom	Fekete retek
Halloween 2024.10.31	-	30 kg	30 kg (tócsni)	-	-	-	-	5 kg
Adventi vásár 2024.12.20	-	25 kg	20 kg (tócsni)	-	-	-	-	4 kg
Szilveszter 2024.12.31	-	-	-	10 l	2 ü.	2 ü.	-	-
Nőnap	120 db	-	-	-	1 ü.	1 ü.	-	-

2025.03.08	1 dl üveg							
Farsang 2025.02.15	-	-	-	5 l	-	-	-	-
Húvét 2025.04.19	-	-	-	-	-	-	1 ü.	-
Májális 2025.05.01	-	-	-	10 l	2 ü.	2 ü.	2 ü.	-
Gyereknapi 2025.05.31	-	-	-	5 l	2 ü.	1 ü.	1 ü.	-

A napirendhez további hozzászólás nem volt dr. Liszkai Ferenc polgármester szavazásra bocsátja a napirendet.
Szavazásnál jelen van 3 fő.

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékek saját célú felhasználásáról tárgyú napirendet megtárgyalta és 3 igen szavazattal az alábbi határozatot hozta:

**Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
25/2025. (IV. 28.) határozata
Tárgy: Döntés a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt
termékek saját célú felhasználásáról**

A Képviselő-testület

a határozat 1. melléklete szerint hozzájárul, a 2024. évben a mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékeknek, a községben megtartott rendezvényeken ételkészítéshez történő felhasználásához.

Felelős: Dr. Liszkai Ferenc polgármester
Határidő: azonnal

1. melléklet a 24/2025. (IV. 28.) határozathoz

Saját előállítású javak saját felhasználása

A mezőgazdasági közfoglalkoztatásban megtermelt termékekből a községben az alábbi megrendezésre kerülő eseményekhez tudunk biztosítani az ételkészítéshez szükséges alapanyagokat:

	Lilahagyma lekvár	Sütőtök	Főzőtök	Lecsó	Vegyes vágott	Csemegeuborka, savanyított uborka	Sűrített paradicsom	Fekete retek
Halloween	-	30 kg	30 kg	-	-	-	-	5 kg

2024.10.31			(tócsni)					
Adventi vásár 2024.12.20	-	25 kg	20 kg (tócsni)	-	-	-	-	4 kg
Szilveszter 2024.12.31	-	-	-	10 l	2 ü.	2 ü.	-	-
Nőnap 2025.03.08	120 db 1 dl üveg	-	-	-	1 ü.	1 ü.	-	-
Farsang 2025.02.15	-	-	-	5 l	-	-	-	-
Húvét 2025.04.19	-	-	-	-	-	-	1 ü.	-
Majális 2025.05.01	-	-	-	10 l	2 ü.	2 ü.	2 ü.	-
Gyereknapi 2025.05.31	-	-	-	5 l	2 ü.	1 ü.	1 ü.	-

4. Döntés a települési főépítési feladatok ellátásának módjáról

dr. Liskai Ferenc polgármester elmondja, hogy a magyar építészetről szóló 2023. évi C. törvény (a továbbiakban: Méptv.) 2024. október 1-től hatályos rendelkezései alapján három szintű rendszer került bevezetésre, amely

- az országos főépítést,
- az állami főépítést és
- az önkormányzati (települési, térségi) főépítést foglalja magában.

A fenti időponttól a településtervezési és a településkép-védelmi önkormányzati feladatellátás biztosítása, valamint a helyi építészeti minőség védelme érdekében a települési önkormányzatok

– a fővárosban a fővárosi önkormányzat és a fővárosi kerületi önkormányzatok – önkormányzati

főépítést alkalmaznak, köztisztviselőként vagy megbízási jogviszonyban. Egy településnek egy

főépítésze lehet, mivel a feladatellátás személyhez kötött.

A fővárosban, a fővárosi kerületekben és városi jogállású településeken kötelező önkormányzati

főépítést alkalmazni.

A községi jogállású település vagy saját települési főépítést alkalmaz, vagy a település fekvése

szerinti járásban lévő más önkormányzattal társulásban, közösen alkalmaz térségi főépítést. Ha a községi jogállású települési önkormányzat legalább 30 napig nem alkalmaz főépítést, a továbbiakban a település fekvése szerinti járásszékhely városi települési főépítésze látja el az önkormányzati főépítési feladatokat, és a teherviselésről kötelesek megállapodni.

Ha egy község nem teljesíti a fenti feltételeket, ezt 2024. december 31-ig köteles jelezni járasszékhely város települési főépítésze felé, egyidejűleg meg kell küldeni az átadás-átvételi jegyzőkönyv tervezetét, amelyhez mellékelni kell a hatályos településtervet, a folyamatban lévő, valamint az 5 évre visszamenőleg lezárult településfejlesztési, településrendezési és településképi eljárások tervdokumentációját és az ilyen ügyben született önkormányzati döntések iratanyagát. Ezt követően egyeztetés keretében történik az átadás-átvételi jegyzőkönyv aláírása.

A főépítész szervezeti rendszer független a hatósági tevékenységtől, mind szervezeti felépítettsége, mind az ellátott feladat tartalma tekintetében. A főépítészek elsődlegesen településképi és műemlékvédelmi szempontokat érvényesítenek, döntéseiket a normatív jogszabályi előírások mellett az építészeti alapelvekre alapítják. Az önkormányzati főépítész döntések megelőzik a hatósági eljárást, és a szakmai véleményüket (ideértve például az önkormányzat által kiadott településképi véleményt is) a hatósági engedély iránti kérelemhez mellékelni kell.

Tekintettel arra, hogy településünk önállóan nem tud önkormányzati főépítészt alkalmazni, javaslom, hogy Tokaj város települési főépítésze lássa el Tiszaladányon is az önkormányzati főépítész feladatokat a közös teherviselés terhe mellett. A Tokaji Járásban Tarcal és Tiszatardos kivételével a többi település Tokaj Főépítészével kívánja elláttatni az önkormányzati főépítész feladatokat.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet az előterjesztés megvitatására és a határozati javaslat elfogadására.

HATÁROZATI-JAVASLAT
Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
...../2025. (IV. 28.) határozata
Tárgy: Döntés a települési főépítész feladatok ellátásának módjáról

A Képviselő-testület

1. úgy dönt, hogy a magyar építészetről szóló 2023. évi C. törvény 56. § (7) bekezdése alapján Tokaj Város Főépítészével kívánja elláttatni az önkormányzati főépítész feladatokat.
2. Felhatalmazza a polgármestert a Tokaj Város Önkormányzatával megkötendő, az önkormányzati főépítész feladatellátás teherviseléséről szóló megállapodás aláírására.

Felelős: polgármester
Határidő: azonnal

A napirendhez további hozzászólás nem volt dr. Liszkai Ferenc polgármester szavazásra bocsátja a napirendet.
Szavazásnál jelen van 3 fő.

Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testülete a Döntés a települési főépítési feladatok ellátásának módjáról tárgyú napirendet megtárgyalta és 3 igen szavazattal az alábbi határozatot hozta:

**Tiszaladány Község Önkormányzat Képviselő-testületének
26/2025. (IV. 28.) határozata**

Tárgy: Döntés a települési főépítési feladatok ellátásának módjáról

A Képviselő-testület

1. úgy dönt, hogy a magyar építészetéről szóló 2023. évi C. törvény 56. § (7) bekezdése alapján Tokaj Város Főépítészével kívánja elláttatni az önkormányzati főépítési feladatokat.
2. Felhatalmazza a polgármestert a Tokaj Város Önkormányzatával megkötendő, az önkormányzati főépítési feladatellátás teherviseléséről szóló megállapodás aláírására.

Felelős: polgármester

Határidő: azonnal

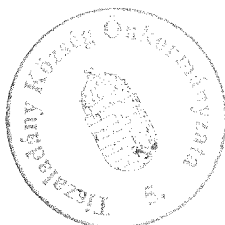
5.Egyebek

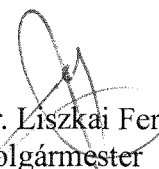
Mivel egyéb kérdés, hozzászólás nem volt, dr. Liszkai Ferenc polgármester az ülést bezárja és megnyitja a zárt ülést.

K.m.f.

Péterné Ferencz Zsuzsanna jegyző távollétében
és megbízásából:


Dr. Németh Zsuzsanna
aljegyző




Dr. Liszkai Ferenc
polgármester

