



ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete



Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

MENZA MINTA=MINTAMENZA

KÖZÖS EGYÜTTMŰKÖDÉS A KÖZÉTKEZTETÉS MEGÚJÍTÁSA CÉLJÁBÓL

Az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete Közegészségügyi Osztályán a tápanyagszámítást, étlapértékelést végző munkatársak:

Dr. Maráczai Gabriella
Közegészségügyi osztályvezető
tel:06-30/995-9542

Betyó János
Közegészségügyi-járványügyi felügyelő
tel:06-66-540-690 (146-os mellék)

Tóth Csabáné Vraukó Katalin
Közegészségügyi-járványügyi felügyelő
tel:06-66-540-690

Kiindulási adatnak a 2009. évi 2009. május 4-8 és május 11-15 heti kiszabatot és étlapot kérnénk. (akkor is, ha az OTEF felmérésben részt vettek)

- óvodás
- iskolás 7-11 év
- iskolás 11-14 év

Tápanyag-kiszabattal kapcsolatos fontos általános követelmények:

A tápanyag-kiszabatnak tartalmaznia kell a 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet 4. § (2) d) szerint az egységnyi termékhez felhasznált élelmiszer-összetevő megnevezését és mennyiségét a **közétkeztetésben 100 adagra**.

- ✓ lényeges, hogy **korcsoportonként a napi, illetve étkezésenkénti létszámadatok** hiánytalanul fel legyenek tüntetve.
- ✓ a nyersanyagok **pontos megnevezéssel**
 - tejtermékek, margarin zsírtartalom szerint
 - kenyér-pékáru fajtája, pontos megnevezése
 - felvágottak, kolbász, szalámifélék pontos megnevezése
 - tőkehúsok pontos megnevezése – az eltérő zsírtartalom miatt fontos

- zöldség, gyümölcs – pontos neve, nem elegendő, hogy gyümölcs – emellett az, hogy friss, mirelit, szárított stb. - legyen jelölve
 - száraztészta esetében legyen feltüntetve, hogy hány tojásos
 - rizs fényezett, fényezetlen, barna stb
 - gabonapelyhek, müzlik pontos megnevezése
 - sütemény, csokoládé, vagy müzli szelet pontos neve, nem elegendő, hogy cukrászsütemény, ill. csokoládé
 - liszt – amennyiben nincs külön jelölve BL55 liszttel számolunk
- ✓ **étkezésenként beazonosíthatóan**
- ✓ a **mértékegység** megjelölésével szerepeljenek. **Tisztított - nettó nyersanyag kerüljön feltüntetésre**
- befőttek, lekvárok, savanyúságok esetében nem elegendő az üveg úrtartalmának megnevezése, hanem a töltősúly feltüntetése szükséges
 - joghurtok, krémtúrók, tejes italok esetében a töltősúly, vagy térfogat feltüntetése szükséges
 - konzervek, csomagolt termékek (pl. vajkrém, kockasajt, mini-méz, mini-jam, édesség stb) - ha darabszámot adnak meg, legyen feltüntetve, hogy hány g-os
 - fűszerek, ételízesítők esetében nem a csomag, tubus, darab számának feltüntetése, hanem a felhasznált anyagmennyiség megjelölése szükséges (eltérő töltősúlyú csomagolt termékek vannak forgalomban)
 - péksütemény, cukrászsütemény, csokoládészelet stb - ha darabszámot adnak meg, legyen feltüntetve, hogy hány g-os
 - tea, instant kakaó, kávé, italpor esetében a felhasznált anyagmennyiség megjelölése szükséges, ne db, filter, doboz szerepeljen a kiszabattban

Az úgynevezett „plusz adagok” pl. az ételminták, vendégebédek stb. elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok a közétkeztetést igénybe vevők számára készített nyersanyag-kiszabattól pontosan legyenek elkülöníthetők, ellenkező esetben az étkeztetést igénybe vevők számára kiszámított értékek nem a valóságot tükrözik.

Javasoljuk, hogy a nem az ételbe kerülő nyersanyagok (pl. só esetében a húsvágó tőke sózására, vagy esetleg a tészta, burgonya főzővizébe kerülő mennyisége) külön kerüljön feltüntetésre.

Hasonlóképpen a sütőzsiradék esetében el kell, hogy különüljön, mennyi zsiradék kerül az ételbe, illetve mennyi az a mennyiség, amit sütéshez használnak fel.