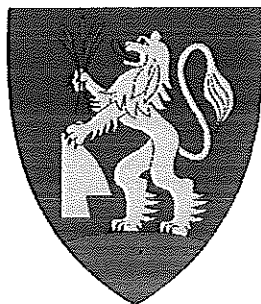


FARMOS KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK KÉPVISELŐ-TESTÜLETE

ELŐTERJESZTÉSEK
FEDŐLAPJA



Az előterjesztés címe, tárgya:	Előterjesztés az étkezési normák és térítési díjak megállapításának ellenőrzéséről
Az előterjesztő megnevezése:	Horváth László polgármester
Az előterjesztés Képviselő-testület általi tárgyalásának időpontja:	2014. november 11.
Mellékletek száma:	3
Mellékletek megnevezése:	-ellenőrzési jelenét -37/2014. (IV.30.9 EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról 3/2010. (IV.07.) Önk. rendelet az Önkormányzat által személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról, azok igénybevételéről, a fizetendő térítési díjakról szóló 3/2007. (III.09.) Önk. rendelet módosításáról
Feladatot jelent:	Turóczi István Zoltánné
Véleményező bizottság:	
Egyéb véleményező szerv:	-
A törvényességi ellenőrzésre való leadás időpontja:	2014. november 4.
Törvényességi ellenőrzést végző neve, aláírása:	Turóczi István Zoltánné
Az előterjesztés tárgyalandó:	Nyílt ülésen
A zárt ülés elrendelésének indoka:	
Javaslat elfogadása:	Egyszerű többség, jelen lévő önkormányzati képviselők több mint felének IGEN szavazata

K. F. AUDIT Gazdasági és Pénzügyi Tanácsadó Kft.
✉ 2760 Nagykáta, Bajcsy-Zs. út. 26. ☎/fax: 29/441-198 e-mail: info@kfaudit.hu

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS **a Farmos Község Önkormányzatánál végzett témavizsgálatról**

Készült: 3 példányban

Készítette: Kiss Ferenc belső ellenőrzési vezető
bejegyzett könyvvizsgáló

Kapják:

- Farmos Község Önkormányzata, Farmos
- Tápió-vidéki Többcélú Kistérségi Társulás, Nagykáta
- K. F. Audit Kft, Nagykáta

Nagykáta, 2014. november 4.

ELLENŐRZÉSI JELENTÉS

a Farmos Község Önkormányzatánál végzett témavizsgálatról

Az ellenőrzött szervezet, szervezeti egység: Községi Önkormányzat, Farmos

Az ellenőrzést végző szervezet, szervezeti egység: a Tápió-vidéki Többcélú Kistérségi Társulás megbízásából a K. F. Audit Kft.

Az ellenőrzés lefolytatására a 1/2014./T./Farmos számú ellenőrzési program alapján került sor.

Az ellenőrzés tárgya: az étkezési normák és térítési díjak megállapításának ellenőrzése.

Az ellenőrzés célja annak megállapítása volt, hogy az önkormányzatnál az étkezési térítési díjak megalapozottságát, szabályszerűségét biztosították-e.

Az ellenőrzés típusa: témavizsgálat

Jogszabályi vagy egyéb felhatalmazás: 370/2011. (XII. 31.) sz. Korm. rendelet

Ellenőrzött időszak: 2013. január 1.-2014. június 30.

Helyszíni ellenőrzés kezdete: 2014. október 28.

Az ellenőrzést végezte: Kiss Ferenc regisztrált belső ellenőr
Berényi Erika regisztrált belső ellenőr

Az ellenőrzött időszakban hivatalban lévő vezetők neve, beosztása:

Horváth László polgármester
Turóczy István Zoltánné jegyző

Az alkalmazott ellenőrzési módszerek és eljárások: mintavétel alapján /tételes ellenőrzés /elemző eljárások, értékelések /tesztelések /közvetlen megfigyelések

Vonatkozó jogszabályi háttér:

- 2011. évi CLXXXIX. tv. Magyarország helyi önkormányzatairól
- az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény,
- az államháztartásról szóló törvény végrehajtásáról szóló 368/2011.(XII. 31.) Kormányrendelet (Ávr.)
- a számvitelről szóló 2000. évi C. törvény,
- az államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési kötelezettségének sajátosságairól szóló 249/2000. (XII. 24.) Kormányrendelet (Áhsz.),
- az államháztartás számviteléről szóló 4/2013. (I.11) Korm. rendelet (Új Áhsz.)
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény,
- tárgyévi költségvetési törvények,
- 2007. évi CXXVII. törvény az ÁFA-ról
- a 2011. évi CVIII. törvény a közbeszerzésről
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- a költségvetési szervek belső kontrollrendszeréről és belsőellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII. 31.) sz. Korm. rendelet
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- tárgyévi költségvetési törvények

Az ellenőrzés részletes megállapításai

1. Az ellenőrzés körülményeit meghatározó jellemzők

Farmos Község Önkormányzata a gyermekétkeztetési feladatot vásárolt szolgáltatás útján látta el a vizsgált időszakban.

Farmos Község Önkormányzatának Képviselő-testülete a 110/2008.(IX.16.) sz. Önk. határozattal egyszerűsített közbeszerzési eljárást indított a Farmos község területén önkormányzati fenntartásban működő oktatási intézmények részére közétkeztetés, továbbá a szociális étkeztetés biztosítása a Farmos, Szelei út 4-6. szám alatti főzőkonyha üzemeltetésével tárgyában.

A lefolytatott közbeszerzési eljárás után a nyertes INNOVEN Közétkeztetési Kft.-vel (2760 Abony, Kodály Zoltán u. 1.) kötött 2008. november 10-én Vállalkozási Szerződést a közétkeztetési feladatok ellátására.

A Vállalkozási Szerződés 2009. január 1-jétől 2019. június 30-ig időtartamra szól, mellyel egyidejűleg került megkötésre az ingatlanra és a konyhai berendezésekre vonatkozó Bérleti Szerződés.

A Vállalkozási szerződés V. 26. pontjában határozták meg a vállalkozói díjat, melyet az V.28. pontban lévő képlet alkalmazásával kerül változtatásra.

A szerződésben foglalt árakhoz képest a vizsgált időszakban (2013-2014. I. félév) eltérő árakat alkalmaztak.

A helyszíni ellenőrzés során nem tudták rendelkezésre bocsátani a testületi határozatot, illetve a Vállalkozási Szerződés módosítását a szolgáltatási árak módosítására vonatkozóan.

2. Térítési díjak szabályozása a vizsgált időszakban

Az 1997. évi XXXI. tv. 29.§. (1)-(2) bekezdése alapján a fenntartó önkormányzat a fizetendő térítési díjról rendeletet alkot. Rendeletben kell szabályozni a fizetendő térítési díjak mértékét, csökkentésének és elengedésének eseteit, módjait.

A vizsgált időszakban a 3/2010 (IV. 07.) Önk. rendelettel módosított 3/2007.(III.09.) Önk. rendelet szabályozta a személyes gondoskodást nyújtó ellátások térítési díját.

A térítési díjak (áfa nélkül) az alábbiak szerint alakultak:

Megnevezés	térítési díj
Óvodás 3x-i étk.	330
Tízórai	65
Ebéd	200
Uzsonna	65
Napközis 3x-i étk.	477
Tízórai	95
Ebéd	287
Uzsonna	95
*Felnőtt étkeztetés 3x-i étk.	671
Tízórai	134
Ebéd	403
Uzsonna	134
Önkormányzattal munkaviszonyban álló fizetendő térítési díja	403
60 éven felüli felnőtt ebéd	477
60 éven felüli felnőtt ebéd kiszállítással	693
abban az esetben, ha nem éri el az egy főre jutó havi jövedelem a nyugdíjminimum 150%-*	535
60 éven felüliek szociális étkeztetése (csak ebéd)	319
*Vendégebéd 14 éves korig	398
15-18 éves között	468
18 év felett	520

A *-al jelölt kategóriák bár a rendeletben szabályozottak, a gyakorlatban ilyen jogcímenek nem történik étkezés igénybevétele.

A térítési díjakról a B.13-372/V/A/6 jelű készpénzfizetési számlát állítanak ki a Polgármesteri Hivatal pénztárában.

Kedvezményes étkezés esetén az igényjogosultságot megalapozó dokumentumok az oktatási intézményeknél állnak rendelkezésre.

A helyszíni ellenőrzés során szűrőpróbaszerűen vizsgáltuk az 50%-os támogatásban részesülő étkezők igazolásait. Ezt a kedvezményt az 1997. évi XXXI. tv. 151.§. (5) bekezdése alapján a tartósan beteg gyermek, tanuló, illetve a három- vagy többgyermekes családok érvényesíthetik.

Az intézményekben a szülői nyilatkozatokat be tudták mutatni, azonban javasoljuk a három- és többgyermekes családok esetében a Magyar Államkincstár által kiállított igazolást is bekérni annak érdekében, hogy a nyilatkozatban feltüntetett adatok kontrollálni lehessen.

3. Gyermekétkeztetés térítési díjának meghatározása

Az óvodás gyermekek és iskolás tanulók esetén a térítési díj a nyersanyagnormával egyezik meg, a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. tv 151. § (3) bekezdése szerint a gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja az élelmezés nyersanyagköltségének egy ellátottra jutó napi összege.

Az önkormányzat a gyermekétkeztetést vásárolt szolgáltatás útján látja el.

A külső szolgáltató által biztosított étkeztetés esetén az önkormányzat és az étkeztetést biztosító vállalkozó közötti szerződésben a nyújtott élelmezési szolgáltatás ellenértékét nyersanyagköltség és rezsiköltség megbontásban kell szerepeltetni, mert az étkeztetés teljes ellenértéke nem tekintendő nyersanyagköltségnek, be kell tartani a Gyvt. előírásait.

A szolgáltatóval kötött szerződés nem tartalmaz a fentiekre vonatkozóan utalást, így javasoljuk a szerződés módosítását erre vonatkozóan.

A vizsgált időszakban a gyermekétkeztetés beszerzési árai és térítési díjai az alábbiak szerint alakultak:

	beszerzési ár	eladási ár	rezsi a nyersag. %-ában
Óvodás háromszori étkezés	497	330	$167/330=51\%$
Iskolás háromszori étkezés	715	477	$238/477=50\%$

A gyermekek a beszerzési ár 66%-át fizetik térítési díjként.

A tapasztalati számok alapján ez az arány elfogadható, azonban a nyersanyagköltséget dokumentálni kell.

4. Alkalmazotti étkezők térítési díjának meghatározása

Jelenleg nincsen olyan törvényi szabályozás, amely rögzítené azt, hogy valamely dolgozó köteles a munkáltató konyháján étkezni, tehát amely előírna kötelező étkezést (a 4/1985. (I. 19.) PM rendelet tartalmazott ilyen előírásokat, azonban 1995-től hatályon kívül került).

A 19/2000. (VI. 16.) alkotmánybírósági határozat szerint ez olyan kérdés, amelyet önkormányzati rendeletben nem lehet szabályozni, mert az alkotmányellenes, figyelemmel a jogalkotási törvény előírásaira.

Ugyanakkor lehetőség van arra, hogy a képviselő-testület a dolgozók meghatározott körére kedvezményes díjakat állapítson meg, objektív szempontok alapján.

Ilyen szempont lehet például, ha az óvodai csoportban étkező óvodapedagógusoknak, dajkáknak - mivel az óvodásokkal történő együtt étkezésnek nevelési célzata van - ilyen kedvezményes díjat állapítanak meg.

Farmos Község Önkormányzata az étkezési térítési díjakról szóló rendeletében az alábbi alkalmazottak esetében határozott meg kedvezményes térítési díjat:

- napi háromszori étkeztetést igénybevevő önkormányzati dolgozó térítési díja (671 Ft+áfa)
- önkormányzattal munkaviszonyban álló fizetendő térítési díja (csak ebéd, 403 Ft+áfa)

Fentiek alapján nincs akadálya annak, hogy egyes munkavállalói csoportok kedvezményesen étkezzenek, azonban felhívjuk a figyelmet arra, hogy a juttatásokat adójogi szempontból vizsgálják felül.

5. Vendégétkezők térítési díjának meghatározása

Vendégétkezők esetében –életkortól függően – 3 térítési díj kategóriát határoz meg az önkormányzati rendelet:

-14 éves korig	398 Ft+áfa
-15-18 éves kor között	468 Ft+áfa
-18 év felett	520 Ft+áfa

A rendelet 1.§-a szerint a 60 éven felüli felnőtt és nyugdíjszerű ellátásban részesülő az ebédért 477 Ft+áfa díjat fizet.

A helyszíni vizsgálat során megállapítást nyert, hogy az átlagosan 7 fő vendégétkező 477 Ft+áfa térítési díj ellenében veszi igénybe a szolgáltatást, arra vonatkozóan viszont nem állt rendelkezésre igazolás, hogy a jelzett életévet betöltötték és nyugdíjszerű ellátást kapnak.

A szabályozás és a gyakorlat közötti összhangot biztosítani kell, az életkor szerinti árképzést átgondolásra javasoljuk.

6. Szociális étkeztetés (ebéd)

A szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény 62.§-a szabályozza a szociális étkeztetést.

62. § (1) Az étkeztetés keretében azoknak a szociálisan rászorultaknak a legalább napi egyszeri meleg étkezéséről kell gondoskodni, akik azt önmaguk, illetve eltartottjaik részére tartósan vagy átmeneti jelleggel nem képesek biztosítani, különösen

- a) koruk,*
- b) egészségi állapotuk,*
- c) fogyatékoságuk, pszichiátriai betegségeik,*
- d) szenvedélybetegségeik, vagy*
- e) hajléktalanságuk miatt.*

(2) Az (1) bekezdés szerinti jogosultsági feltételek részletes szabályait a települési önkormányzat rendeletben határozza meg.

Farmos Község Önkormányzata a térítési díj rendeletben szabályozta, hogy a 60 éven felüliek szociális étkeztetésének (csak ebéd) térítési díja 319 Ft+áfa, azaz jelenleg bruttó 405 Ft. A településen átlagosan ezt az étkeztetési formát 2-3 étkező veszi igénybe ezen az áron.

A helyszíni ellenőrzés során nem sikerült alátámasztó dokumentumokat szerezni arra vonatkozóan, hogy milyen szempontrendszer alapján kapják ezen étkezők kedvezményesen az ebédet.

Felhívjuk a figyelmet arra, hogy a szociális étkezők esetében a térítési díjat a 29/1993. (II.17.) Korm. rendelet előírásainak megfelelően kell meghatározni, illetve a tevékenység ellátásához szükséges személyi, tárgyi és dokumentációs feltételeket biztosítani kell.

Amennyiben az Önkormányzat felvállalja a szociális étkeztetés végzését, a Szoc. törvény 62.§-ának megfelelően, az ilyen módon ellátottakra normatívát vehet igénybe, mely igénylésének feltételeit a költségvetési törvény tartalmazza.

Következtetések, javaslatok

Összességében megállapítható, hogy a Farmos Község Önkormányzatánál az étkezési térítési díjak meghatározásánál kirívó szabálytalanságokat nem tapasztaltunk, azonban a szabályszerű működés érdekében javasoljuk:

- a Vállalkozási Szerződés aktualizálását az alkalmazott egységárak, illetve a nyersanyagköltség-rezsi megbontása vonatkozásában,
- a térítési díj rendelet aktualizálását átláthatóbb formában, a gyakorlatban felmerülő étkeztetési kategóriák alkalmazásával,
- a szociális étkeztetés rendszerének kidolgozását, amennyiben a lakosság részéről erre merül fel igény,
- az ellenőrzési nyomvonalba javasoljuk beépíteni az étkezési térítési díjak meghatározását.

Nagykátá, 2014. november 4.

.....
a vizsgálatot végző ellenőr aláírása

Záradék

Az ellenőrzési jelentés tartalmát megismertem, egy példányát átvettem. A költségvetési szervek belső ellenőrzéséről szóló 370/2011. (XII.31.) Korm. rendelet 42.§ (2) bekezdése értelmében nyilatkozom, hogy

- a jelentésben foglaltakkal kapcsolatban észrevételt kívánok tenni, és azt a jelentés kézhezvételétől számított 8 munkanapon belül megküldöm az ellenőrzést végző szervezet vezetőjének.
- Észrevételt nem kívánok tenni.

Dátum,.....

.....
ellenőrzött egység vezetőjének aláírása

2014. X. 29.
Turdai

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet
a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
2015.01.01
2015.10.31
1

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés *sz*) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § *d*) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § (1) E rendelet hatálya kiterjed:
- a) valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szerve, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető);
 - b) a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra, intézményekre abban az esetben, ha saját, működő főzőkonyhával rendelkeznek;
 - c) a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre [a b) és c) pont szerinti szolgáltatók, intézmények a továbbiakban együtt: Intézmény].
- (2) Azon Intézmény, amely saját, működő főzőkonyhával rendelkezik és a közétkeztetési szolgáltatást ennek keretében biztosítja, az (1) bekezdés a) pontja szerinti Közétkeztetőnek is minősül.
- (3)–(4)
- (5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESZCSM rendeletben (a továbbiakban: Szmf.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandók.
- (6) Az e rendeletben foglaltaktól ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból el lehet térni.

2. Fogalom-meghatározások

2. § (1) E rendelet alkalmazásában:
- 1. *adag*: a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételselemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;
 - 2. *diétás étrend*: olyan étlekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;
 - 3. *édesítőszer*: az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszer pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;
 - 4. *édesesség*: valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;
 - 5. *élelmiszer*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke szerinti fogalom;
 - 6. *étel*: a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtve után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer;
 - 7. *ételsor*: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;
 - 8. *étrend*: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű étlekből, italokból összeállított ételsor;
 - 9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés*: az Szmf. 4. § (1) bekezdés e)–f) és h) pontja szerinti étkeztetés;
 - 10. *főzőkonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;
 - 11. *gabona alapú élelmiszer*: a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészeként ezeket tartalmazó élelmiszerek;
 - 12. *hidegétkezés*: hideg élelmiszerekből vagy étlekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;
 - 13. *hozzáadott cukor*: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;
 - 14. *Közétkeztetés*: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, a szolgáltatási szerződésben rögzített feltételek szerint, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;
 - 15. *nyersanyag*: az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;
 - 16. *pszeudo gabona (álgabona)*: a nem a pázsítfüfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;
 - 17. *receptúra*: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;
 - 18. *színhús*: az állat fajtától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;
 - 19. *tálalókonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;
 - 20. *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer*: olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét – beleértve a csírá és a korpát is – tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó élelmiszer;
 - 21. *tíz ételmezési nap*: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.
- (2) E rendelet alkalmazásában
- a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;
 - b) kisétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.
- (3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételselemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.
- (4) Ha a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetésre vonatkozóan e rendelet külön előírást nem tartalmaz, a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során az

egész napos ellátásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

3. Nyersanyag-kiszabati ív

3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltüntetni egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételei, mennyiségi felsorolását.

(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

4. § (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

(2) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsoidei étkeztetés esetén az egyik kísétkezésnek is tartalmaznia kell.

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

(4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címken vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatok szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.

(5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

5. § (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.

(2) A Közétkeztető köteles

a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kísétkezéssel,

b) bölcsoidei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel,

c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkezéssel,

d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel biztosítani.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmf. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető

a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltüntetni az étkezők korcsoportját és létszámát,

b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1) A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők – bölcsoideiben, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti.

(2) A Közétkeztető az étlapon feltüntetni minden étkezés

a)

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3) Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon

(5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tállás helyén a tálláló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

(6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tállási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. § (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)–(5) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) négy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(3) Bölcsoidei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) három adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz ételmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

8. § (1) A 7. § (2)–(5) bekezdése tekintetében

a) az 1–3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú,

b)

biztosítandó.

(2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.

(3) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.

- (4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett fésített tejkészítményhez cukor nem adható.
- (5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.
9. § (1) Zsíradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.
- (2) Bölcsődei étkeztetés esetén bő zsíradékban sült étel nem adható.
10. § (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.
- (2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.
11. § (1) Tíz ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsíradékból.
- (2) Tíz ételmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.
12. § (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.
- (2) Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódzott konyhasó használható.
- (3) A tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható.
- (4) Az étkezőasztalon és annak közvetlen környezetében az étel utólagos ízesítése céljából só, cukor, valamint az étel só- vagy cukortartalmát növelő egyéb élelmiszer (a továbbiakban e bekezdés alkalmazásában: só vagy cukor) nem helyezhető el. Az étel utólagos ízesítése céljából só vagy cukor csak az étkezőasztaloktól elkülönített helyre helyezhető ki, vagy csak a fogyasztó kifejezett kérésére adható át. A só vagy cukor kihelyezési, illetve átadási helyén jól olvashatóan fel kell tüntetni „A túlzott sófogyasztás magas vérnyomást, szívinfarktust és agyvérzést okozhat! A túlzott cukorfogyasztás elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető feliratot. A felirat az étkezettettek életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.
13. § Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandók.
14. § (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:
- sótartalmú ételport, sósótartalmú leveskockát, sósótartalmú ételízesítő krémet, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
 - 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
 - 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 15 éves kor alatti korosztály számára,
 - 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
 - a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,
 - alkoholt tartalmazó élelmiszert,
 - szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,
 - a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslel kívül más gyümölcs italt,
 - a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslel, valamint
 - az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt.
- (2) Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.
- (3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.
- (4) Édesítőszer a három év alatti korcsoportnak – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem adható.

9. Diétás étkeztetés

15. § (1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)–(5) bekezdésben, valamint a 16. § (5) és (6) bekezdésében foglaltak betartásával.
- (2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más – ilyen feltételekkel rendelkező – Közétkeztetőtől rendeli meg.
- (3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.
- (4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végző fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.
- (5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

10. Személyi feltételek

16. § (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az ételmezésvezető felügyeli.
- (2) Az étrend összeállítását az ételmezésvezető végzi.
- (3) A fekvőbeteg-gyógyintézet étkeztetés kivételével az ételmezésvezetőnek
- ételmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie,
 - vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettséggel és legalább öt éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártassággal kell rendelkeznie,
 - dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie, vagy
 - vendéglátóipari szakközépiskolai érettségivel, vagy szakács szakképesítéssel kell rendelkeznie, mely esetben legalább tíz éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártasság szükséges.
- (4) A fekvőbeteg-gyógyintézet étkeztetés esetén az ételmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.
- (5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.
- (6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését
- diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy
 - dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.
- (7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Ételmezés- és Táplálkozástudományi Intézet táplálkozási-egészségügyi tárgyi akkreditált képzésén ötévente részt kell venniük.

11. Hatósági ellenőrzés

17. § (1) Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatali járási (fővárosi kerületi) hivatala járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzik.

(2) A Közétkeztető és az Intézmény köteles

a) az ellenőrzés során az ételmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megfőltetéséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, a dietetikus, diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani és

b) az a) pontban felsorolt dokumentumokat 90 napig megőrizni.

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között 20%-os eltérés megengedett.

12. Átmeneti rendelkezések

18. § (1) Az 5. mellékletben az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2015. január 1-jétől kell teljesíteni.

(2) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015–2021. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest az 5 g/nap bevitel eléréséig.

(3) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2015–2021. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

(4) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportokra vonatkozó rendelkezéseket azzal kell alkalmazni, hogy a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a 2015–2021. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 2 g/nap bevitel eléréséig.

(5) A 16. § (3) bekezdése szerinti személyeknek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal a rendelet hatálybalépését követő három éven belül kell részt venniük.

(6) 2015. január 1-je és 2015. augusztus 31-e között az egészségügyi államigazgatási szerv mellőzi az egészségügyi bírság kiszabását abban az esetben, ha a hatósági ellenőrzés során megállapított, a rendeletbe ütköző jogsértést megvalósító cselekmény miatt a 2014. december 31-én hatályos jogszabályi rendelkezések alapján bírság kiszabásának nem lett volna helye.

(7) Az egészségügyi államigazgatási szerv (6) bekezdés szerinti eljárására a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXI. törvény (a továbbiakban: Ket.) 94. § (1) bekezdés a) pontjában foglaltak az irányadóak azzal, hogy

a) a jogsértőt legalább húsz napos, de legkorábban 2015. szeptember 1-jei határidővel kell a jogszabálysértés megszüntetésére kötelezni, és

b) a (6) bekezdésben foglalt időszak alatt a rendeletbe ütköző cselekménnyel összefüggésben a Ket. 94. § (2) bekezdés d) pontja nem alkalmazható.

13. Záró rendelkezések

19. §

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8–10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

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

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D	E	F
1.	Nyersanyag	Korcsoportok				
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15. évtől
3.		hidegétkezéshez: 15–25 g	hidegétkezéshez: 20–30 g	hidegétkezéshez: 30–40 g	hidegétkezéshez: 40–50 g	hidegétkezéshez: 40–60 g
4.		színhús: 40–60 g	színhús: 60–80 g	színhús: 80–100 g	színhús: 90–110 g	színhús: 100–120 g
5.	Hús	darált hús: 30–40 g	darált hús: 40–50 g	darált hús: 50–60 g	darált hús: 60–70 g	darált hús: 60–80 g
6.		levesekhez: 20–40 g	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–70 g	levesekhez: 60–80 g
7.		raguhoz: 30–50 g	raguhoz: 40–60 g	raguhoz: 60–80 g	raguhoz: 70–90 g	raguhoz: 80–100 g
8.		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termékek: 0–25 g
9.	Hűségfűszerek	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15–25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20–30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30–40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40–50 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40–60 g
10.		levesekhez: 20–30 g	levesekhez: 30–40 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–60 g	levesekhez: 50–60 g
11.		feltétként: 25–40 g	feltétként: 40–60 g	feltétként: 50–80 g	feltétként: 60–90 g	feltétként: 90–120 g
12.		tésztához: 25–40 g	tésztához: 40–60 g	tésztához: 60–80 g	tésztához: 70–90 g	tésztához: 80–100 g
13.		feltétként: 40–60 g ¹	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g	feltétként: 90–110 g	feltétként: 100–120 g
14.	Máj, zúza, szív és májkészítmények	felújításhoz: 20–30 g ¹	felújításhoz: 30–40 g	felújításhoz: 40–50 g	felújításhoz: 40–60 g	felújításhoz: 50–60 g
15.		szendvicshez: 15–25 g ¹	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 40–50 g	szendvicshez: 40–60 g

16.		levesekhez: 20-40 g ¹	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
17.		feltétként: 40-60 g	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
18.	Hal, halkonzerv	levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 80-100 g
19.		szendvicshez: 15-25 g	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 40-50 g	szendvicshez: 40-60 g
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.		kefir, joghurt: 1-1,5 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1-1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30 g	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15-25 g	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30-50 g	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26.	Tejföl	10-20 g	20-30 g	30-40 g	30-50 g	30-60 g
27.	Kendősíradékok (vaj, vajkrém, márgarin)	szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-10 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g
28.	Zsíradék	Ételkészítéshez ² : 0-5 g	Ételkészítéshez ² : 0-8 g	Ételkészítéshez ² : 0-10 g	Ételkészítéshez ² : 0-10 g	Ételkészítéshez ² : 0-15 g
29.		salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-4 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2-4 g	ételkészítéshez: 2-5 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-6 g	ételkészítéshez: 3-10 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30-80 g
32.	Cukor, méz	méz: 5-10 g	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g
33.		cukor teában: 0-5 g	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-10 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	gabonapehely, hidegétkezéshez: 10-20 g ³	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80 g
35.		körethez: 30-50 g	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20-30 g	körethez zöldséggel együtt: 20-40 g	körethez zöldséggel együtt: 30-50 g	körethez zöldséggel együtt: 40-60 g	körethez zöldséggel együtt: 50-70 g
37.		teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 40-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100 g
38.		kenyérfélék, kalács: 30-40 g	kenyérfélék, kalács: 40-50 g	kenyérfélék, kalács: 50-60 g	kenyérfélék, kalács: 60-70 g	kenyérfélék, kalács: 70-100 g
39.		péksütemény: ~1 db	péksütemény: ~1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-3 db
40.		egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 10-20 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 40-60 g
41.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db
42.	Burgonya	főzelékhez: 100-150 g	főzelékhez: 130-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 180-230 g	főzelékhez: 200-250 g
43.		rákott ételhez, körethez: 100-150 g	rákott ételhez, körethez: 150-200 g	rákott ételhez, körethez: 180-230 g	rákott ételhez, körethez: 200-250 g	rákott ételhez, körethez: 250-300 g
44.	Zöldségek (friss, fagyasztott)	nyersen salátákhoz: 40-80 g	nyersen salátákhoz: 60-90 g	nyersen salátákhoz: 70-100 g	nyersen salátákhoz: 80-110 g	nyersen salátákhoz: 100-150 g

45.	konzerv)	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-70 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 50-90 g	nyersen hidegétkezéshez: 60-100 g
46.		levesekhez: 30-60 g	levesekhez: 50-80 g	levesekhez: 60-90 g	levesekhez: 70-100 g	levesekhez: 80-120 g
47.		főzelékhez, körethez: 80-150 g	főzelékhez, körethez: 130-180 g	főzelékhez, körethez: 150-200 g	főzelékhez, körethez: 180-230 g	főzelékhez, körethez: 200-250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90 g	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g
49.	Szárzhüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, körethez: 70-90 g
50.			levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 40-50 g
51.			hidegétkezéshez: 10-20 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 10-30 g	hidegétkezéshez: 20-40 g
52.	Olajos magvak	10-20 g ¹	10-20 g	20-30 g	20-30 g	30-40 g
53.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglevek	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl

¹ Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.

² Bő zsiradékokban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30 %-a számítandó.

³ Kivéve müzli keverékek.

⁴ Keksz, extrudált kenyér, puflasztott gabonaszélet, kölesgolyó, stb.

⁵ Kizárólag darált formában.

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

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{körlef}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körte}} \times 100,$$

ahol V = változatossági mutató, f = félésegek száma, nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma

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

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Korcsoportok							
2.	Étkezési típus	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteggyógyintézetbeni étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.	Bölcsődei étkeztetés	800-950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

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

Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)

	A	B	C	D	E	F
1.	Korcsoportok					
2.	Ételsorok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2-5	3-7	4-8	5-9	6-10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4-9	6-11	7-12	7-15	8-15

5. Gyümölcsle/zöldséglé (dl)	1-2	1-2	1-2	1-2	2-3
6. Saláta (dkg)	4-8	6-9	7-10	8-11	10-15
7. Savanyúság (dkg)	3-7	5-8	6-9	7-10	8-13
8. Zöldség köret (dkg)	8-15	13-18	15-20	18-23	20-25
9. Főzelékek (dl)	1,5-2	2-2,5	2-2,5	2,5-3	3-4
10. Hal (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
11. Szelet hús (g)	30-45	40-55	55-70	65-80	70-85
12. Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20-35	30-45	40-55	50-65	56-70
13. Levesek (dl)	1,5-2	2-2,5	2,5-3	2,5-3,5	2,5-4
14. Burgonya (dkg)	10-15	15-20	18-23	20-25	25-30
15. Tészta, rizs, gabona alapú köret (dkg)	7-15	10-20	10-20	15-25	25-30
16. Mártás (dl)	1-1,5	1,5-2	1,5-2	2-2,5	2-2,5
17. Tej/feszített tejkészítmény /tea (dl)	1-2	1-2	2-2,5	2-2,5	2-3

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

Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel*
(g/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Korcsoportok							
2. Étkeztetés típusa	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70 év föl	
3. Egész napos étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)	
4. Bölcsődei étkeztetés	1,5	—	—	—	—	—	—	
5. Napi háromszori étkezés szolgáltatása	—	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	
6. Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	—	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)	

* Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.

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

Egyes élelmiszerekre, élelmiszer-csoportokra vonatkozó előírások tíz ételmezési napra, egy főre számítva*

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer, élelmiszer-csoport	Étkeztetés típusa			
2.		Egész napos étkeztetés	Bölcsődei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
4.	Húskészítmény	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
5.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény ¹	legfeljebb három alkalommal, ebből két	legfeljebb három alkalommal, ebből két	legfeljebb három alkalommal, ebből két	legfeljebb két alkalommal

		alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	
7.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal
13.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
15.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal ²	nem adható	legfeljebb két alkalommal ³	legfeljebb egy alkalommal

20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez

* A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.

¹ A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

² Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.

³ Óvodás korosztályban nem adható.

Farmos Község Önkormányzata Képviselő-testületének

3/2010.(IV.07.) Önk. rendelete

Az Önkormányzat által személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról, azok igénybevételéről, a fizetendő térítési díjakról szóló 3/2007. (III.09.) Önk. rendelet módosításáról

Farmos Község Önkormányzatának Képviselő-testülete a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. tv., a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások térítési díjáról szóló 29/1993. (II. 17.) Korm. rendelet és a módosított személyi jövedelemadóról szóló 1995. évi CXVII. tv. felhatalmazása alapján az Önkormányzat által személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról, azok igénybevételéről, a fizetendő térítési díjakról szóló 3/2007. (III.09.) Önk. rendeletét (továbbiakban: Rendelet) az alábbiak szerint módosítja:

1. §

A Rendelet 1. §-a az alábbiak szerint változik:

„1. § A Képviselő-testület az intézményi étkeztetés nyersanyag normáit az alábbiak szerint állapítja meg:

(1)

Napközi Otthonos Óvoda	
Napi háromszori étkezés	330.-Ft
Ebéd	200.-Ft
Tízóral	65.-Ft
Uzsonna	65.-Ft

(2)

Általános Iskola és Napközi Otthon	
Napi háromszori étkezés	477.-Ft
Ebéd	287.-Ft
Tízóral	95.-Ft
Uzsonna	95.-Ft

(3)

Felnőtt étkeztetés	
Napi háromszori étkezés	671.-Ft
Ebéd	403.-Ft
Tízóral	134.-Ft
Uzsonna	134.-Ft

(4) A 60 éven felüli felnőtt és nyugdíjszerű ellátásban részesültek az ebédért fizetendő térítési díja 477.-Ft.

A 60 éven felüli felnőtt és nyugdíjszerű ellátásban részesültek –amely az ebédet és az étel kiszállítását foglalja magában- fizetendő térítési díj 693.-Ft.

Abban az esetben, ha nem éri el a családjában az egy főre jutó havi jövedelem a nyugdíjminimum mindenkor legkisebb összegének 150 %-át,

egyedül élő esetén a 200 %-át, akkor a fizetendő térítési díj 535.-Ft

2. §

A Rendelet 2. § (1) bekezdése az alábbiak szerint változik:

„(1) Napközi Otthonos Óvodai ellátás keretében a 3 - 6. éves korosztályú gyermekek napi felügyeletét, gondozását, nevelését és háromszori étkezését 330.-Ft/nap térítési díj megfizetése ellenében biztosítja”

3. §

A Rendelet 2. § (3), (4) és (5) bekezdései az alábbiak szerint változnak:

„(3) A (2) bekezdés a) pontjában történő ellátásért (napi háromszori étkezés) fizetendő térítési díj 477.-Ft/nap.

(4) A (2) bekezdés b) pontjában történő ellátásért (csak ebéd) fizetendő térítési díj 287.-Ft/nap.

(5) A tízórás ellátásért igénybevevő esetében fizetendő térítési díj 95.-Ft/nap.”

4. §

A Rendelet 3. § (1) és (2) bekezdései az alábbiak szerint változnak:

„(1) Felnőtt étkeztetés térítési díjai:

a) napi háromszori étkeztetést igénybevevő önkormányzati dolgozó térítési díja 671.-Ft/nap

b) önkormányzattal munkaviszonyban álló fizetendő térítési díja (csak ebéd) 403.-Ft/nap

(2) 60 éven felüliek szociális étkeztetésének (csak ebéd) térítési díja 319.-Ft/nap.”

5. §

A Rendelet 3/A. §-a az alábbiak szerint változik:

„3/A. § (1) A vendégebéd térítési díjai:

a) 14 éves korig 398.-Ft/nap

b) 15 – 18 éves kor között 468.-Ft/nap

c) 18 év felett 520.-Ft/nap”

6. §

A Rendelet 4. §-a az alábbiak szerint változik:

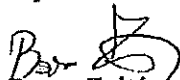
„4. § A rendeletben meghatározott nyersanyagnormák és térítési díjak a mindenkori Általános Forgalmi Adót (ÁFA) nem tartalmazzák.”

7. §

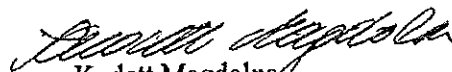
E rendelet 2010. április 01-én lép hatályba, kihirdetéséről a helyben szokásos módon a jegyző gondoskodik. A Rendeletben megállapított térítési díjakat a folyamatban lévő, igénybevett szolgáltatás díjaként kell alkalmazni.

E rendelet hatályba lépésével a 2009. július 01-től hatályos 15/2009. (VIII.21.) Önk. rendelet hatályát veszti.

Farmos, 2010. április 01.


Boros Zoltán
polgármester




Kudett Magdolna
jegyző