

Kéthely főzőkonyha 2017.szeptember 01-től került át az ATROPLUSZ Kft. működtetéséhez.

Az étkezést négy korcsoportnak biztosítjuk. Óvoda, általános iskola alsó és felső tagozat, felnőtt és a Szociális Szolgáltató központ részére. A Szociális étkezők A és B menüből választhatnak.

Minden korcsoport a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásoknak megfelelően elkészített étlap alapján étkezik.

A különböző korosztályoknak étkezéstől függően eltérő a napi energia szükségletük amit figyelembe veszünk az étlap tervezésnél és a napi anyagkiszabásnál is.

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

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti 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.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		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.	Gyümöcslé/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 köretek (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 köretek (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/ízesített 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.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	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)

Biztosítunk diétás étkezést is igény szerint. Az óvodában van tejmentes diéta 1 fő gyermek részére napi háromszori étkezés szolgáltatásban.

Az iskolában alsó és felső tagozat étkezik ebéd , tízórai és ebéd , valamint háromszori étkezést. Napi létszám jelentés alapján főzünk , ami az alábbi táblázat alapján történik.

	TE.	E.	E.U.	T.E.U.	Összesen:
1.	1	3	1	19	24
2.	3	6	0	11	20
3.	0	4	2	13	19
4.	0	5	1	14	20
5.	1	0	0	10	11
6.A	2	4	2	9	17
6.B	2	5	2	5	14
7.	0	4	0	10	14
8.	1	5	0	12	18
	10	36	8	103	157

A gyerekek a rendeletben meghatározott mennyiségű tejet, tojást, halat változó arányban elfogadják. A halat két hetente fő étkezésnél második fogásként kapják. Tejet és a tojást tízóraitra és az ebéd készítésénél mártás , feltéthez tudjuk adni. Vannak kedvenc ételek amit minden gyerek nagyon szeret
 Pl: Bolognai spagetti de a halat is már jól elfogadják. Tízóraitra és uzsonnára több finom pékárut

szeretnének de a rendeletben előírt állati eredetű fehérje biztosítás miatt többször van vajkrém , sajtkrém, trappista sajt a megfelelő mennyiségű kalcium bevitel okán.

Az ellenőrzést végző hatóság a Somogy Megyei Kormányhivatal Marcali Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály közegészségügyi felügyelője az ellenőrzések során az étlapot a kiszabásokat a napi energiaszükségletet, valamint a 10 napos változatossági mutatót is rendben találta.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal ellenőrzése alapján megfelelő minősítést állapítottak meg. Eseti hiányosság a meleg vizes bojler meghibásodása miatt volt, az ellenőrzés napján nem volt meleg víz a konyhán, de ezt a problémát napon belül orvosoltuk. A konyha működéséhez szükséges eszközök és berendezések megfelelőek voltak. Az étlap és a korcsoportos kiszabás az engedélyek rendben voltak.

A konyha a jogszabályoknak és előírásoknak megfelelően működik és az vonatkozó EMMI rendelet betartásával készülnek naponta az ételek.

Vasvár, 2019. 08.22.

Kóbor Attila sk.
ügyvezető igazgató