



**NNGYK**  
NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI  
ÉS GYÓGYSZERÉSZETI KÖZPONT

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról  
szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet változásai  
A Rendelet hatósági ellenőrzése a változások tükrében

---

Belláné Apostol Mária  
főosztályvezető

2025. 02.19.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM

## Általános rendelkezések

- Beiktatta: 53/2024. (XI. 11.) BM rendelet Hatályos: 2025. II. 9-től.
- Hatálya kiterjed a szakképzésről szóló törvény szerinti szakképző intézményekre is.
- A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre nem teljeskörűen kell alkalmazni. Amit igen:
  - nyersanyag kiszabati ív vezetése
  - étkezésekkel kapcsolatos követelmények betartása (60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendelettel szinkronban)
  - tájékoztatási kötelezettség fekvőbeteg gyógyintézeti ellátás normál étkeztetése esetén
  - nem felhasználható élelmiszerekre vonatkozó korlátozások betartása
  - diétás étkeztetés előírásai
  - személyi feltételek biztosítása
  - korcsoportonkénti energiaszükséglet
  - nyersanyagkiszabati előírások
  - hatósági ellenőrzés
- Nem kell alkalmazni a főző-, befejező-, illetve tálaló- vagy melegítőkonyhával nem rendelkező gyermekotthonokra, valamint a lakásotthoni formában működő gyermekotthoni ellátásra.
- **Kizárólag szakorvosi, háziorvosi és házi gyermekorvosi, iskolaorvosi igazolás alapján, valamint ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból lehet eltérni, diétás étkeztetés esetén akkor, ha ez a diétába beilleszthető.**

## Hatálya:

### Kiterjed:

- **szociális alapszolgáltatásokat,**
- **szakosított ellátásokat,**
- **gyermekjóléti alapellátást,**
- **gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra,**
- **a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményekre,**
- **a szakképzésről szóló törvény szerinti szakképző intézményekre,**
- **a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre,**
- **közétkeztetési szolgáltatást saját, működő főzőkonyhája révén biztosító közétkeztetőre**

## Kivételek:

- Rendelkezéseit **az idősök** számára étkezést biztosító szociális alapszolgáltatásokra, idősök nappali ellátását nyújtó és idősök bentlakásos intézményeire, valamint a **táborozásra a napi energia és tápanyagbeviteli értékek, a diétás étkeztetés és a hatósági ellenőrzés vonatkozó szakaszain kívül nem kell** alkalmazni.
- A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre **nem teljeskörűen** kell alkalmazni.
- Családi bölcsődére, a munkahelyi bölcsődére, a napközbeni gyermekfelügyeletre, az alternatív nappali ellátásra, a gyermekek esélynövelő szolgáltatásaira, a helyettes szülői ellátásra, valamint a nevelőszülői ellátásra, a főző-, befejező-, illetve tálaló- vagy melegítőkonyhával nem rendelkező gyermekotthonokra, valamint a lakásotthonokra nem kell alkalmazni.

## Fogalom meghatározás

**1a. cukrok:** a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU parlamenti és tanácsi rendelet I. Melléklet 8. pontja szerinti fogalom;

**4a. ételmezési nap:** közétkeztetésben étkezést biztosító nap;

**6. étel:** a forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 8. pontja szerinti fogalom;

**6a. ételkészítés:** a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 9. pontja szerinti fogalom;

**14. közétkeztetés:** kibővült a szakképzési intézményekkel

**15a. önkiszolgáló étkeztetés:** nevelési-oktatási intézményben – ide nem értve az óvodát –, valamint szakképző intézményben, normál étkeztetés esetén kínálópultból vagy étkezőasztalról a fogyasztók által önállóan végzett ételszedési forma;

## Fogalom meghatározás

**17a. referencia adag:** önkiszolgáló étkeztetés esetén előre kiadagolt olyan korcsoportonkénti minta ételadag, mely a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű étel bemutatását szolgálja;

**21a. tojás:** tyúktojás, a tojástartalom számítása tekintetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg;

**22. Szakorvos:** köre kibővült

nefrológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,

gyermek gasztroenterológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,

neuroológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,

gyermek-neuroológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos;

## Az étrendtervezés szabályai

- **Megszűnt a változatossági mutató.**
- A normál és a diétás étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő tíz élelmezési nap **főétkezéseiben egy ételsor ételei** (*egyben értendő, pl.: a köretként adott rizs, burgonya, stb. többször is adható*) **egy alkalommal forduljanak elő.** (pontosított szövegezés)
- Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, az **1–3 évesek étkeztetése esetén az egyik kísétkezésnek** is tartalmaznia kell ( korábban bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetésnek).

## Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

A Közétkeztető köteles:

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

A napi energia- és tápanyagbeviteli értékek teljesítendő **aránya a fenti eseteken kívül:**

- a) csak reggeli esetén 20%,
- b) **csak tízórai esetén 15%,**
- c) tízórai és ebéd esetén 50%,
- d) **ebéd és uzsonna esetén 50%,**
- e) **csak uzsonna esetén 15%,**
- f) csak vacsora esetén 25%.

A Közétkeztető **az étlapon szereplő ételeket legfeljebb zöldséggel, gyümölccsel, tejtermékkel egészítheti ki.**

## Tájékoztatási kötelezettség

Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén a **Közétkeztetőnek biztosítania kell a referenciaadag fogyasztók általi megismerhetőségét**, mely digitális módon is történhet.

A Közétkeztető az **étlapon feltünteti minden étel**

- a) számított **energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát**,
- b) számított **sótartalmát**, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott **allergén összetevőket**.

Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető tájékoztatja az Intézményt (törlésre került: a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 3 órával).

A Közétkeztető az **adagolási útmutatót az ételkészítés helyén**, az Intézmény a **tálalás helyén** a tálalószemélyzet, **önkiszolgáló rendszerű étkeztetés esetén az étkezők által jól látható helyen kifüggeszti**.

## Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

**Az adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges** azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt, valamint **önkiszolgáló étkeztetés esetén is.**



**A tejure vagy annak megfelelő mennyiségű kalcium tartalmú tejtermékekre vonatkozó előírások tíz étkezési napra, egy főre számítva (liter/fő) és (mg/fő) külön, a 7. számú mellékletben kerültek meghatározásra.**

## Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

### Törlésre került:

- Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.
- Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.
- A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.

### Változott, módosult:

- Az **1–3 éves korcsoport részére** (korábban bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén ) bő zsiradékban sült étel nem adható.
- Közétkeztetés során a **Magyar Élelmiszerkönyv 12. mellékletében foglaltaknak megfelelő húskészítményt kell biztosítani.**
- **Tíz egymást követő** ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, **1–3 éves korcsoport étkeztetése esetén** (korábban bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén) 35%-a származhat zsiradékból.

## Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

- Tíz egymást követő élelmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség **20%-a, egyszeri étkeztetés esetén 15%-a származhat cukrokból.** (*nem hozzáadott*)
- A tálalókonyhán **a nyersanyag-kiszabati ív szerinti só- és cukormennyiségen felül** további só és cukor nem adható.
- Az egész napos étkeztetés, az egész napos étkezés **1–3 évesek részére való szolgáltatása**, a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok tíz egymást követő élelmezési napra számított kötelezően alkalmazandó gyakoriságát a **6. melléklet szerinti táblázat tartalmazza.**

## Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

### Változott még:

4. § (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:

- **cukrokat vagy édesítőszereket** tartalmazó üdítőitalt, szörpöt,
- a Magyar Élelmiszerkönyv **11. mellékletében foglaltaknak megfelelő gyümölcslén kívül más gyümölcsitalt,**
- az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül **a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket**
- Közétkeztetésben az **1–3, 4–6 és 7–10** éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel 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.**

## Diétás étkeztetés

- Minden diétás étkezést igénylő személy számára a szakorvos, a **házi orvos, a házi gyermekorvos** vagy az állapotának megfelelő **iskola-egészségügyi ellátást végző iskolaorvos által előírt** diétás étrendet kell biztosítani.
- A közétkeztetés keretében biztosítandó **diétás étrendet az országos tisztifőorvos által kiadott módszertani levélben foglaltak szerint kell biztosítani.** ( közzététel honlapon, jelentős változás esetén történik meg a frissítése, kormányhivatalok részére megküldésre kerül)
- A **házi orvos, a házi gyermekorvos** vagy az iskola-egészségügyi ellátást végző **iskolaorvos** a diétás étkezést igénylő személy számára **2 éves korig, 2 éves kor felett a kiállítás napjától számított legfeljebb 6 hónap időtartamra állíthat ki igazolást táplálékallergia vagy táplálékintolerancia diagnózisának felállítása céljából** az uniós rendelet II. mellékletében felsorolt, **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek vonatkozásában, a glutént tartalmazó gabonafélék és a belőlük készült termékek kivételével.**

## Diétás étkeztetés

- A **6 hónapos átmeneti időszak lejárta után az átmeneti igazolás nem hosszabbítható meg és nem állítható ki újra.**
- Az Intézmény felé a szülő vagy más törvényes képviselő által már benyújtott, szakorvos által igazolt **diétás étkeztetés iránti igény módosításához új szakorvosi igazolás kiállítása és az intézmény részére történő benyújtása szükséges.** Amennyiben a **diétás igényt** indokló sajátos egészségi állapot a szakorvosi igazolás érvényességi idején belül **már nem áll fent, annak tényét a szakorvosnak igazolnia kell,** és azt a szülőnek vagy más törvényes képviselőnek **az intézmény felé be kell nyújtania a diétás étkeztetés iránti igény visszavonása érdekében.**
- A diétás étkeztetés igényléséhez szükséges **szakorvosi igazolás kötelező tartalma meghatározott.** (12. pontja szerinti adattartalom változik : pl: átmeneti igazolás, az állapot véglegessége folytán rendszeres felülvizsgálat nem szükséges, ...)

## Személyi feltételek

- Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az élelmezésvezető, **távollétében az élelmezésvezető írásbeli utasításai szerint a munkaköri leírásban meghatározott helyettese felügyeli.**
- **Fekvőbeteg-gyógyintézeti** étkeztetés esetén az ételek elkészítését a főzőkonyhán az élelmezésvezető, az ételosztást **dietetikus végzettséggel rendelkező szakember** felügyeli.
- A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével **az élelmezésvezetőnek főiskolai szintű dietetikus képesítéssel, vagy államilag elismert élelmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie** (törlésre került: az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló kormányrendelet szerinti élelmezésvezető szakképesítés)
- A szakképesítéssel rendelkező személyeknek a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (a továbbiakban: **NNGYK**) **táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésén** kell részt vennie **a munkába állásától számított 6 hónapon belül, majd ezt követően a továbbképzésen ötévente részt kell venniük.**
- **Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén biztosítani kell adagolást segítő személy általi felügyeletet.**

## Hatósági ellenőrzés

- A laboratóriumban mért és a számított (a Közétkeztető által számított) tápanyagértékek között, valamint a **Közétkeztető és az ellenőrző hatóság által számított tápanyagérték között 20%-os eltérés megengedett.**
- Az ellenőrző hatóság az ellenőrzésen tapasztaltak alapján **az országos tisztifőorvos által kiadott minősítési sablonok szerint, korcsoportonként és ellátási típusonként táplálkozás-egészségügyi szempontú minősítést végez.**
- Az ellenőrző hatóság **a minősítés eredményét megküldi az országos tisztifőorvos számára, aki gondoskodik annak az NNGYK honlapján történő közzétételéről.**

## Átmeneti rendelkezések

- Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitelre vonatkozó **5. melléklet szerinti táblázatban foglalt maximálisan megengedett értékeket legfeljebb 2028. augusztus 31-ig lehet alkalmazni.**

## Mellékletek

- Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő
- Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)
- Adagolási előírás (1 adag elkészített ételre)
- Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel (g/fő)
- Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz egymást követő ételmezési napra, egy főre számítva
- A tejre vagy annak megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermékekre vonatkozó előírások tíz ételmezési napra, egy főre számítva (liter/fő) és (mg/fő)

# Kérdések-válaszok:

*Jogértelmezési nehézséget okoz tagjainknál, hogy a hatósági ellenőrzésen mely ellátott csoportot nem tekintenek a rendelet hatálya alá tartozónak? (Pl. Idősek bentlakásos otthona, (lakóotthon), öregek napközitthona, szociális otthon (több korosztállyal) szociális ellátás, értelmi fogyatékos otthon, kórházi személyzet, az intézményekben előfizető un. külsős étkezők, a gyermekintézmények felnőtt dolgozói és a munkahelyi étkezők esetében hogyan kell a rendeletet értelmezni ( R.1.§)*

## **A Rendelet hatálya és kivételek 3-4. dián volt olvasható**

A Rendelet 1. § (2) bekezdésében foglaltakat *a szociális szolgáltatások rendszerét a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról* szóló **1993. évi III. törvény** (Szoctv.) alapján kell megítélni, ami alapján az alábbi Intézményeket kell érteni a kivételi kör alá:

- az idősek számára étkezést biztosító szociális alapszolgáltatások: a Szoctv. 57. § (1) c) szerinti szolgáltatások: szociális konyha, népkonyha
- idősek nappali ellátását nyújtó intézményei: Szoctv. 57. § (1) bekezdés j) pontjában foglalt, 65/F. §-a szerinti alapszolgáltatást nyújtó intézmény
- idősek bentlakásos intézményei: Szoctv. 57. § (2) bekezdés a) - d) pontjában foglalt intézmények közül azon bentlakásos intézmények, amely idősek ellátását biztosítja

-

# Kérdések-válaszok:

A fentiek alapján a **Rendeletet az idősök esetében** – a kivételeken túl – a bentlakásos Intézményekre **sem kell alkalmazni, ennek megfelelően a szociális szakosított ellátás esetében sem, ha az bentlakásos és idősök ellátását biztosítja.**

Amennyiben **nem idősök számára biztosítják az étkezést, úgy a Rendelet szerinti követelményeket be kell tartani.**

A Rendelet értelmezésében **az idős korosztály a Rendelet mellékleteiben használt korcsoporti felosztás alapján a 70 év feletti korcsoportot jelenti.**

**Azaz az idősök bentlakásos otthonában és öregek napköziotthonában az idősök számára biztosított étkezéseknél a napi energia és tápanyagbeviteli értékeknek, a diétás étkeztetés és a hatósági ellenőrzés vonatkozó szakaszainak kell teljesülnie.**

**Szociális otthonra, értelmi fogyatékosok otthonára a rendelet hatálya kiterjed. Az idősök (70 év feletti korcsoport) kivételével valamennyi korcsoportnál teljesülnie kell a rendeleti előírásoknak, idősök számára biztosított étkezéseknél csak a napi energia és tápanyagbeviteli értékek, a diétás étkeztetés és a hatósági ellenőrzés vonatkozó szakaszainak kell teljesülnie.**

**A hatálya alá tartozó Intézményeknél előfizető külsős étkezőkre, felnőtt dolgozókra, munkahelyi étkezőkre, azaz akiknek a Közétkeztető ellátást biztosít alkalmazni szükséges (tekintettel arra, hogy nincs a kivételek között)**

# Kérdések-válaszok:

*Abban az esetben, ha az intézmény az egyes étkezéseket más-más szolgáltatótól rendeli meg, pl reggeli, vacsora, és a hétvégi étkezés szolgáltatója más, mint a hétköznapi ebéd szolgáltató, ki számít közétkeztetőnek, és ki az, aki a rendelet teljesítését koordinálja és az egésznapos ellátásra vonatkozó megfelelőséget igazolja?*

A Rendelet hatálya kiterjed valamennyi, közétkeztetési szolgáltatást saját, működő főzőkonyhája révén biztosító Intézményre, szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a Közétkeztető), azaz valamennyi szolgáltatóra.

A rendelet teljesítését az Intézménynek szükséges koordinálnia, de a Közétkeztetőknek is teljesíteni kell az előírásokat, illetve elő kell mozdítani, hogy azok az egész napos étkeztetésre vonatkozóan maradéktalanul teljesüljenek.

# Kérdések-válaszok:

*Hogyan kivitelezhető (4. § (1) ) az egymást követő tíz ételmezési nap reggeli és vacsora főétkezéseknél, hogy egy ételsor ételei csak egy alkalommal forduljanak elő? Gondolunk például a tejre, és péktermékekre?*

Nem kivitelezhető, az ételsor ételei egyben értendőek, azok ismétlődését kell elkerülni.

# Kérdések-válaszok:

*Az 5. § (5) szerint a közétkeztető az étlapon szereplő ételeket legfeljebb zöldséggel, gyümölccsel, tejtermékkel egészítheti ki. Ennek alapján tilos az óvodákban elterjedt születésnap torták, üdítőital adása, vagy ez esetben az intézmény nem számít közétkeztetőnek, és ebben korlátozás nincs?*

A szülő által bevitt torta, üdítőital nem tartozik a közétkeztetés fogalmába, azt nem a Közétkeztető biztosítja.

# Kérdések-válaszok:

*Elfogadott-e, ellenőrzéskor orvosi igazolás alapján, és a szülő vallási igazolása alapján a rendeletről eltérés? Ezt az igazolást az intézménytől vagy a közétkeztetőtől kéri a hatóság?*

A Rendeletben foglaltaktól kizárólag a 15–15/B. § szerinti szakorvosi, háziorvosi és házi gyermekorvosi, iskola-egészségügyi ellátást végző iskolaorvosi igazolás alapján, valamint ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból lehet eltérni, diétás étkeztetés esetén akkor, ha ez a diétába beilleszthető.

**Az orvosi igazolás ellenőrzése az Intézményben történik,** elsősorban azt vizsgálva, hogy az Intézmény biztosítja-e az orvos által igazolt diétát.

Vallási okból el lehet térni, de erre a Közétkeztető és az Intézmény sem kötelezhető.

Megegyezés kérdése, hogy a Közétkeztető a vallási okból eltérő étkeztetést biztosítja-e az Intézménynek.

A rendeletben foglaltaktól a lelkiismereti és vallásszabadság jogáról, valamint az egyházak, vallásfelekezetek és vallási közösségek jogállásáról szóló **2011. évi CCVI. törvény mellékletében felsorolt egyházak képviselője által kiadott igazolás alapján lehet eltérni.**

# Kérdések-válaszok:

*Tradícionak tekinthető-e, és elfogadott-e ellenőrzéskor a rendeletről eltérés egyházi, állami, intézményi stb. ünnepek esetében, ha pl. sütemény, édesség, csokoládé nyuszi, télapó, szaloncukor, fánk, stb. van étlapon, esetleg csak azon felüli juttatásként jelenhet meg?*

Igen tekinthető tradícionak ünnepek alkalmával a sütemény, pl.: karácsonykor bejgli, húsvétkor kalács, farsangkor fánk.

Szaloncukorral, télapóval és csoki nyuszival is lehet természetesen kedveskedni az ünnepekhez kapcsolódóan, akár az étlapon is megjelenhet.

# Kérdések-válaszok:

*A változatosságot az összes étkezés és étel esetében, vagy csak a főétkezések és meleg ételek esetében ellenőrzik? A reggelire adott tej és péksütemény, vagy egy ebédre adott köret esetében (pl. rizs, burgonya, kenyér) hogyan lehet a változatosságot biztosítani?*

Ételsor ételei egyben értendők, tehát lehet, hogy a rizsköret többször is előfordul 10 nap alatt, vagy a kísétkezésre adott tej, de az ételsor ne ismétlődjön.

A főétkezéseket (reggeli, ebéd, vacsora) vizsgáljuk változatosság szempontjából, de a kísétkezéseknél is javasolt a változatosság.

# Kérdések-válaszok:

*A Rendelet értelmében száraztésztának számít-e a nokedli, a levesbetét tészta, és a teljes kiőrlésű száraztészta?*

A Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározottak alapján a száraztésztának olyan élelmiszerek minősülnek, amelyeket meghatározott anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással állítanak elő. A nokedli ezzel szemben nem kerül kiszáritásra, nem tartozik a Rendelet 6. mellékletének 10. sorában meghatározott száraztészta kategóriába.

A levesbetét tészta, amennyiben megfelel a fenti MÉK előírásnak, száraztésztának tekintendő. Azonban a Rendelet 1. melléklete a száraztészta levesbetétként történő felhasználása kapcsán nem tartalmaz előírást, tekintettel arra, hogy levesek készítésekor a levesbetétként felhasznált tésztamennyiség elenyésző. Ennek okán a levesbetét tészta nem számít bele a Rendelet 6. mellékletében előírt száraztésztára vonatkozó gyakoriságba.

A teljes kiőrlésű száraztészta száraztésztának minősül, továbbá beszámolható a naponta biztosítandó teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer gyakoriságba, amennyiben teljesíti az 1. mellékletben meghatározott nyersanyag-kiszabati mennyiséget, azonban gyakorisága nem lépheti túl a száraztésztákra vonatkozó, 6. mellékletben meghatározott, egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat tíz élelmezési napra, egy főre számítva.

# Kérdések-válaszok:

*Hiba-e és hatósági eljárást von-e maga után, önkiszolgáló étkeztetésnél, ha a kedvelt ételek túlfogyasztásának következtében szükségessé váló pótlás eltér az étlaptól? (Ez ugyanis nem minden alkalommal kiszámítható és gyors, rövidebb idő alatt előállítható étellel pótolható.)*

**Az adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt, valamint önkiszolgáló étkeztetés esetén is. Nyersanyag kiszabatot ennek megfelelően szükséges elkészíteni.**

Az étkezési időket figyelembe véve elegendő adagszámban lefőzött ételek esetén megítélésünk szerint ritka kivételtől eltekintve nem szükséges pótlás, de ha igen meg kell felelni a rendeleti előírásoknak és a pótló ételnek minél inkább meg kell felelnie az elfogyott ételnek.

# Kérdések-válaszok:

*A nyomtatható étlap (A/4) méretéből eredő kötöttség miatt az (allergén, tápanyag tartalom) információ közlésnek elfogadott módja-e a honlapon megjelenítés és az arra utalás a kifüggesztett étlapon?*

Nem, az étlapon kell szerepelnie.

Az egyes ételek tápanyagtartalma legfeljebb az étlap mellékleteként, ahhoz kapcsolva kerülhet kifüggesztésre.

Külön lapokon is feltüntethetők az egyes napokra vonatkozó étkezések és azok tápanyag és allergéntartalma.

# Kérdések-válaszok:

*Az óvodákban, iskolákban napi háromszori étkezés esetben 1 főétkezéssel (ebéd) és 2 kísétkezéssel kell-e számolni, vagy az első étkezés reggelinek számít-e? Szolgáltatás megrendeléskor alkalmazható-e a 2 főétkezés és egy kísétkezés megrendelése (R+E+U)?*

A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. Tv. (Gyvt.) alapján:

21/A. § (1) Ha a szülő, törvényes képviselő eltérően nem rendelkezik, az intézményi gyermekétkeztetés keretében a nem bentlakásos intézményben

**b) a gyermekek és a tanulók számára az óvodai nevelési napokon, valamint az iskolai tanítási napokon az óvodában és a nem bentlakásos nevelési-oktatási intézményben a déli meleg főétkezést, valamint tízórai és uzsonna formájában két kísétkezést kell biztosítani.**

# Kérdések-válaszok:

*Milyen következménnyel jár, ha közétkeztető nem tudja feltüntetni a kinyomtatott étlapon ételenként az előírt tápanyagtartalmi elemeket?  
Minősítés esetén hány pont levonást eredményez ez a nem megfelelés?*

A minősítő sablonok kidolgozása folyamatban van.

# Kérdések-válaszok:

*Miként kell számolni a diákotthonokban, kollégiumokban, bentlakásos intézményekben: reggeli, ebéd és vacsora, azaz 3 főétkezés a kötelező, vagy két kísétkezés és egy főétkezés (ebéd) esetleg kötelező az 5 étkezés, még akkor is, ha erre sem igény, sem lehetőség nincs, vagy napközben a diákok az oktatási intézményben illetve szabadon étkeznek? (R 5.§).*

**Gyvt. 21/A. § (4) A bentlakásos intézményben az intézményi gyermekétkeztetés keretében biztosítani kell**

- a) az óvodai nevelési napokon és az iskolai tanítási napokon a reggeli és vacsora főétkezést, és*
- b) az óvodai nevelési napokon és az iskolai tanítási napokon kívül a reggeli, ebéd és vacsora főétkezéseket, valamint a tízórai és uzsonna kísétkezéseket.*

A kollégiumnak a fentiek szerint kell biztosítania étkezések számát, melytől a szülő, vagy törvényes képviselő kérésére el lehet térni, melyet a szülőnek, vagy törvényes képviselőnek a kollégium felé írásban szükséges jelezni, aki ennek figyelembe vételével rendeli meg az adott gyermek étkezését.

# Kérdések-válaszok:

*„Tíz egymást követő élelmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 20%-a, egyszeri étkeztetés esetén 15%-a származhat cukrokból.” A 20% cukor a 3x étkezésre is vonatkozik, vagy csak a teljes napi ellátásra?*

Napi háromszori étkezés esetén, a Rendelet 3. mellékletében meghatározott korcsoportonkénti napi energiamennyiség legfeljebb 20%-a származhat cukorból.

# Kérdések-válaszok:

*A felhasznált alapanyagok jelölésük alapján földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot nyomokban tartalmazhatnak-e?*

**Normál étrend szolgáltatása esetén nem vonatkozik azon élelmiszerekre, melyek a felsorolt anyagokat csupán nyomokban tartalmazzák.**

**A diétás étrendet alkotó ételeket továbbra is a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag teljes kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak.**

# Kérdések-válaszok:

*Olajos magnak számít-e a chia mag, gesztenye és a kókusz?*

A **gesztenyét és a kókuszdiót a Tápanyagtáblázat** (Rodler Imre: Új Tápanyagtáblázat. Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest, 2005) alapján az **olajos magvak közé soroljuk**.

A **chia mag** (más néven aztékszália mag) az **olajos magvak kategóriájába tartozik**. Felhívjuk a figyelmet azonban arra, hogy a **chia mag (Salvia hispanica) az Európai Unióban új élelmiszernek (novel food) minősül. Az új élelmiszerekre különleges engedélyezési eljárás vonatkozik**, amelyet az (EU) 2015/2283 rendelet szabályoz. A **chia mag** csak az uniós jegyzékben ((EU) 2017/2470 végrehajtási rendelet melléklete) **meghatározott élelmiszer-kategóriákban és meghatározott arányban használható fel**. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) állásfoglalásaiban megemlíti, hogy **nem zárható ki az aztékszáliamag esetleges allergizáló hatása sem, néhány esetben ugyanis keresztallergiás reakció lépett fel a szezámagra, illetve a mustárra érzékenyeknél**. A chia mag forgalmazására és felhasználására vonatkozó szabályokról a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) oldalán részletesebb tájékoztatás elérhető:

<https://portal.nebih.gov.hu/-/a-chia-mag-aztekzsalyamag-forgalmazasanak-szabalyai>

# Kérdések-válaszok:

*Hol érhető el az országos tisztifőorvos által kiadott diétás módszertani levél?*

Az NNGYK honlapján lesz elérhető.

*A minősítések alapját képező, ellátási típusonkénti minősítő sablonok hol érhetőek el, és nyilvános-e a pontozásnál alkalmazott súlyozás, értékelés módszere?*

A minősítő sablonok módosított Rendelethez történő átdolgozása folyamatban van, ahogy a kapcsolódó felhasználó kézikönyv is. A dokumentumok az NNGYK hivatalos weboldalán lesznek elérhetőek.

# Kérdések-válaszok:

*A hatósági ellenőrzésen Nutricomp programmal ellenőrinék, mely általános adatbázissal rendelkezik. A szolgáltatók azonban saját programmal dolgoznak, és arra törekszenek, hogy a tápanyagbázisukban szereplő adatok konkrétak legyenek és a felhasznált élelmiszer gyártójának adatait tartalmazzák. Az ebből származó eltérések járhatnak-e hatósági következményekkel, minősítésnél pontlevonással? Tervezik-e, hogy az ellenőrzéseken a közétkeztető saját programját alkalmazzák?*

Amennyiben az ellenőrzés során laboratóriumi vizsgálatra kerül sor, akkor a laboratóriumban mért értékeket kell a Közétkeztető által számított értékekhez hasonlítani és ez esetben maximum 20%-os eltérés fogadható el.

Amennyiben nem történik laboratóriumi vizsgálat, akkor **a Közétkeztető és a hatóság által számított értékek között maximum 20%-os eltérés fogadható el.**

# Kérdések-válaszok:

*A személyi feltételek meglétének ellenőrzésekor a hatóság az élelmezésvezetői munkakör betöltéséhez milyen szakképesítést/végzettséget/ bizonyítványt/ tanfolyami igazolást fogad el? E téren jelentős a bizonytalanság. Mit jelent az államilag elfogadott szakképesítés? (16.§) Ugyanez a kérdés vonatkozik a diétás szakács esetre is, tekintve, hogy ilyen szakképzés nincs.*

A bizonyítvány és a bizonyítvány kiállításának alapjául szolgáló irat közokirat. A szakma megszerzéséről kiállított oklevél, illetve a szakmai bizonyítvány államilag elismert középfokú végzettséget és szakképzettséget tanúsít és egy vagy több foglalkozás valamennyi munkakörének betöltésére alkalmas. Álláspontunk szerint a szakképző intézmények tudnak tájékoztatást adni arról, hogy a kiállított bizonyítvány államilag elismert szakképesítést igazol-e.

Amennyiben nem áll alkalmazásban diétás szakács képzettséggel rendelkező személy, abban az esetben a Rendelet 16. § (6) b) pontja szerint dietetikus végzettségű személynek kell felügyelni a diétás étel készítését.

# Kérdések-válaszok:

*A közétkeztetés ellátási kötelezettség, miközben az élelmezésvezető munkakör betöltésének nehézségei (végzettség hiány, bér) miatt egyre többször előfordul, hogy nincs, vagy nem szakképzett vezető van átmenetileg a konyha élén. Milyen hatósági eljárás történik ennek észlelésekor? Elfogadott-e a beiskolázásról szóló szándék nyilatkozat, vagy más telephelyen, esetleg vállalkozásban, állandó jelenlét nélkül igénybe vett élelmezésvezető szakmai felügyelete?*

A felügyelet tartalmát a munkaköri leírásban, szerződésben rögzíteni szükséges. A felügyelet felelősséget is jelent az ellátandó feladattal kapcsolatban. **A Rendeletben meghatározott felügyelet személyesen gyakorolható, a kizárólag távolról történő, szimplán szakmai távfelügyelet megvalósítása nem elfogadható.**

**Az életszerűség**, például az élelmezésvezető „igazolt” távolléte (szabadság, betegség stb.), természetesen **megkívánja a helyettesítés lehetőségének** – a felelősség kérdésének tisztázása mellett történő – **biztosítását**. Az általános gyakorlat szerint a munkaköri leírásban kerül rögzítésre, hogy az élelmezésvezetőt távollétében ki helyettesíti.

**A felügyeletet biztosító személy a felügyelet keretében megszervezi, összehangolja, ellenőrzi a munkafolyamatokat.**

**Köszönöm a megtisztelő  
figyelmet!**

[kozegeszsseg@nngyk.gov.hu](mailto:kozegeszsseg@nngyk.gov.hu)

[bellane.maria@nngyk.gov.hu](mailto:bellane.maria@nngyk.gov.hu)