



József Attila Általános Művelődési Központ

5820 Mezőhegyes, Béké park 1.

Tel.: +36 (30) 445-54-32

mezohegyesamk@gmail.com www.mezohegyesamk.hu

MEZŐHEGYES VÁROSI ÖNKORMÁNYZAT JÓZSEF ATTILA ÁLTALÁNOS MŰVELŐDÉSI KÖZPONTJA

Centrál Étterem

5820 Mezőhegyes Kozma F. u. 22

Tel.: 466-043, Mobil: (30)445-9062

e-mail: central5820@gmail.com

KÖZÉTKEZTETÉSI SZABÁLYZAT

2021

Mezőhegyes Város Önkormányzata _____ sz. határozatban foglalt felhatalmazás
alapján jóváhagyta a Centrál Étterem Közétkeztetési Szabályzatát

Hatályba lépése: 2021. _____ hó ____ nap

intézményvezető

ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK

1.1 A szabályzat célja:

A József Attila Általános Művelődési Központ által üzemeltetett „Centrál Étterem” (továbbiakban közétkeztetésben érintett intézmény) közétkeztetéssel kapcsolatos feladatainak és alapvető kötelezettségeinek meghatározása:

A közétkeztetési tevékenységhez kapcsolódó fontosabb jogszabályok:

- a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet,
- az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet,
- az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról szóló 62/2003. (X.27.) ESzCsM rendelet,
- a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet,
- a családok támogatásáról szóló 1998. évi LXXXIV. törvény,
- a gyámhatóságokról, valamint a gyermekvédelmi és gyámügyi eljárásról szóló 149/1997. (IX. 10.) kormányrendelet,
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény,
- a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló 328/2011. (XII. 29.) Korm. rendelet
- a személyes gondoskodást nyújtó ellátásokról, azok igénybevételéről, valamint a fizetendő intézményi térítési díjakról szóló mindenkor hatályos Önkormányzati rendelet,
- a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről majd a módosításáról szóló mindenkor hatályos 1/2000. (I. 7.) SzCsM rendelet,
- a polgárok személyi adatainak és lakcímének nyilvántartásáról szóló 1992. évi LXVI. törvény,
- az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló 2011. évi CXII. törvény,
- a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény,
- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. törvény (továbbiakban Áht.),
- az államháztartási törvény végrehajtásáról szóló 368/2011. (XII. 31.) Kormányrendelet,
- a Mezőhegyes Város Önkormányzata (továbbiakban Önkormányzat) költségvetéséről szóló mindenkor hatályos Önkormányzati rendelet,
- az Önkormányzat költségvetésének végrehajtási szabályairól szóló, mindenkor hatályos Önkormányzati rendelet (továbbiakban: Vhr.),

- a Centrál Étterem és az Intézmények között létrejött hatályos MEGÁLLAPODÁS (továbbiakban MEGÁLLAPODÁS),
- a Centrál Étterem és a Közétkeztetésben érintett intézmények egyéb hatályos, vonatkozó, szabályzatai, utasításai

Jelen szabályzat tartalmazza a közétkeztetésben közreműködők egymáshoz való viszonyát és az oktatási nevelési, szociális intézményekben közétkeztetési feladatokat ellátó Centrál Étterem (továbbiakban szolgáltató) és a közétkeztetésben érintett intézményeket, terhelő feladatokat, kötelezettségeket.

A szabályzat biztosítja a közétkeztetés és a hozzá kapcsolódó feladatok folyamatos lebonyolítását, valamint a közétkeztetésben résztvevő szervezetek, személyek közötti zavartalan együttműködést, és a megfelelő hatékonyságot.

1.2 A szabályzat területi hatálya kiterjed :

Mezőhegyesi Általános Művelődési Központ általa üzemeltetett

- **Centrál Étterem** (Mezőhegyes, Kozma F u. 22.)
- **Alapszolgáltatási Központ intézményegység** (Mezőhegyes, Kossuth u. 20.)
- **1. számú Óvoda**(Mezőhegyes, Kozma Ferenc u. 17.)
- **2. számú Óvoda** (Mezőhegyes Ruisz Gy. u. 2.)
- **3. számú Óvoda** (Mezőhegyes Csokonai u. 1.)
- **Bölcsőde** (Mezőhegyes Csokonai u. 1.)
- **József Attila Általános Iskola és Kollégium** (Mezőhegyes Béke park 1.)
- **Mezőhegyesi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium** (Mezőhegyes Kozma F. u. 23.)

1.3 A szabályzat időbeni hatálya Jelen szabályzat 2021. 07. hó 1-én lép hatályba, végrehajtása ezen időpontot követően kötelező.

2. AZ ÉLELMEZÉSI TEVÉKENYSÉG, AZ ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁS RENDSZERE

2.1 Az ételmezési tevékenység feladata, az ellátás rendszere

2.1.1 Mezőhegyes Város Önkormányzatának közétkeztetéssel kapcsolatos ételmezési tevékenységét – a József Attila Általános Művelődési Központ által üzemeltetett Centrál Étterem (szolgáltató) közreműködésével biztosítja.

2.1.2 A közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató naponta ételmet főz illetve biztosít az 1. sz. mellékletben részletezett menü és adagszámban a felsorolt közétkeztetésben érintett tagintézmények óvodásainak, bölcsődéseinek, a Nappali Ellátást Nyújtó Intézmény gondozottjainak a József Attila Általános Iskolai tanulóknak, a Mezőhegyesi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium tanulóinak és a közalkalmazottaknak.

2.1.3 A közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató a kapacitás kihasználása érdekében külső személyek, szervezetek részére vendégétkeztetést is biztosíthat egyedi és csoportos formában külső megrendelők, igénylők számára

2.1.4 A közétkeztetés lebonyolításának formái

2.1.4.1. A közétkeztetést centralizált csoportos ellátási rendszer keretében bonyolítják le, ebben az esetben az ételmezés részfolyamatai közül a központi főzőkonyhában történik:

- az árú és alapanyag beszerzés
- a raktározás,
- az előkészítés,
- az ételkészítés (főzés)
- tálalókonyhák részére történő kiadagolás, ételkiszállítás,
- a mosogatás, takarítás, fertőtlenítés
- a szállító edények részleges tárolása.

A fogyasztásra alkalmas készétel (ebéd) elfogyasztása az általános iskolai tanulók és a közalkalmazottak esetében a Centrál Étterem éttermében történik, míg a fentiekben nevesített további intézmények esetében az ételt a napi aktuális adagszámban az erre a célra rendszeresített speciális szállító edényekben (termoláda, badella...) az étkező helyekre szállítják (ételkiosztási hely), amelyek fizikailag (földrajzilag) elkülönülnek a központi főzőkonyhától.

A mosogatást az éttermi étkeztetés esetében a központi konyhán míg az intézmények esetében az ún. tálaló konyhákban végzik, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

2.1.5. Az étel kiszállítása

A tálalókonyhákba a központi főzőkonyhában elkészített ételeket az előírásoknak megfelelő (hőtárolós) edényzetben a közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató erre a célra rendszeresített gépjárművel szállítja. Az 1., 2., 3. sz. óvodának, a Bölcsődének a Diákotthonnak, az Alapszolgáltatási Központnak, és a Szakképző iskolának, ételszállító kocsival történik az étel kiszállítása. Az óvodai és bölcsődei uzsonna kiszállítása a tízóráival, vagy az ebéddel együtt történik.

2.1.5.1. Az ebéd kihordása a **1. számú Óvoda, 2. számú Óvoda, 3. számú Óvoda, Bölcsőde, Mezőhegyesi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium, Alapszolgáltatási Központ** sorrendben történik, egyszeri kivételezéssel. **A mindenkori ebéd 11-re készül el, ez után kezdődik a kiszállítás.**

2.1.5.2. A József Attila Általános Iskola egész napos rendszerbe lévő tanulói az ebédet az étteremben fogyasztják el pedagógus felügyeletével, önkiszolgálással.

2.1.5.3. Az óvodai és bölcsődei uzsonna kiszállítása a tízóráival, vagy az ebéddel történik.

2.1.5.4. A tagóvodákban a tálalókonyhák üzemeltetését, az ételek kiszolgáltatását az e feladattal megbízott óvodai dolgozók végzik. Az Alapszolgáltatási Központban és a Szakképző Iskolában az ételek kiszolgáltatását az e feladattal megbízott intézményi dolgozók végzik.

2.1.6. Az étel átadás-átvétel lebonyolítása

A kiszállításra kerülő ételek mennyiségi reklamációinak mihamarabbi rendezése, megszüntetése, a mennyiségi eltérések felderítése érdekében szükséges az ételek átadás-átvétel szabályainak betartása, betartatása.

2.1.6.1 Tárgyi feltételek biztosítása:

- a) az étel fogadása a közétkeztetésben érintett intézményekkel egyeztetett időpont-hoz igazodik,
- b) az étel átvételi helyiség a tálaló konyha, mely zavartalan feltételeket biztosít a beérkező étel ellenőrzéséhez,
- c) a fogadó intézmény gondoskodik megfelelő higiéniai feltételek biztosításáról (ételátvételi helyiség, eszközök, bútorok tisztasága),
- d) ételmozgatáshoz szükséges eszközök biztosítása (edények, kézikocsi),
- e) minőségellenőrzéshez használatos eszközök (maghőmérő) megléte,
- f) visszaküldendő göngyölegek előkészítése (rekeszek, ládák, badellák, stb.), dokumentálása a göngyölegkísérő nyomtatványokon.

2.1.6.2 Személyi feltételek biztosítása:

- a) a fogadó intézmény részéről minimum egy fő egészségileg alkalmas, az előírt védőfelszereléseket viselő alkalmazott biztosítása szükséges az étel megérkezésének időpontjában,
- b) a szállító és az átvévő együttműködése az áru szabályos átadás-átvétele során.

2.1.6.3 Lebonyolítás:

- a) a szállítás megkezdése előtt a szállítójármű, szállító személy és a szállító edények higiénijának ellenőrzése szemrevételezéssel történik,
- b) az átvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell – csomagolatlan élelmiszer esetén – a szállítóedény állapotát,
- c) a beérkező áru (étel) kirakodása,
- d) épületen kívül, szabad területen élelmiszert még átmenetileg sem szabad tárolni, az élelmiszereket közvetlen a padozatra helyezni tilos,
- e) az átvétel során tilos az ételt, élelmiszert vagy az ételt, élelmiszert tartalmazó szállító edény közvetlenül földön történő mozgatása. Szükség esetén árumozgató segédeszközt kell használni, melyek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell,
- f) az ételeket, élelmiszereket úgy kell átvenni, mérni, elhelyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék, a kenyér, pékáru tárolása az aljzattól legalább 50 cm-re, porszennyeződéstől védve történhet,
- g) az átvett ételt, élelmiszert haladéktalanul a konyha megfelelő részébe kell szállítani tilos közvetlenül a padozaton tárolni, alátétlen kell tartani, ami lehet: műanyag raklap, fémrács, rozsdamentes zsámoly stb.,
- h) a szállítmánnyal érkező bizonylatok (ételkísérő jegy) összehasonlítása a megrendeléssel,
- i) mennyiségi átvétel: a szállító (sofőr) jelenlétében történik a darabos ételek átszámolása, a nem darabos ételek, valamint a folyadékok szemrevételezéssel történő ellenőrzése,
- j) a ténylegesen beérkezett étel mennyiségének egyeztetése az ételkísérő jeggyel,
- k) minőségi átvétel: szűrőpróbaszerű érzékszervi vizsgálat, nincs-e minőségi hibára utaló elváltozás,
- l) egyéb okból fogyasztásra alkalmatlan ételeket, élelmiszereket el kell különíteni. Az elkülönítés helyét feltűnően jelölni kell „Emberi fogyasztásra alkalmatlan”,

- m) az átvétel igazolása: amennyiben mennyiségileg és minőségileg minden megfelelt az áruátvétel folyamán, akkor az átvétel igazolása az ételkísérő jegy aláírásával történik. Az ételkísérő jegy egy példánya azonnal visszaküldésre kerül a szállítóval,
- n) minőségi vagy mennyiségi eltérés esetén az áruátvételt végző személy (még a szállítást végző sofőr jelenlétében) haladéktalanul jelzi az eltérést az ételmezésvezetőnek, távollétében a főszakácsnak,
- o) a szállításra használt göngyölegek átvételének és átadásának dokumentálása a göngyölegkísérő nyomtatványokon történik. Az időszakos eszközlétár felvételéhez szükséges az intézményekben kint maradó szállítóedények feltüntetése a tálalókonyha részéről a speciális leltárnyomtatványon. Ezen nyomtatványok vezetése a közétkeztetésben érintett intézmény tálalókonyháján kötelező,
- p) elkülönített göngyölegtároló hiányában a göngyöleg ideiglenesen – tilos közvetlenül a padozaton tárolni – az erre kijelölt zárt helyen tartható, de a mielőbbi elszállításról gondoskodni kell.

2.1.7. **Közétkeztetés éttermi tálalás formában**

Ennek keretében hagyományos, illetőleg önkiszolgáló jellegű felszolgálással történik az ételek kiszolgálása, ezért a közétkeztetésben érintett intézmény tagóvodáiban szabadszedéses és/vagy egyéni tálcás diétás étkezés vegyesen működik a tagóvodák helyi sajátosságait figyelembe véve. Vendégétkeztetés és egyéb esetekben lehetőség van az ételhordós ebédelvitelre az ebédeltetési idő megkezdése előtti 30 percben.

2.1.7.1 A gyermek részére az adagolási útmutató alapján kerül tálalásra az étel.

2.1.7.2 Szabadszedés esetében a tálalást végző óvodai dolgozó az egy asztalnál helyet foglaló gyermekek számának megfelelően (4-6 fő) egy tálban tálalja ki az adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű ételt (4-6 adag), amit a gyermekeknek az étkező asztalra helyeznek. Az asztalokra elhelyezett tányérokba a gyermekek (óvodai dolgozó) maguk szedik ki az ételt. ***Szabadszedés esetén a tálban maradt ételek ételhulladéknak minősülnek, ételhulladék tároló edényzetbe kerülnek, azokra újabb ételt tálalni szigorúan tilos.***

2.1.8 Az étkezésben résztvevők köre

A közétkeztetésben érintett tagintézményben:

- tanulók
- óvodás és bölcsődés gyermekek
- ellátottak,
- az önkormányzattal munkaviszonyban, közalkalmazotti jogviszonyban, egyéb megbízási jellegű jogviszonyban álló dolgozók,
- a vendégek az előző csoportokban nem tartozó, ellátást igénybe vevő személyek (nyugdíjas közalkalmazott, hozzátartozók)
- külső személyek térítési díj ellenében étkezhetnek.

2.1.8.1 Vendégétkeztetésre csak abban az esetben kerülhet sor, ha a konyha és az ebédlőkapacitása lehetővé teszi, valamint a vendégétkeztetés nem akadályozza az ellátottak étkeztetését.

2.1.9. **Az étrendek összeállításának szempontjai**

- 2.1.9.1 Az étrendet az étkezésben résztvevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez kell igazítani.
- 2.1.9.2 A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a változatosság, az idényszerűség és a tápanyagszükséglet követelményei
- 2.1.9.3 Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra. Ezen belül szükséges a háromszori vagy ötszöri étkezés összehangolása. A növényi eredetű élelmiszerek mellé kell rendelni az állati eredetű élelmiszereket is. Biztosítani kell az ásványi anyagok és a vitaminok folyamatos bekerülését a szervezetbe.
- 2.1.9.4 Az étrend összeállításánál a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet előírásainak figyelembe vétele, különös tekintettel:
- főétkezés tekintetében egy ételsor csak 1 alkalommal fordulhat elő 2×10 ételmezési nap tekintetében,
 - az állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek tartalmaznia kell,
 - az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni,
 - a nyersanyag-kiszabati ívek formai és tartalmi megfelelőség biztosítása (napi energiaszükséglet, allergének, tápanyagszámításra használt adatbázis jelölése, receptúrákon étkezők korcsoportjának és létszámának jelölése).
- 2.1.9.5 Étkezéssel kapcsolatos követelmények:
- a napi háromszori étkezés esetén egy fő + két kísétkezéssel energiaszükséglet 65%-át,
 - az egyszeri étkezés esetén ebéddel energiaszükséglet 35%-át kell biztosítani.
 - A Szolgáltató korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, feltüntetve az étkezők létszámát és korcsoportját, az adagolást az adagolási útmutató alapján végzi.
- 2.1.9.6 Naponta biztosítandó élelmiszerek:**
- 2.1.9.6.1 napi háromszori étkeztetés esetén:
- két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában
 - két adag gabona alapú étel, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie
 - tíz ételmezési nap alatt összesen egy főre 3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
- 2.1.9.6.2 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.
- 2.1.9.6.3 Fentieket a diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott étel diétában alkalmazható
- 2.1.9.7 Tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható. A só vagy cukor kihelyezési – étkező asztaloktól elkülönített helyen – illetve átadási helyén jól olvashatóan fel kell tüntetni „A túlzott só- és cukorfogyasztás szív- és érrendszeri betegségekhez, elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető feliratot. A felirat az étkeztetettek életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.

- 2.1.9.8 A megengedett napi sóbevitel megadott értékeit a 4-6 éves korcsoportok (óvodás) számára a mindenkor hatályos 37/2014 (IV.30) EMMI rendeletben foglaltak szerint kell teljesíteni.
- 2.1.9.9 A különböző tápanyagok szerepeltetésének összhangjára különös hangsúlyt kell fektetni. A fontos tápanyagokat tartalmazó élelmiszerek nem maradhatnak le az étlapról, de az egyoldalúság elkerülése érdekében ezek túlsúlyát is ki kell küszöbölni.
- 2.1.9.10 Az étrend nyújtson megfelelő élvezeti értéket is.
- 2.1.9.11 Az előzőekben megfogalmazott általános követelmények érvényesítésének egyik legfontosabb mozzanata a változatosság megvalósítása.
- 2.1.9.12 Törekedni kell arra, hogy az egyes ételek két héten belül ne ismétlődjenek. Változatosságra kell törekedni az egy napon belüli étrendek összeállításánál is. A sokszínű, nem gyakran ismétlődő ételsorokat tartalmazó étrend komoly biztosítékot jelent arra, hogy a szükséges tápanyagot megkapja az emberi szervezet.

2.1.10 Az étlapok tervezése, jóváhagyása

- 2.1.10.1 Az étlapok tervezése az ételmezésvezető, intézményegység-vezető feladata. A Centrál Étterem a havi előzetes normál és diétás étlapot a tárgyhónapot megelőző hónap 08-ig elektronikusan elérhetővé teszi az étkezési modulon keresztül. Továbbá elektronikus úton megküldi a szabályzat alanyi hatályában meghatározott közétkeztetésben érintett tagintézmények vonatkozásában – a személyre szóló egyéni diéta kódokat és a diétás étlap lekérdező táblázatát. Ha a 08. naptári nap ünnep vagy munkaszüneti nap, akkor az elérhetőséget a 08. napot követő munkanapon kell a szolgáltatónak biztosítani.
- 2.1.10.2 Az étlapokat az ÁMK intézmény vezetője hagyja jóvá az a közétkeztetésben érintett tagintézmények részére csak ezután válik elérhetővé az étkezési modulban.
- 2.1.10.3 Étlapváltozás esetén az Ételmezés vezető legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával elektronikus úton megküldi a módosított napi étlapot az ÁMK intézmény vezetőjének további tájékoztatás céljából a közétkeztetésben érintett tagintézmények felé.
- 2.1.10.4 A jóváhagyott étlapot (normál, diétás) és a módosított napi étlapot a közétkeztetésben érintett intézmény étkezőjében mindenki számára jól láthatóan ki kell függeszteni.
- 2.1.10.5 Az étlapon fel kell tüntetni a mindenkor hatályos 37/2014 (IV.30) EMMI rendeletben foglaltaknak megfelelően:
- az ételek beltartalmi értékeit: energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
 - a sótartalom és a meghatározott allergén összetevőket,
 - a napi energiatartalmat kcal egységben.
- 2.1.10.6 Az étlapváltozásról tájékoztatni kell a közétkeztetésben érintett intézményt legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával.

2.1.11 Rendelhető étel adag mennyisége

- 2.1.11.1 A közétkeztetés keretében étkező személyenként rendelhető mennyiség a korosztálynak megfelelő adagolási útmutató szerinti egy egész adag tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora.

3. A CENTRÁL KONYHA ÉTKEZTETÉSÉNEK ÜZEMELTETÉSÉVEL KAPCSOLATOS TEENDŐK

3.1 A közétkeztetésben érintett intézmények feladatai

- 3.1.1 Az étkezések időpontját, ütemezését a közétkeztetésben érintett intézmények vezetője állapítja meg, ezen tálalási időpontok betartásának biztosítására a Centrál Étterem kötelezettséget vállal.
- 3.1.2 A közétkeztetésben érintett intézménynek be kell tartania és tartatnia a szakmai, egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokat, ennek megfelelően az étkező területén csak az ÁNTSZ (NNI) engedéllyel rendelkező konyha által előállított, illetve a szabványnak megfelelően kiszállított, tárolt étel fogyasztható az étkeztetés rendjében meghatározott étkeztetési időszakokban. Tálalókonyhákra és étkezőkbe idegen étel bevitele közegészségügyi, állategészségügyi szempontokból nem engedélyezett, kivéve a szakorvos által igazolt és a Békés Megyei Kormányhivatal Békéscsabai Járási Hivatal Járási Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatala által kiadott engedéllyel rendelkező speciális szigorú diétás étel, melyet a Centrál Étterem nem tud biztosítani. Továbbá – nem a Centrál Étterem által kiszállított és tárolt étel – melegítésre használt mikrohullámú sütő az ételfertőzés veszélye miatt az ebédlő területén nem helyezhető ki.
- 3.1.3 Igény esetén a Centrál Étterem egyéni napirend alapján, biztosítja az ételféleségek eltérő időre való tálalását. Az intézményekben az étel kiosztását az ezzel a feladattal megbízott dolgozók végzik.
- 3.1.4 A közétkeztetésben érintett intézmény a tálaló konyhákat köteles a jó gazda gondosságával használni és a közegészségügyi szabályoknak, valamint a HACCP rendszer elveinek megfelelő állapotban tartani az érintésvédelmi, tűzrendészeti és a biztonságtechnikai előírások megfelelő betartásával, betartatásával.
- 3.1.5 A tálaló konyha biztosítja az étkeztetéshez szükséges megfelelő mennyiségű üveg-, porcelán tálakat, tányérokat, edényeket, poharakat, kancsókat, sótartókat, fogpiszkálót, mosható asztalterítőket, szalvétát, étkező eszközöket és rozsdamentes evőeszközöket, valamint ezek folyamatos pótlását.
- 3.1.6 A kizárólagosan az általa használt berendezések, felszerelési tárgyak, a szolgáltatáshoz szükséges tárgyi eszközök beszerzését, eszköz pótlását, szükséges cseréjét elvégzi.
- 3.1.7 A mosogatást és a tálaló konyha takarítását az az adott intézmény dolgozói látják el.
- 3.1.8 A tálaló konyha helyiségekben átalakítási és építési munka csak az Önkormányzat előzetes írásbeli hozzájárulásával végezhető.
- 3.1.9 Minden tálaló konyha köteles saját szemetgyűjtőt biztosítani.

3.2 Önkormányzati (fenntartói) feladatok

- 3.2.1 Elvégzi (elvégezteti) a tálaló konyhák, kapcsolódó helyiségek, karbantartását, rágcsáló- és rovarirtását (az érintett intézménnyel egyeztetve), továbbá a belső tisztító festést.
- 3.2.2 Elvégzi a tálaló konyhákban használt berendezések (kazán, vízmelegítő, szivattyú, zsírfogó stb.), felszerelési tárgyak, a szolgáltatáshoz szükséges tárgyi eszközök javítását (meghibásodása esetén), folyamatos karbantartását, időszakos felülvizsgálatát.
- 3.2.3 A tevékenységhez hozzátartozó szennyvízvezetékek és annak összefüggő rendszerét is beleértve a zsírfogó berendezés tisztítását is elvégezni/elvégeztetni, megfelelő gyakorisággal, tisztítani az első aknáig, illetve a zsírfogó aknákat legalább évenként egyszer tisztítani, és a hideg/meleg vízellátást, fűtést biztosítani.
- 3.2.4 Gondoskodik a kommunális hulladék ürítéséről.

3.3 Közös feladatok

- 3.3.1 Az intézményekben a folyamatos közétkeztetés biztosítását és a torlódások elkerülését a közétkeztetésben érintett intézmények az étkeztetés ütemtervének megfelelő összeállításával, a közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató jó munkaszervezéssel biztosítják.
- 3.3.2 Az intézmények és a közétkeztetési feladatokat ellátó Centrál Étterem is végez egymástól függetlenül időszakonkénti felméréseket, kimutatásokat (elégedettségi mutató meghatározása).
- 3.3.3 Az eredményeket egymással kölcsönösen megosztják és a felmerülő problémákat, hiányosságokat közösen orvosolják.
- 3.3.4 A közétkeztetésben érintett intézménybe, illetve annak tálaló konyháiba az intézményi dolgozók által engedéllyel bevitt elektromos és egyéb készülékekért (rádió, telefon, stb.) az intézmény semmilyen felelősséget nem vállal.

3.4 A higiéniai szabályok betartása

- 3.4.1 Élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló jogszabály előírásainak.
- 3.4.2 A vendéglátásban és közétkeztetésben dolgozókat munkáltatójuk köteles Egészségügyi Könyvvel ellátni.
- 3.4.3 A dolgozó köteles az Egészségügyi Könyvet megőrizni, munkavégzése során magánál tartani, az alkalmassági vizsgálaton felmutatni és a vizsgálat eredményét bejegyeztetni, az ellenőrző szervek vagy a munkáltató kérésére bemutatni.
- 3.4.4 A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszer használatos védőruházatot kell biztosítani a közétkeztetésben érintett intézménynek, amit kötelesek felvenni és viselni azon műveletek során, amikor az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek.
- 3.4.5 Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, a vonatkozó személyi higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta munkaruhát, és ahol szükséges védőruházatot (haj- és szakállvédőt, szükség szerint maszkot, nyakvédőt, védőkesztyűt, stb.) kell viselniük. A védőruha felett személyi holmit tilos viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához lehet viselni, amelyhez kiadták, használata után azt a kijelölt helyen kell elhelyezni. A szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell.
- 3.4.6 A személyi higiénia három szorosan összefüggő dolgot jelent:
- a dolgozó testének tisztán tartása,
 - a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,
 - a dolgozó helyes magatartása.

3.5 Tennivalók ételfertőzés, ételmérgezés előfordulásakor

- 3.5.1 Bejelentést köteles tenni élelmiszer eredetű megbetegedésről, illetve ennek gyanújáról az azt először észlelő orvos, ideértve a beteget fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézménybe (kórház) felvevő orvost is, továbbá a munkahely, intézmény, alkalmi közösség (tábor, kirándulócsoporthoz stb.) vezetője, rendezvény szervezője, vendéglátás vagy turizmus keretében a vendégek ellátásáért felelős személy (a továbbiakban együtt: étkeztető), ha tudomására jut, hogy az általa biztosított, illetőleg szervezett étkeztetésben résztvevők között ilyen merül fel. Bejelentést köteles tenni továbbá az élelmiszer-előállító, vendéglátó vagy élelmiszer-kereskedelmi tevékenységet végző jogi személy, természetes személy és a jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, beleértve az élelmiszer-importőrt is (a továbbiakban együtt: előállító, illetőleg forgalmazó), ha tudomására jut, hogy az általa előállított, illetőleg forgalomba hozott élelmiszert fogyasztók körében ilyen merül fel
- 3.5.2 A bejelentést az élelmiszer eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja észlelését követően haladéktalanul – telefonon, e-mailen vagy személyesen – a megbetegedés, illetve annak gyanúja észlelésének helye szerint illetékes megyei kormányhivatal járási hivatala járási népegészségügyi intézetéhez (a továbbiakban: járási népegészségügyi intézet) kell megtenni. Munkaidőn kívül a bejelentést a megbetegedés, illetve annak gyanúja észlelésének helye szerint illetékes megyei kormányhivatal népegészségügyi szakigazgatási szervéhez (a továbbiakban: megyei népegészségügyi szakigazgatási szerv) kell megtenni. Ételmérgezés gyanúja esetén a Polgármestert, a Jegyzőt, és az ÁMK vezetőjét is haladéktalanul értesíteni kell telefonon, majd a Bejelentő lap elküldésével írásban is.
- 3.5.3 A bejelentésben közölni kell a megbetegedettek számát, nevét, elérhetőségét, a megbetegedés kezdetének idejét, főbb tüneteit, a megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) (a továbbiakban: gyanús élelmiszer) megnevezését, fogyasztásának helyét, idejét. A bejelentésben közölni kell továbbá lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés helyét, a vizsgálati anyag biztosítását, valamint a megtett intézkedéseket.
- 3.5.4 Az ételmérgezés gyanújának felmerülésekor az élelmezési egységben az első és legfontosabb teendő a fertőzöttnek tekintett élelmiszer – vagy ha az nem beazonosítható, akkor valamennyi élelmiszer forgalmazásának – azonnali beszüntetése.
- 3.5.5 Ha a fertőzöttnek tekintett ételek kiszállításra is kerültek, gondoskodni kell azok forgalmazásának felfüggesztéséről is.
- 3.5.6 Ezt követően intézkedni kell a meglévő készletek (nyersanyagok, készételek), az ételminták, a helyiségek, a gépek, a berendezések és az eszközök változatlan állapotban történő megőrzésére a hatóság helyszínre érkezéséig.
- 3.5.7 A gyorsan romló élelmiszerek esetében a fentiekhez tartozik még az elkülönített, folyamatos hűtve tárolás biztosítása is, hogy a baktériumok a laboratóriumi vizsgálat megkezdésekor ugyanolyan számban legyenek jelen az élelmiszerben – ha nem is, mint az ételmérgezés keletkezésekor, de legalább – mint az ételmérgezés észlelésekor.

3.6 A konyhákba történő bejutás

- 3.6.1 Az intézmények konyháiban a Centrál konyha étkeztetés közétkeztetésben érintett konyhai feladatokat ellátó alkalmazottakon kívül – kivéve az érintett intézmény engedélyével rendelkező személyeket – idegeneknek belépni, tartózkodni tilos.
- 3.6.2 Amennyiben a konyha helyiségével összefüggő munka (átalakítás, szerelés, karbantartás, stb.) folyik a közétkeztetésben érintett intézmény területén, akkor
- vagy mindig ott kell lennie az adott intézmény részéről egy illetékes személynek,
 - vagy az intézmény kipakolja a konyhai felszereléseket, edényeket, eszközöket és az üres konyhát adja át a munkát elvégzőknek /vállalkozónak, /

- vagy átadás-átvételi nyilatkozaton adja át a konyhát a közétkeztetésben érintett intézmény a munkát végző vállalkozó részére és a munka végeztével visszaveszi azt.

4. A KÖZÉTKEZTETÉSBEN KÖZREMŰKÖDŐK FELADATAI

4.1 A közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató szerződésben foglalt feladatai

4.1.1 A Centrál Étterem biztosítja a hozzá érvényesen beérkezett megrendelések alapján

4.1.1.1 Az óvodás gyermekek részére napi háromszori ellátottankénti normál (tízórai, ebéd, uzsonna) és / vagy napi háromszori, ún. egyéni tálcás diétás étkezést (tízórai, ebéd, uzsonna),

4.1.1.2 Az óvodákban foglalkoztatott közalkalmazottak részére napi egy normál ebédet,

4.1.1.3 Az óvodás gyermekek részére a normál mellett a diétás közétkeztetést is,

4.1.1.4 A Centrál konyha étkeztetés köteles az óvodai ellátottak részére egy ellátotti napon belül 1-1 napszakot érintő részmegrendelést is elfogadni és teljesíteni, mind a normál, mind a diétás adagok vonatkozásában,

4.1.1.5 A második szállítás minden ellátott vonatkozásában magában foglalja a különböző időpontokban esedékes ebédet, valamint uzsonnát, melynek hűtve tárolás feltételeit a közétkeztetésben érintett intézmény biztosítja.

4.1.2 A szolgáltató továbbá biztosítja

4.1.2.1 az óvodákban foglalkoztatott közalkalmazottak számára – a középiskolás ellátotti csoport étkezési típusaira, ebédre vonatkozóan megállapított (a nettó nyersanyag-normából képzett és a közbeszerzési eljárás ajánlatában elfogadott szállítói bruttó haszonkulcsból és annak összegét terhelő Áfa kötelezettségéből kialakított) ellenérték fejében – az étkezést,

4.1.2.2 Az óvodai közalkalmazottaknak az óvodai étlap szerinti étkezést,

4.1.2.3 A közétkeztetésben érintett tagintézmények étkezőinek történő szolgáltatása során a különböző okból bekövetkezett teljesítési hely módosítása miatti logisztikai lekötést,

4.1.2.4 az összes étkezőhelyen a visszamaradt élelmiszer hulladékok saját költségén történő és a jogszabályi előírásoknak megfelelő kezeltetését, rendszeres elszállíttatását,

4.1.2.5 A Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (továbbiakban HACCP) rendszerének folyamatos alkalmazását,

4.1.2.6 A főző- és tálalókonyhák tisztaságának, az étel minőségének és a nyersanyag felhasználásának az ellenőrzését. Minőségi ellenőrzés esetén, az ételekben felhasznált nyersanyagok mennyiségét és minőségét a szabvány és a technológiai előírások alapján kell vizsgálni,

4.1.2.7 A kiszállítás során a megrendelt ételek szabályszerű átadását – az intézmények konyhájában – az alkalmazottak azonnali mennyiségi ellenőrzéssel egybekötve.

4.1.2.8 A Centrál Étterem köteles az étkezési szolgáltatás ellátása során saját költsége terhére (beszerzés, javítás, pótlás, csere) a következő kiegészítő szolgáltatásokhoz kapcsolódó feladatokat ellátni:

- be kell tartania és tartatnia a szakmai, egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokat,

- igény esetén egyéni napirend alapján, biztosítja az ételféleségek eltérő időre való kiszállítást,

- biztosítja a normál ételadagok és a diétás étkezésnél az egyéni tálcás ételek kiszállításához szükséges a vonatkozó szabványoknak megfelelő rozsdamentes és / vagy hőtárolós ételhordókat, rekeszeket, ládákat, badellákat és külön italszállításra alkalmas badellákat, valamint ezek folyamatos pótlását,

- a kizárólagosan általa használt berendezések, felszerelési tárgyak, a szolgáltatáshoz szükséges tárgyi eszközök javítását, folyamatos karbantartását, szükséges cseréjét elvégzi (badella, rozsdamentes ételhordó, termoláda stb.),
- biztosítja minden étkezési hely – a tálaló konyhákat is beleértve – vonatkozásában a közétkeztetéssel kapcsolatos takarító-, mosogató- és tisztítószerkeket a gyártó használati utasításában, vagy ajánlásában szereplő értékek alapján kalkulált mennyiségben, továbbá az ehhez kapcsolódó biztonsági adatlapokat,
- a vonatkozó (jelenleg hatályos 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet) értelmében az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez térítésmentesen az adott korosztály részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

4.1.3 Egyéb köteleességek

- 4.1.3.1 a Centrál Étterem biztosítja a felsorolt teljesítési helyek közétkeztetési ellátását,
- 4.1.3.2 a Centrál Étterem köteles a 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet, a 62/2011. (VI.30) VM rendelet, a 2073/2005/EK, 322/2006/EK, 2074/2007/EK, 1019/2008/EK bizottsági rendeletek, az EURÓPAI TANÁCS 852/2004/EK rendelet előírásainak betartására,
- 4.1.3.3 a Centrál konyha étkeztetés vállalja, hogy az ellátottak energia, tápanyag és élelmi anyag szükségleteit, az egyes korcsoportok szükségleteit és étkezési sajátosságait figyelembe véve – különösen az étrend összeállításánál – a hatályos jogszabálynak megfelelően, a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben és a 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben – a vendéglátó ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről – foglaltak szerint biztosítja. A Centrál Étterem kötelezettséget vállal, hogy a szolgáltatott étel mindenkor igazodik az életkori sajátosságoknak megfelelő közéleti elvárásokhoz,
- 4.1.3.4 a szolgáltató köteles a hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásait betartani, betartatni.
- 4.1.3.5 a Centrál Étterem által érvényesen – a biztosított közétkeztetés ellenértékéért – benyújtható bruttó számla számlázási ára Mezőhegyes Város Önkormányzata által megállapított nettó nyersanyagnormából és annak az ÁFA kötelezettségéből képzett bruttó nyersanyagnormából (szülői térítési díj) és a közbeszerzési eljárás ajánlatában elfogadott szállítói bruttó haszonkulcs összegéből áll.
- 4.1.4 A Centrál Étterem vonatkozó helyi specifikus szabályok**
- 4.1.4.1 A szabályok megírásához a 3. sz. melléklet nyújt segítséget. Ezen kiegészítés a Közétkeztetési szabályzat részét képezi.

4.2 Az Önkormányzat feladatai

- a közétkeztetési közbeszerzési eljárás kiírása, lebonyolítása,
 - a benyújtott pályázatok elbírálása,
 - szerződéskötés,
 - nyersanyagnorma meghatározása
- 4.2.1 Az érintett tulajdonában, kezelésében lévő tagintézmények esetében az Önkormányzat köteles elvégezni, illetve biztosítani
- az épületek külső karbantartását,
 - a közös használatú étterem, ebédlő, mosdó helyiségek festését, mázolását, takarítását,
 - a zavartalan áruszállítást az ingatlanon belül,
 - az épületek központi berendezéseinek (kazánház, vízmelegítő, szivattyú, stb.) karbantartását, állandó üzemképes állapotát.

4.3. A Centrál Étterem közétkeztetéssel kapcsolatos feladatai

- 4.3.1 A közétkeztetésben érintett intézmény az alábbi szabályokat köteles maradéktalanul betartani, betartatni
- 4.3.1.1 Az étkezési térítési díjat tárgyhót megelőzően kell – a meghirdetett befizetési napokon – megfizetni. Étkezni csak az étkezés megrendelését és az étkezési térítési díj megfizetését – vagy ingyenes étkezésre jogosultak esetében az étkezés megrendelését – követően lehet.
- 4.3.1.2 Amennyiben a szülő a kihirdetett befizetési nap(ok)on nem fizeti be az étkezési térítési díjat, az étkezési adag megrendelését a közétkeztetésben érintett intézmény a befizetési időszak kezdetétől mindaddig szünetelteti, amíg az étkezési időszak hátralevő étkezési napjaira számított térítési díj befizetésre nem kerül. Utólagos befizetésre a megjelölt pótbefizetési napon van lehetőség. Ennek elmulasztása esetén az adott étkezési időszakban a gyermek étkezési ellátásra nem jogosult.
- 4.3.1.3 A Centrál Étterem két befizetési és egy pótbefizetési napot köteles tartani. A megállapított térítési díjat tárgyhóra vonatkozóan a tárgyhót megelőző hó 10-28-a között –az érintett intézmény vezetőjével egyeztetve – az előzetesen jóváhagyott nap(ok)on szedi be. A befizetési nap(ok)on az intézmény sajátosságait figyelembe véve egész nap biztosítani szükséges a befizetés lehetőségét. Tárgyhó 1-7-e között kell megtartani a pótbefizetési napot. Utólagos befizetés csak kivételes és indokolt esetben történhet (nevelési jogviszony kezdése, hosszantartó betegség, utazás, óvodaváltás). A befizető által írásban jelzett mulasztás okát a közétkeztetésben érintett intézmény vezetője jogosult elbírálni. Amennyiben igazolást nyer a kivételesség indoka, a közétkeztetésben érintett intézmény vezetője által megjelölt munkanapon és helyen befizethető a térítési díj.
- 4.3.1.4 A 100%-os étkezési díj kedvezményre jogosult gyermek törvényes képviselője köteles nyilatkozni az RGYK határozat kézhezvételekor az előírt nyomtatványon, hogy a közétkeztetést igénybe kívánja-e venni gyermeke részére.
- 4.3.1.5 Az 50%-os és a 100%-os étkezési díj kedvezményre jogosult gyermek bármilyen okból történő hiányzása esetén a gyermek törvényes képviselője köteles a hiányzás napján, de legkésőbb másnapján a gyermek távollétét jelezni, az ellátást biztosító közétkeztetésben érintett intézmény vezetőjének és az étkezést a hiányzás végéig köteles lemondani. Más ellátott részére az ételt kiadni nem lehet. Lemondás hiányában a megrendelt étkezési adag a hiányzást követő második naptól – az intézmény által – mindaddig lemondásra kerül, amíg a gyermek törvényes képviselője nem jelzi írásban, hogy gyermeke mely naptól vesz részt ismételten az iskolai, óvodai nevelésben. Előzetes jelzés hiányában csak a gyermek ismételt iskolai, óvodai jelentkezését követő második naptól van lehetőség az étkezés igénybevételére.
- 4.3.1.6 Vendégétkeztetés és egyéb esetekben lehetőség van (étkező által biztosított tiszta ételhordóban) az ebéd elvitelére az intézmény ebédeltetési idejének megkezdése előtti 30 percben. **Az ételhordóban elszállított étellel kapcsolatos reklamációt a Centrál Étterem nem fogadja el.**
- 4.3.1.7 Egy adott étkezési hónapon belül az étkezési napokra egyforma étkezésfajta és étkezés típus (normál, diétás) rendelhető, étkezési naponként nem lehet változtatni a rendelést – kivétel, ha a gyermek diétás étkezése indokolt – továbbá normatív kedvezmény érvényesítése esetén legalább a déli meleg főétkezés (ebéd) megrendelése kötelező.
- 4.3.1.8 A közétkeztetésben érintett intézményben étkezők az étkezéseket az étkezési modul által előállított és leadott névsor használatával vehetik igénybe. Az étkezést felügyelő intézményi dolgozó köteles ellenőrizni, egyeztetni a napi étkezői lista névsorát.

- 4.3.1.9 A törvényes képviselőnek a gyermekét érintő ellátásra való jogosultság feltételeit érintő lényeges tények, körülmények megváltozását a változást követő 15 napon belül írásban be kell jelentenie a közétkeztetésben érintett intézménynek.
- 4.3.1.10 Minden nevelési év kezdetekor a diétás étkező esetében kötelező leadni – az étkezés megkezdése előtt – a szakorvosi igazolást, a diéta típusának (allergén anyagok) pontos meghatározásáról (nem elég a klinikai zárójelentés, MÁK-nak leadott szakorvosi igazolás), valamint a diétás étkezést igénylő adatlapot. Amennyiben a szakorvosi igazoláson nem szerepel a pontos diéta (allergén anyagok) meghatározása, akkor a szülőnek szükséges kérni egy olyan igazolást is a szakorvostól, melyen egyértelműen fel vannak tüntetve az érzékenységet kiváltó anyagok. Ilyen esetekben együtt kell leadnia a két igazolást a szülőnek a közétkeztetésben érintett intézménynek, aki továbbítja a Szolgáltatónak.
- 4.3.2 A közétkeztetésben érintett intézmény, és a kijelölt alkalmazottak, napi feladatai**
- 4.3.2.1 Önállóan, saját felelősségére végzi az intézményi étkezési díjaknak és az alkalmazottak, vendégek térítési díjainak beszedését, nyilvántartását. Nyilvántartást vezet az étkezés igénybevételéről, a fizetendő személyi térítési díjakról, a hátralékokról és a túlfizetésekről is. Feladata az étkezési modul felhasználói szintű kezelése, az adatok felrögzítése,
- 4.3.2.2 Feladata és felelőssége az étkezést igénybe vevő ellátottak és alkalmazottak étkezésének felmérése és a vonatkozó önkormányzati rendeletben előírt étkezési norma alapján az egyes kedvezmények és támogatások figyelembevételével fizetendő havi étkezési térítési díjak megállapítása és annak tárgyhót megelőzően történő beszedése,
- 4.3.2.3 Az étkezést igénylőtől bekéri a térítési díj kedvezmény igénybevételére jogosító igazoló iratokat (igazolások, nyilatkozatok, határozatok stb.), amelyek adatait az étkezési modulba rögzíti és ezen igazoló okiratokról jogcímenként nyilvántartást vezet.
- 4.3.2.4 Étkezési hely váltáskor az elbocsájtó tagintézmény és a fogadó tagintézmény közétkeztetésért felelős személye köteles a – nevelési jogviszony megszűnése/keletkezése – tudomásszerzést követően azonnal felvenni egymással a kapcsolatot és zökkenőmentesen kezelni a közétkeztetés tekintetében a tagintézmény (étkezési hely) váltást a hatályos segédletben leírtak alapján.
- 4.3.2.5 A kiutalt szociális támogatások jogosultanként való nyilvántartása és a fel nem használt támogatás elszámolása a támogatást nyújtó szervezet felé.
- 4.3.2.6 Amennyiben a közétkeztetésben érintett intézménynek az étkezési térítési díjban érvényesíthető támogatásokkal, határozatokkal kapcsolatosan jelentési kötelezettsége keletkezik, abban az esetben írásban értesíti a támogatást biztosító szervezetet,
- 4.3.2.7 A szülői túlfizetések nyilvántartása és elszámolása a szülő felé
- 4.3.2.8 A másnapra szóló normál és diétás pótrendelések vagy rendelés lemondások rögzítése minden nap délelőtt 9 óra 45 percig az étkezési modulban, illetve a berögzített rendelés adatok ellenőrzése az Összesített napi rendelés (végleges) és az Összesített napi rendelés diétás (végleges) listában.
- 4.3.2.9 A napi rendelés lemondások kezelése, melyről a „Napi lemondás és megrendelés nyilvántartást” naprakészen vezeti.
- 4.3.2.10 A normál és diétás étkezőkről napi étkezői listát készíteni – az étkezési szokásokat, sajátosságokat figyelembe véve – és leadni a tálalókonyhára illetve átadni az étkezést felügyelő intézményi dolgozónak legkésőbb tárgynap 8 óráig.
- 4.3.2.11 A napi étkezői létszám igény szerint ellenőrzését – a jogosulatlan étkezések elkerülése és a kedvezményben részesülő hiányzók étkezés lemondás elmaradásának követése érdekében – a közétkeztetésben érintett intézmény dolgozóinak kell elvégezniük a 4.3.1.5 pontban leírtak figyelembe vételével,
- 4.3.2.12 Naponta szemrevételezéssel ellenőrizni a közétkeztetés zavartalan működését az alábbi szempontok alapján, az ellenőrzés megtörténtéről nyilvántartást vezet:

- a) személyesen gondoskodik a tálaló konyhai feladatokat ellátó dolgozóinak napi munkavégzésének ellenőrzéséről,
- b) a tálalás eszközei megfelelőek-e (tisztaság, a szükséges eszközök megléte, elegendő mennyiségű pohár, kancsó, evőeszköz, szalvéta, só és cukortartó nem-e került kihelyezésre),
- c) az ételek hőmérséklete megfelelő-e (étkező megkérdezésével)
- d) azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek: személyi higiénia (sapka, köpeny, tálalásnál kesztyű megléte), tiszta munkaruha, védőruha (haj- és szakállvédő) megléte,
- e) napi étkezői létszám ellenőrzésre kerül-e az étkeztetést felügyelő intézményi dolgozó által – a jogosulatlan étkezések elkerülése érdekében,
- f) ki van-e függesztve mindenki számára jól látható helyre a jóváhagyott normál és diétás étlap, étlapváltozás, az „Étkeztetés rendje”, illetve a reklamáció esetén értesítendő személy elérhetősége,
- f) az ellenőrzés során feltárt hiányosságok megszüntetése érdekében azonnal intézkedik, az intézkedésekről feljegyzést készít, melyet lefűzve köteles tárolni,
- g) a közétkeztetéssel kapcsolatos bejelentéseket, reklamációkat köteles telefonon és emailben is azonnal jelezni az ÁMK vezetőjének további intézkedés céljából,
- h) a közétkeztetésben érintett intézmény épületében jól látható helyre ki van-e függesztve a térítési díj befizetés napjai és a közétkeztetéssel foglalkozó személy elérhetősége,

4.3.3 A közétkeztetésben érintett intézmények havi feladatai

4.3.3.1 Az étkezési térítési díjban érvényesített normatív kedvezmények jogcímenkénti nyilvántartása, elszámolása, továbbá a változások visszamenőleges rögzítése az Élelmezésvezető, intézményegység-vezető kötelezettsége

4.3.3.2 A tagintézmény az Összesített végleges havi rendelés listákat, tárgyhót követő hó 3-ig bizonylat erejű papiros adathordozón eljuttatja a Centrál Étterem Élelmezési vezetőjének a közétkeztetés megrendeléséért felelős személy aláírásával ellátva

4.3.3.3 A Centrál Étterem köteles az alábbiakban felsorolt dokumentumokat havonta, átlátható módon, lefűzve tárolni:

- a „Havi élelmezés jelentés” 1 példányát a közétkeztetésért felelős személy aláírásával ellátva,
- „Összesített végleges havi rendelés a számla melléklete normál/diétás” listákat a közétkeztetés megrendeléséért felelős személy és a programot kezelő személy által aláírta,
- a kinyomtatott napi nyugtaszámos befizetési listákat (nyugatösszesítő lista),
- a nyugták 2. példányát,
- a pénzfeladással kapcsolatos minden bizonylatot (átvételi elismervény, banki befizetés, postai feladóvevény),
- a visszafizetés bizonylatait (szülőnek, támogatást nyújtó szervezetnek),
- átutalásos térítési díjakról szóló banki értesítőt,
- jogcímenként az étkezési térítési díjnál figyelembe vehető kedvezmények és támogatások nyilatkozatait és határozatait, illetve az igazoló okiratokat,
- normatíva elszámolás kimutatását az „aktuális - Havi élelmezés jelentéssel”,
- a gyermekintézményi étkeztetési térítési díj támogatásról szóló számfejtési jegyzéket és az összesítő GYÉT nyilvántartást,
- napi lemondás és megrendelés nyilvántartást,

4.3.3.4 A Centrál konyha étkeztetés képviselője a térítési díjak beszedését a hatályos Pénzkezelési szabályzatban foglaltak szerint köteles elvégezni,

- 4.3.3.5 A beszedett térítési díjakról napi nyugtázásos befizetési listát köteles nyomtatni. A beszedett étkezési térítési díjakat a hatályos Pénzkezelési szabályzatban foglaltak szerint a beszedés napján a megadott bankszámlára /készpénzben a Polgármesteri Hivatal Pénztárában/vagy – indokolható esetben – postai úton köteles befizetni,
- 4.3.4.3 Az étkeztetést igénybe vevő intézmény képviselője köteles telefonon és írásban jelezni az ételmezésvezetőnek, ha az étel kiszállításával, minőségével, mennyiségével kifogás merült fel,
- 4.3.4.4 Az étkeztetést igénybe vevő intézmény képviselője az étkezéssel, közétkeztetéssel kapcsolatosan felmerülő problémá(ka)t, reklamáció(ka)t telefonon, majd ezt követően elektronikus (e-m ail) értesítés útján jelzi az ételmezésvezetőnek, az alábbi adatok feltüntetésével:
- a közétkeztetésben érintett intézmény neve, címe,
 - az észrevételt tevő neve,
 - a bejelentést készítő neve, beosztása,
 - a felmerülő probléma, reklamáció helye és időpontja,
 - az észrevételt tevő által jelzett konkrét probléma leírása,
 - a kifogással érintett személyi kör meghatározása.
- 4.3.4.5 Az ételmezést igénybe vevő intézmény ezzel a feladattal megbízott alkalmazottja a főzőkonyha ételkínálatának, az ételek és az közétkeztetés minőségének fogyasztó (gyermek, felnőtt) általi elégedettségi vizsgálat lefolytatásához szükséges feladatokat elvégzi és a kitöltött kérdőíveket határidőre visszaküldi az ÁMK vezetőjének,
- 4.3.4.6 A közétkeztetésben érintett intézményekben a gyermek, szülő részére jól látható helyre kötelezően kifüggesztendő a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás, valamint az intézmény közétkeztetésért felelős személy neve, elérhetősége.
- 4.3.4.7 A tálaló konyhában és a gyermek, szülő részére jól látható helyre kötelezően kifüggesztendő a közétkeztetésben érintett intézményre vonatkozó „Étkeztetés rendje” és a reklamáció esetén értesítendő személy elérhetősége. Az „Étkeztetés rendje” megírásához az étkeztetésre vonatkozó megállapodás nyújt segítséget. Ezen kiegészítés a Közétkeztetési szabályzat részét képezi.
- 4.3.4.8 A közétkeztetésben érintett intézményre vonatkozó helyi specifikus szabályok megírásához a Centrál Étterem kötött megállapodás nyújt segítséget. Ezen kiegészítés a Közétkeztetési szabályzat részét képezi.

4.4 A Polgármesteri Hivatal feladatai

- 4.4.1 A Polgármesteri Hivatal feladatai a közétkeztetésben érintett intézmény vonatkozásában
- 4.4.1.1 Az étkezési modul működéséhez szükséges adatok „adatgazdai” szintű felrögzítése,
- 4.4.1.2 Koordinálja az étkezési modullal kapcsolatos problémákat, javítja, karbantartja a felhasználói jogkör alá eső menüpontok a közétkeztetésben érintett intézménynek biztosítja az étkezési modul működésképtelensége idejére a pénzbeszedéshez szükséges nyugtákat,
- 4.4.1.3 A közétkeztetésben érintett intézmény által az étkezési modulba utólagosan felvitt lemondások, pótigények jóváhagyása vagy elutasítása, valamint ezek egyeztetése a szolgáltatóval.
- 4.4.1.4 A közétkeztetésben érintett intézményt írásban tájékoztatja a térítési díj változásáról és annak megállapított összegéről,
- 4.4.1.5 Papír alapú formában fogadja és feldolgozza az összesített havi végleges rendeléseket, normatív kedvezményekről készített kimutatásokat és a havi ételmezés jelentéseket,

- 4.4.1.6 A hatályos Pénzkezelési szabályzatban foglaltak szerint a pénztári elszámolás alkalmával ellenőrzi az étkezési modulból kinyomtatott nyugtalistát és a pénztári elszámolását,
- 4.4.1.7 Egyezteteti a szolgáltató által kiszámlázott adag mennyiségét és értékét a közétkeztetésben érintett intézmény által megrendelt és jelentett adagszámmal. Amennyiben eltérés mutatkozik a közétkeztetésben érintett intézmény által megküldött feljegyzés alapján, intézkedik a szolgáltató felé számlahelyesbítésért,
- 4.4.1.8 Végzi – a közétkeztetésben érintett intézmény által leegyeztetett és beküldött bizonylatok alapján – a fel nem használt szociális támogatások visszautalását a támogató szervezet felé, illetve szülői túlfizetés esetén a szülő részére történő visszafizetést.
- 4.4.9. Ellenőrzi és összesíti a közétkeztetésben érintett intézmény által megküldött normatíva elszámoláshoz készített kimutatásokat, továbbá elkészíti a közétkeztetéssel kapcsolatos adatszolgáltatásokat.
- 4.4.1.10 A hozzá beérkező – étkezési térítési díjban elszámolható – kedvezmények, támogatások igazoló okiratairól, dokumentumairól nyilvántartást vezet,
- 4.4.1.11 Végzi az élelmezési kiadások kontírozását, valamint az erre vonatkozó könyveléshelyesbítéseket,
- 4.4.1.12 A közétkeztetésre vonatkozó ellenőrzései kiterjednek az étkezési térítési díj beszedésére, a pénzkezelésre, pénztári rovancsra, a rendelt és befizetett ételadagokra, az étkezők létszámára, az ételek minőségének, mennyiségének ellenőrzésére.
- 4.4.1.13 Összefogja, egybegyűjti a közétkeztetésben érintett intézmények által telefonon és elektronikus (e-mail) értesítés útján jelzett – az étel minőségével, illetve az adagok mennyiségével kapcsolatos – problémákat, egyéb észrevételeket, szükség esetén intézkedik a szolgáltató felé, indokolt esetben szakértőt von be,
- 4.4.1.14 A jelzett problémákat helyszíni kiszállással és jegyzőkönyv felvételével kivizsgálja,
- 4.4.1.15 Kérdőív alapján közvélemény kutatást végez a fogyasztói elégedettséggel kapcsolatban,
- 4.4.1.16 Az év során folyamatosan – a közétkeztetés ellenőrzési tervben foglaltak szerint – szűrőpróba-szerűen minden étkezési helyen ellenőrzi a közétkeztetés menetét és az ételek minőségét, valamint ellenőrzi a maghőmérők és hűtőhőmérők kalibrálását, melynek eredményéről a HACCP előírásának megfelelően jegyzőkönyvet vesz fel.
- 4.4.1.17 A táp- és élelemanyag bevitelről készült tíz élelmezési napra vonatkozó nyersanyag kiszabatot szűrőpróba-szerűen vizsgálja és észrevételeit az Élelmezésvezető felé jelzi.
- 4.4.1.18 Ellenőrzi az étlapokat, vizsgálja a változatossági mutatószámokat, továbbá ellenőrzi a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeltben és a mellékleteiben megfogalmazott étlap összeállításához szükséges feltételeket.
- 4.4.1.19 A felnőtt és vendégétkeztetés lebonyolítását folyamatosan figyelemmel kíséri.
- 4.4.1.20 A közétkeztetésben érintett intézmény javaslatát figyelembe véve megállapítja az étkezési térítési díj befizetési napjait, időpontjait.
- 4.4.1.21 Nyilvánosságra hozza hivatalos honlapján a nevelési évre vonatkozó közétkeztetéssel kapcsolatos tájékoztatókat (pénzbeszedési napok, étlapok, letölthető nyomtatványok stb.).
- 4.4.1.22 Számszakilag ellenőrzi a közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató felé kibocsátandó számlákat,
- 4.4.1.23 Befogadja a Centrál Étterem részére kiállított, benyújtott számlákat és bizonylatokat,

4.4.1.24 A közétkeztetésben érintett tagintézmények tárgyévi (étkezés nélküli) szüneteinek folyamatos jelzése a szolgáltató felé,

4.4.1.25 A közétkeztetési feladatokat ellátó Centrál Étterem napi kapcsolatot tart fent.

4.5 A közétkeztetés ellenőrzésének mechanizmusa

4.5.1 Az étkezéssel, közétkeztetéssel kapcsolatos alapfogalmakat jelen szabályzat melléklete tartalmazza.

4.5.2 Az ÁMK vezetője tárgyév november 30-ig elkészíti a következő évre vonatkozó közétkeztetési ellenőrzési tervet.

4.5.3 Az év során folyamatosan minden étkezési helyen sor kerül a közétkeztetés menetének, illetve az ételek minőségének szűrőpróbaszerű ellenőrzésére,

4.5.4 Az ellenőrzés ideje alatt az intézmény vezető a közétkeztetési ellenőrrel együtt vesz részt.

4.5.5 Az ellenőrzés során a kiszállított ételek mennyiségileg kerülnek ellenőrzésre, csak panasz esetén kerül sor mintavétellel az érzékszervi-minőségi vizsgálatra. Tömegesen előforduló reklamáció esetén a minőségi ellenőrzés elvégzése érdekében szükség szerint az intézményben – egy átmeneti időszak alatt – befizetésre kerül egy ebéd étkezés,

4.5.6 A diétás étkezés ellenőrzésére – az ételek speciális jellege (szakorvosi igazolás köteles) és egyénre szabott volta miatt – reklamáció esetén csak mintavétellel kerül sor.

4.5.7 Az ellenőrzés helyszíneinek összeállításánál figyelembe vett szempontok:

- a főzőkonyha ételének ellenőrzése a tálalókonyhán,
- az iskolás és óvodás korosztály ételének ellenőrzése,

4.5.8 Az ellenőrzés elvégzésénél figyelembe vett szempontok:

- a) az ÁMK honlapján az aktuális étlap látható-e,
- b) a honlapon közzétett étlapon szereplő menü megegyezik-e a tálalt étellel,
- c) a tálalás eszközei megfelelőek-e (tisztaság, a szükséges eszközök megléte, só és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése),
- d) a kiszállított ételek mérlegelt súlya eléri-e az adagolási útmutatóban szereplő mennyiséget, figyelembe véve az étkezést igénybe vevők létszámát,
- e) a kiszállított ételek hőmérsékletének maghőmérővel történő ellenőrzése,
- f) panasz esetén az ételek ízének, állagának érzékszervi bírálással történő ellenőrzése: emberi érzékszervvel végzett, az étel élvezeti értékének megállapítására irányuló, értékelő, minősítő vizsgálat (küllem, konzisztencia, íz – zamat, étel fűszerezettsége, szilárd alkotóelemeinek puhultsága, láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e),
- g) a tálalókonyhák tisztaságának ellenőrzése,
- h) azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek: személyi higiénia, tiszta munkaruha, védőruha (haj- és szakállvédő) megléte,
- i) diétás étkezésnél az ételek szállítása az előírtaknak megfelelően történik-e,
- j) az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék kezelésének ellenőrzése,
- k) a rendelt és befizetett ételadagok egyeztetése az ételkísérő jegy adagszámaival,
- l) napi étkezői létszám szűrőpróbaszerű ellenőrzése – a jogosulatlan étkezések elkerülése érdekében,
- m) a normál és diétás étkezőkről készített napi étkezői lista leadása megtörtént-e a tálaló konyha felé, illetve az étkeztetést felügyelő intézményi dolgozó részére,
- n) az ingyenesen étkező gyermekek részére az étkezés megrendelésének menete,
- o) a gyermek távolléte (betegsége) esetén az étkezés lemondása megtörtént-e,

- p) az étkeztetést felügyelő dolgozó az étkezők listája alapján felügyeli-e az étkeztetést,
- q) mindenki számára jól látható helyre ki van-e függesztve a jóváhagyott normál és diétás étlap, az étlapváltozás és az „étkeztetés rendje”, illetve a reklamáció esetén értesítendő személy elérhetősége, valamint az étlapváltozás,
- r) a napi étkezés le- és megrendelési ív nyilvántartás vezetése, az étkezési modulban történő rögzítése megtörtént-e,
- s) támogatások kezelésének ellenőrzése,
- t) nyilvántartások vezetésének ellenőrzése,
- u) pénztári rovatcs: amennyiben pénzbeszedési napon történik az ellenőrzés akkor kiterjed a pénzkészlet ellenőrzésére is,
- v) az étkezési térítési díj beszedésének körülményei, folyamata:
 - közétkeztetésben érintett intézmény épületében jól látható helyre ki van-e függesztve a térítési díj befizetés napjai és a közétkeztetéssel foglalkozó személy elérhetősége,
 - a térítési díj beszedésének helye (földszint, emelet),
 - a várakozás időtartama,
 - az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása megfelelő-e,
 - a mindenkor hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e.
- w) a maghőmérők és hűtőhőmérők kalibrálása, melynek eredményéről a HACCP előírásának megfelelően jegyzőkönyvet vesz fel.

4.5.9 Az ellenőrzések dokumentálása

4.5.9.1 A helyszínen tapasztaltak jegyzőkönyvben és fényképeken kerülnek rögzítésre. A jegyzőkönyvek és a fotók a Centrál Étterem és az intézmények számára is elérhetőek, valamint megtalálhatóak az intézmények honlapján is. A jegyzőkönyv egyetértés esetén aláírásra kerül az ellenőr és a kíséző által, valamint a tálalókonyha illetékes dolgozójával. Vita esetén a még a helyszínen (telefonon) értesíteni kell, az ÁMK vezetőjét az értesítés tényét a jegyzőkönyvben is rögzíteni szükséges.

4.5.9.2 A rendszeres vizsgálatok összesítése negyedéves jelentésekben történik, melyek a Centrál Étterem és a közétkeztetésben érintett tagintézmények felé is megküldésre kerülnek. Az elkészített negyedéves jelentések intézkedési tervei alapján megküldésre kerül a feltárt hiányosságok rendezésére vonatkozó levél az érintettek részére,

4.5.9.3 Az ellenőrzések során feltárt hiányosságok rendezéséről, a megtett intézkedésekről az Élelmezésvezetőt, intézményegység-vezetőt tájékoztatni kell. Amennyiben a helyszíni kockázatelemzése során az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a Centrál Étterem azonnali értesítésével történik a korrigáló intézkedések megtétele.

4.5.10 Reklamációk kezelése

4.5.10.1 Az intézményekből érkező reklamációk, problémák kezelése azonnali helyszíni vizsgálattal, ellenőrzéssel, szükség esetén a Centrál Étterem /Élelmezésvezető, intézményegység-vezető bevonásával történik.

4.5.10.2 A helyszínen tapasztaltak jegyzőkönyvben és fényképeken kerülnek rögzítésre.

4.5.11 Kérdőíves elégedettségi vizsgálat

4.5.11.1 A főzőkonyha ételkínálatának, az ételek és a közétkeztetés minőségének fogyasztó (gyermek, felnőtt) általi elégedettségi vizsgálata, a mellékelt kérdőív alapján történik. Az osztályozás 1-5 pontos skálán történik. Az eredményekről tájékoztatni kell az Élelmezésvezetőt, intézményegység-vezetőt és az ÁMK vezetőjét.

5. KÖZÉTKEZTETÉSEL KAPCSOLATOS TÁMOGATÁSOK

5.1 Gyermekintézményi étkeztetési térítési díj támogatás (GYÉT)

5.1.1 Mezőhegyes Város Képviselőtestületének a pénzbeli és természetbeni szociális ellátások helyi szabályairól szóló hatályos rendelete (továbbiakban: rendelet) szabályozza a közétkeztetéssel kapcsolatos támogatás feltételeit. A rendelet kimondja, hogy a gyermekintézményben – napközbeni ellátás keretében – biztosított étkeztetés térítési díjának megfizetésére a szülő, gyám (továbbiakban: törvényes képviselő) köteles.

5.1.2 A rendelet hatálya kiterjed Mezőhegyes Város közigazgatási területén lakcímmel rendelkező

- a) magyar állampolgárookra,
- b) bevándoroltakra és letelepedettekre,
- c) hontalanokra,
- d) a magyar hatóság által menekültként elismert személyekre.

A rendelet hatálya kiterjed továbbá a szociális ellátások tekintetében a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló hatályos 1993. évi III. törvényben és a gyermekvédelmi támogatások tekintetében a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló hatályos 1997. évi XXXI. törvényben megfogalmazott személyekre, akik Mezőhegyes Város közigazgatási területén lakcímmel rendelkeznek.

5.1.3 A gyermekintézményi étkezési térítési díj megfizetéséhez nyújtott támogatás (továbbiakban térítési díjtámogatás) adható, amennyiben a hatályos rendeletben felsorolt feltételek fennállnak.

5.1.4 A térítési díjtámogatásra jogosító időszak (továbbiakban jogosultsági időszak) a köznevelési intézmény (óvoda, iskola) esetén legfeljebb tíz hónap (szeptember 1-től június 30-ig). A térítési díj támogatás összegének szempontjából a jogosultsági időszak alatt minden megkezdett hónap egész hónapnak számít.

5.1.5 A támogatást a törvényes képviselő kérelme alapján a jogosultsági időszak figyelembevételével, de legfeljebb a kérelem benyújtás, hónapjának első napjától kell megállapítani.

5.1.6 A gyermekintézményi étkeztetési térítési díjtámogatás iránti kérelem – a Mezőhegyesi lakcímmel rendelkező esetében – Mezőhegyes Város Polgármesteri Hivatalában nyújtható be ügyfélfogadási időben személyesen vagy postai úton, az erre a célra rendszerített formanyomtatványon. A támogatási időszakra vonatkozó igény kitöltése a szülő, törvényes képviselő feladata. A kérelemhez csatolni kell az étkeztető gyermekintézmény igazolását arról, hogy a gyermek az adott intézménybe jár. A formanyomtatvány rendelkezésre áll a fent megjelölt.

5.1.7 A beérkező kérelmek elbírálása Mezőhegyes Város Polgármesteri Hivatal Egészségügyi és Gyermekvédelmi Csoportjának feladatkörébe tartozik.

5.1.8 A gyermeknek azokban a hónapokban étkeznie kell, amely hónapokban a támogatás megállapításra került. Ha a kérelem alapján utólagosan került megállapításra egy adott hónapra a támogatás, de a gyermek az adott hónapban nem vette igénybe az étkezést, akkor az arra a hónapra járó támogatást – az időszak lejártát követően 30 napon belül visszafizeti az érintett részére.

5.1.9 A támogatás a nevéből adódóan térítési díj megfizetéséhez nyújt segítséget a családoknak, ezért azokban a hónapokban lehet felhasználni, amelyekben a gyermek részére megigényelték az étkezést, illetőleg már étkezett a gyermek, tehát a törvényes képviselőnek az étkezésért fizetési kötelezettsége keletkezett. 5.1.10 A térítési díjat a tárgyhót megelő-

zően, a közétkeztetésben érintett intézmény által meghirdetett befizetési napokon kell megfizetni. A gyermekétkeztetés esetében az ellátás igénybevétele a térítési díj határidőre történő befizetésével biztosítható.

5.1.11 Abban az esetben, ha a szülő már befizette a teljes étkezési térítési díjat adott hónapra és ez nagyobb, mint az adott hónapra kiutalt támogatás összege, akkor szülői túlfizetésként visszautalható a szülőnek vagy a következő hónap étkezési díjába beszámolható a támogatás összege.

5.1.13 Abban az esetben, ha a szülő már befizette a teljes étkezési térítési díjat adott hónapra, de ez kisebb, mint az adott hónapra kiutalt támogatás összege (pl.: betegség, szünet miatt), akkor a szülő által befizetett összeg erejéig szülői túlfizetés keletkezik. A támogatás és a befizetett összeg különbözete pedig támogatásból eredő túlfizetés lesz, melyet vissza kell fizetni

5.1.14 A térítési díj támogatás megszüntetéséről kell rendelkezni, ha

- a) a kedvezményezett gyermek törvényes képviselője az étkezést nem igényli vagy a gyermek nem veszi igénybe,
- b) a gyermek átmeneti vagy tartós nevelésbe kerül,
- c) a gyermek Mezőhegyes közigazgatási területén kívül eső gyermekintézménybe kerül,
- d) a törvényes képviselő Mezőhegyesi lakcíme megszűnik,
- e) a kedvezményezett gyermek a Gyvt. alapján 100%-os normatív étkezési kedvezményre szerzett jogosultságot,
- f) a gyermekintézmény jelzése szerint a kedvezményezett gyermek óvodai nevelése megszűnt,
- g) a jogosult kérésére.

5.1.15 A rendelet alapján a támogatás akkor szüntethető meg, ha a törvényes képviselő a közétkeztetésben érintett intézményben bejelenti írásban, hogy a továbbiakban a gyermek részére nem kéri az étkeztetés biztosítását.

5.1.16 Amennyiben a kedvezményezett gyermek törvényes képviselője az étkezést nem igényli meg vagy a normatív étkezési kedvezményben változás történt, a közétkeztetésben érintett intézmény köteles azt a tudomásszerzéstől számított 15 napon belül írásban bejelenteni a Hivatalnak.

5.1.17 Amennyiben a térítési díjtámogatásra való jogosultság azért kerül megszüntetésre, mert a jogosult az étkezést nem veszi igénybe, a jogosultság a megszüntető határozat meghozatalát követő második hónap első napjától szűnik meg.

5.2 Rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény (Normatív támogatás)

5.2.1 A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló többször módosított hatályos törvény (továbbiakban: Gyvt.) tartalmazza a törvény egyéb eljárási szabályait. Kimondja, hogy „a pénzbeli és természetbeni ellátás – jogerős megállapítás esetén – a kérelem benyújtásától esedékes”. A Gyvt. IV. fejezete tartalmazza a pénzbeli és természetbeni ellátásokat, így a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményt (továbbiakban: kedvezmény) is.

5.2.2 A Gyvt. kimondja, hogy az ellátásban részesülő az ellátásra való jogosultság feltételeit érintő lényeges tények, körülmények megváltozásáról 15 napon belül értesíti az eljáró szervet, gyermekétkeztetés tekintetében az intézmény közétkeztetésért felelős személyét.

5.2.3 A rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény a Polgármesteri Hivatalban nyújtható be ügyfélfogadási időben személyesen vagy postai úton, az erre a célra rendszeresített formanyomtatványon.

5.2.4 A gyámhatóságokról, valamint a gyermekvédelmi és gyámügyi eljárásról szóló 149/1997. (IX.10.) Korm. rendelet (továbbiakban: Gyer.) rendelkezik a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultság megállapításáról, felülvizsgálatáról és megszüntetéséről.

5.2.4.1 A rendszeres kedvezmény első alkalommal történő megállapításakor – erre irányuló kérelem esetén – a határozat egy példányát meg kell küldeni a kérelemben megjelölt, a gyermek étkeztetését biztosító intézmény számára.

5.2.4.2 A rendszeres kedvezményre való jogosultság kezdő időpontja a hatályos jogszabály szerint a kérelem benyújtásának napja.

5.2.4.3 A rendszeres kedvezményre való jogosultság – ideértve az ahhoz kapcsolódó pénzbeli ellátást is – ismételt megállapításához a szülőnek vagy más törvényes képviselőnek, illetve a nagykorú jogosultnak új kérelmet kell előterjesztenie.

5.2.4.4 A rendszeres kedvezményre való jogosultság – ideértve az ahhoz kapcsolódó pénzbeli ellátást is – ismételt megállapítása iránti kérelem a korábbi jogosultság időtartama alatt, annak megszűnését megelőző három hónapban is benyújtható. Ebben az esetben az új jogosultságot a korábbi jogosultság megszűnését követő naptól kell megállapítani.

5.2.4.5 Lakcímváltozás esetén a szülőnek vagy más törvényes képviselőnek, illetve a nagykorú jogosultnak a kérésére vagy az új lakcím szerint illetékes jegyző megkeresésére az ügyben keletkezett iratokat a korábbi lakcím szerint illetékes jegyző haladéktalanul, de legkésőbb 8 napon belül megküldi a jogosult új lakcíme szerint illetékes jegyzőnek. A rendszeres kedvezményhez kapcsolódó, a Gyvt. szerinti pénzbeli ellátást és a természetbeni támogatást – a feltételek fennállása esetén – az új lakcím szerinti illetékes jegyző nyújtja. Az új lakcím szerint illetékes jegyző a pénzbeli ellátást a lakcímváltozást követő hónap első napjától folyósítja.

5.2.4.6 A Gyer. alapján, ha a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultság felülvizsgálatára a korábbi jogosultság időtartamának megszűnését megelőző három hónapban kerül sor, és a felülvizsgálat eredményeként a települési önkormányzat jegyzője megállapítja, hogy a rendszeres kedvezményre való jogosultság feltételei továbbra is fennállnak, a gyermek rendszeres kedvezményre való jogosultságát – a Gyvt.-ben meghatározott esetek kivételével – a felülvizsgálattal egyidejűleg a korábbi jogosultság megszűnését követő naptól ismételten meg kell állapítani.

5.2.4.7 A rendszeres kedvezményre való jogosultság – a jogszabály szerint – a megszüntető határozat meghozatalát követő második hónap első napján szűnik meg.

5.2.4.8 A rendszeres kedvezményre való jogosultságot – a törvényes képviselő, illetve a nagykorú jogosult erre irányuló kérelme esetén – a kérelemben megjelölt időpontban, de legkésőbb a kérelem benyújtása hónapjának utolsó napjával kell megszüntetni.

5.2.4.9 A gyermek részére a megállapítás napjától, illetve megszüntetés napjáig biztosítjuk a kedvezményt – ha a rendelése tartalmazza a déli meleg főétkezést – de azokra a napokra, amikor nem jogosult a kedvezményre, akkor a kedvezőbb gyermekintézményi térítési díj támogatás összegét biztosítjuk a gyermek számára.

5.2.4.10 A rendeletben szabályozott támogatás összegének módosítása, illetve megszüntetése érdekében az intézményeknek a normatív étkezési kedvezményekkel kapcsolatos változásokat, valamint a megszüntetés okát írásban jelzi a tudomásszerzéstől számított 5 munkanapon belül a Polgármesteri Hivatal felé, hogy a módosításról vagy megszüntetésről szóló határozat minél hamarabb elkészüljön. A normatív kedvezmény esetében pontosan azt az időpontot (év, hó, nap) kell megjelölni, amikortól a jogosultságot megállapították, illetve megszüntették.

5.2.5 Az Gyvt. magába foglalja a gyermekétkeztetés esetén megállapítható normatív kedvezményeket.

5.2.5.1 Gyermekétkeztetés szabályait kell alkalmazni
a) a bölcsődében,

- b) az óvodában,
- c) a nyári napközis táborban,
- d) az általános és középiskolai diákoknál és a diákotthonban, kollégiumban, illetve az itt szervezett ellátásban,
- e) az általános iskolai, továbbá – ha külön jogszabály másképpen nem rendelkezik – közép fokú iskolai menzai ellátás keretében,
- f) a szociális nyári gyermekétkeztetés keretében nyújtott étkezésre.

5.2.5.2 Ha a szülő (törvényes képviselő) eltérően nem rendelkezik, a gyermekek és a tanulók számára az óvodai nevelési napokon, valamint az iskolai tanítási napon

- a) a Nevelési-Oktatási intézményben,
- b) a települési önkormányzat az általa fenntartott óvodában és a közigazgatás területén az állami intézményfenntartó központ által fenntartott Nevelési Oktatási intézményben,
- c) a fenntartó az egyéb állami fenntartású intézményben biztosítja a déli meleg főétkezést és két további étkezést.

Az étkezések közül az ebéd külön is igényelhető.

5.2.5.3 Amennyiben a gyermekétkeztetést a települési önkormányzat biztosítja, úgy az intézményi térítési díjat a települési önkormányzat állapítja meg.

5.2.5.4 A gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja az ételmezés nyersanyag-költségének egy ellátottra jutó napi összege.

5.2.5.5 A gyermekétkeztetés személyi térítési díja a napi összeg általános forgalmi adóval növelt összegének és az igénybe vett étkezések számának, valamint a normatív kedvezményeknek a figyelembevételével kerül megállapításra.

5.2.5.6 Gyermekétkeztetés esetén

- a) a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő
 - aa) bölcsődés,
 - ab) óvodás,
 - ac) 1–8. évfolyamon nappali rendszerű iskolai oktatásban részt vevő,
- aa)–ac) alpont szerinti életkorú gyermek után az intézményi térítési díj 100%-át,
- b) az a) pont alá nem tartozó, rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermek és tanuló után az intézményi térítési díj 50%-át,
- c) három- vagy többgyermekes családoknál gyermekenként az intézményi térítési díj 50%-át, kedvezményként kell biztosítani (az a)–e) pont a továbbiakban együtt: normatív kedvezmény).

5.2.5.7 A normatív kedvezmény csak egy jogcímen vehető igénybe.

5.2.5.8 A gyermekvédelmi gondoskodásban részesülő – nevelőszülőnél, gyermekotthonban, vagy más bentlakásos intézményben nevelkedő – ideiglenes hatállyal elhelyezett, átmeneti vagy tartós nevelésbe vett gyermek után nem vehető igénybe – semmilyen jogcímen – normatív kedvezmény. Azon gyermekek, tanulók esetében, akikről feltételezik, hogy nevelőszülőnél vannak elhelyezve, nyilatkoztatni kell a törvényes képviselőt az étkezés megrendelésekor a képviselet jogcíméről. Az eljárást javasoljuk minden nevelési év kezdetén a befizetéskor megtenni. Nevelőszülői jogviszonyról szóló igazolás bekérése kötelező a nevelőszülőtől.

5.2.5.9 A normatív kedvezmény megállapításához közös háztartásban élőként kell figyelembe venni:

- a) tizennyolc éven aluli,
- b) a huszonöt évesnél fiatalabb, közoktatásban nappali rendszerű oktatásban részt vevő, illetve felsőoktatásban nappali tagozaton tanuló, valamint
- c) életkortól függetlenül a tartósan beteg vagy súlyos fogyatékos gyermekeket.

5.2.5.10 A személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi

szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló hatályos Kormányrendelet az ellátások igényléséhez és a térítési díjak megállapításához felhasználható bizonyítékokat szabályozza.

5.2.5.11 Abban a kérdésben, hogy a normatív kedvezményre való jogosultság elbírálásánál kit kell tartósan beteg, súlyos fogyatékos, három-vagy többgyermekes családban élő, nagykorú és saját jogán családi pótlékra jogosultnak tekinteni – kivéve, ha a családi pótlékra való jogosultság a legmagasabb életkor elérése miatt szűnt meg – a családok támogatásáról szóló hatályos törvény II. fejezetében foglaltakat kell alkalmazni.

5.2.5.12 A családok támogatásáról szóló hatályos törvény értelmében a családi pótlékot – függetlenül az igénylés és a megszüntetés időpontjától – teljes hónapra kell megállapítani és folyósítani.

5.2.6 A gyermekétkeztetés esetén megállapítható normatív kedvezmények mértékei, igénybevételeinek feltételei és a jogosultságot igazoló okiratai A normatív kedvezmény igénybevételehez be kell mutatni a kedvezményre való jogosultságot igazoló okiratot, dokumentumot az intézmény közétkeztetésért felelős személyének. A normatív kedvezményre való jogosultságot az első bejelentéskor és azt követően minden nevelési év kezdetekor is igazolni kell a nyomtatvány kitöltésével, valamint a kedvezmény jogosságát alátámasztó okirat bemutatásával. Normatív kedvezmény csak azokra a napokra érvényesíthető, ha legalább az ebédet – a déli, több fogásos, meleg, főétkezés az önkormányzat által szervezett keretek között biztosított – a szülő vagy meghatalmazottja megrendeli.

5.2.6.1 Azokra a napokra, amelyekre az ebéd nem kerül megrendelésre, szüneteltetni kell a kedvezményt.

5.2.7 A szülőnek (törvényes képviselő) 15 napon belül bejelentési kötelezettsége van a gyermeket érintő mindennemű változásról. Amennyiben bejelentési kötelezettségének a megadott határidőn belül nem tesz eleget, felróható a szülői mulasztás, abban az esetben a bejelentést követő hónap első napjától lehet érvényesíteni a kedvezményeket.

5.2.8 Az étkezési térítési díjakhoz kapcsolódó kedvezményeknek és támogatásoknak az igazoló bizonylatait jogcímenként külön-külön kell nyilvántartási jegyzékkel ellátva, lefűzve tárolni és megőrizni. Jogcímenként nyilvántartást kell vezetni egy excel táblában a bemutatott bizonylatokról is. A nyilvántartásnak tartalmaznia kell az érvényesség kezdő és vég dátumát, határozat megnevezése száma, a nyilatkozat megnevezése sorszáma (belső azonosítója), a támogatott neve, osztálya, szakorvosi igazolás pecsét száma (MÁK igazolás száma).

5.2.9 A hatályos, Magyarország központi költségvetési törvénye szabályozza a normatív kedvezmények elszámolását étkeztetés esetén.

- a) Óvodai, iskolai, kollégiumi étkeztetés támogatása.
- b) A feladathoz kötött támogatás megilleti a települési önkormányzatot az általa étkeztetett, óvodában, nappali rendszerű közoktatásban, továbbá a kollégiumi ellátásban részt vevő, a Gyvt. rendelkezése szerint rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő
- c) Az e körbe tartozó gyermek, tanuló után csak egy jogcímen jár a támogatás. Ugyanazon gyermek, tanuló csak egy feladat ellátási helyen megvalósított étkeztetésnél vehető figyelembe.
- d) A támogatás az étkeztetést igénybe vevő, térítési díj kedvezményre jogosult gyermekek, tanulók évi becsült átlagléttszáma és az étkezési napok száma alapján tervezhető, illetve igényelhető. A támogatás szempontjából az önkormányzat által szervezett étkeztetésben részt vevők számának megállapításánál egy fő – függetlenül attól, hogy többszöri étkezésben is részt vesz – csak egy létszámként és egy jogcímen szerepelhet. Az igényjogosultság szempontjából egy fő létszámnak az a gyermek, tanuló számít, akinek naponta legalább a déli, többfogásos, meleg, főétkezés az önkormányzat által

szervezett keretek között biztosított. Az elszámolás dokumentuma az élelmezési nyilvántartás és a térítési díj kedvezményre való jogosultságot alátámasztó irat. Az étkezésben részt vevők naptári évre, naponként összesített éves létszámát el kell osztani óvodai étkeztetés esetén 220 nappal, kollégiumi étkeztetés esetén 200 nappal, iskolai étkeztetés esetén 185 nappal

- e) A nyári szünetben szervezett napközi ellátáshoz (üdültetéshez, táboroztatáshoz, egyéb szabadidős programhoz) kapcsolódóan biztosított szervezett étkeztetésben részt vevők létszáma az előbbi számításokban nem vehető figyelembe.

6. Záró rendelkezések

6.1. A közétkeztetési szabályzat hatályba léptetése

6.1.1 A szabályzat rendelkezéseinek betartása kötelező valamennyi közétkeztetésben résztvevő intézmény, valamint a közétkeztetést igénybe vevők számára

6.1.2. Az itt nem szabályozott kérdésekben a vonatkozó jogszabályok és az intézmények belső szabályzataiban utasításaiban foglaltak az irány adók

6.1.3 A közétkeztetésben résztvevő intézményekre vonatkozó helyi sajátosságokat az intézmények külön utasításban szabályozzák.

6.1.4 Ezen közétkeztetési szabályzat annak aláírásával lép hatályba, Ezzel egyidejűleg a tárgyban kiadott korábbi közétkeztetési szabályzat hatályát veszti.

Mezőhegyes, 2021. 07. 01.

P.H.

polgármester

jegyző

Alulírottak mint a közétkeztetést biztosító Centrál konyha étkeztetés Intézményi és szakmai felügyeletét irányítását ellátó vezetői a jelen Közétkeztetési Szabályzatban foglaltakat elfogadjuk, kötelezettséget vállalunk arra, hogy a közétkeztetésben résztvevő munkatársakkal a szabályzatban foglaltakat maradéktalanul betartatjuk.

Intézményvezető

Intézményegység-vezető

7. MELLÉKLETEK

A(Z)(ÉRINTETT INTÉZMÉNY NEVE)

ÉTKEZTETÉS RENDJE
(minta)

1. Általános szabályok:

- Az étkezést az a személy veheti igénybe, aki befizette.
- A kimaradt ételek repetaként történő kiosztására az étkezési idő lejárátát követő 15 percben kerül sor a már étkezett gyermekek között.
- A kiadott ételek elfelezése kizárólag úgy lehetséges, hogy az étkező személyek egyszerre (egy időben) kapják meg az egész adagot.
- A konyhai személyzet az egész adagot kérésre két tányérban is kiadhatja.
- A konyhai személyzet a darabos ételek (hús, vagdalt, húsgombóc, desszert, gyümölcs, pogácsa, saláta, befőtt stb.) felezését nem végzi el, kizárólag – az étkezéshez használt evőeszközökkel nehezen elosztható, felezhető – levest, főzeléket, tésztát, egytálételt (rizses hús, paprikás krumpli, székelykáposzta, stb.), feltétet és a köretet adhatja ki fél adagként. Egy adag darabos étel elfelezése kizárólag úgy lehetséges, hogy az étkező személy az egész adagot megkapja, és üres tányérokat kér hozzá. A konyhai személyzet csak egész adagot tálalhat.
- Az igényelt úti csomag személyenként adagokban, csomagolva történik.
- 10 ételadag alatti megrendelés esetén csak egyéni eldobható tálcás rendszerben kerül kiszállításra az étel.

2. Az étkező helyiség használata:

- Az étkező helyiséget a csoportok minden étkezésnél a nevelési év elején kialakított rend szerint veszik igénybe.
- A közétkeztetésben érintett intézménynek be kell tartania és tartatnia a szakmai, egészségügyi, higiéniai, munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokat, ennek megfelelően az étkező területén csak az ÁNTSZ engedéllyel rendelkező konyha által előállított, illetve a szabványnak megfelelően kiszállított, tárolt étel fogyasztható az étkeztetés rendjében meghatározott alább jelzett étkeztetési időszakokban. Tálalókonyhákra és étkezőkbe idegen étel bevitele közegészségügyi, állategészségügyi szempontokból nem engedélyezett, kivéve a szakorvos által igazolt és ellenőrzött engedéllyel rendelkező speciális szigorú diétás étel, melyet a szolgáltató nem tud biztosítani. Továbbá – nem a szolgáltató által kiszállított és tálalt étel – melegítésre használt mikrohullámú sütő az ételfertőzés veszélye miatt az ebédlő területén nem helyezhető ki.

3. Étkeztetést felügyelő óvodai dolgozó feladata:

- Az étkezést az étkezői lista alapján vehetik igénybe az étkezők.
- Az étkeztetést felügyelő óvodai dolgozó köteles a normál és diétás étkezőkről készített napi étkezői lista alapján ellenőrizni és felügyelni az étkeztetést.

4. Tízórai:

Az étkezés kezdő és záró időpontja: _____

Az étkezés menete: (étkezőben vagy csoportszobában, felügyelet mellett)

5. Ebéd:

Az étkezés kezdő és záró időpontja: _____

Az étkezés menete: (étkezőben vagy csoportszobában, felügyelet mellett)

6. Uzsonna:

Az étkezés kezdő és záró időpontja: _____

Az étkezés menete: (étkezőben vagy csoportszobában, felügyelet mellett)

Az étkeztetés rendjét valamennyi étkező személy köteles tudomásul venni, és magára nézve kötelező érvényűnek tekinteni, betartani és betartatni.

Mezőhegyes, 2021. _____ hó ____ nap

közétkeztetésért felelős személy

7.2. A közétkeztetésben érintett intézményre és a közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltatóra vonatkozó specifikus szabályok

A felsorolt pontok alapján a közétkeztetésben érintett intézménynek és a közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltatónak kötelessége elkészíteni a közétkeztetéssel összefüggő feladatok sajátos, specifikus szabályait.

7.2.1 A közétkeztetésben érintett intézmény feladatai

7.2.1.1 Étkezési térítési díj beszedésének lebonyolítása:

- a befizetés és pótbefizetési napok, időpontjainak meghatározása,
- tájékoztatás módja az étkező/törvényes képviselő felé,
- a befizetés helyszíne,
- a befizetés folyamata étkezési modulban.

7.2.1.2 100%-os térítési díj kedvezményben részesülő gyermek (tanuló) étkezés rendelésének menete.

7.2.1.3 Étkezések lemondása.

7.2.1.4 Pótrendelés lebonyolítása.

7.2.1.5 Előzetes-, végleges havi rendelések zárása.

7.2.1.6 Elszámolás Polgármesteri Hivatal felé:

- pénzügyi elszámolás,
- adatszolgáltatás a Polgármesteri Hivatal felé.

7.2.1.7 Pénzkezelés

7.2.1.8 Esetlegesen felmerülő reklamációk kezelése.

7.2.2 A közétkeztetési feladatokat ellátó szolgáltató feladatai

7.2.2.1 Az étkezésben résztvevők köre.

7.2.2.2 Élelmezésvezető feladatai.

7.2.2.3 Megrendelések, pótrendelések, lemondások kezelése.

7.2.2.4 Főző és tálaló konyhák üzemeltetése.

7.2.2.5 Szállítás lebonyolítása.

7.2.2.6 Ételféleségek átadása-átvétele a közétkeztetésben érintett intézménynél.

7.2.2.7 Étkeztetés (tízórai, reggeli, ebéd, uzsonna, vacsora) lebonyolítása.

- étkeztetési időpontok meghatározása,
- étkeztetések felügyelete,
- tálalás menete, repeta kiadása
- étel elvitelének menete (ételhordó).

7.2.2.8 Étkeztetés utáni teendők (ételhulladék kezelése, szállító edények, göngyölegek és azok nyomtatványainak kezelése, mosogatás, takarítás).

7.2.2.9 Esetlegesen felmerülő reklamációk kezelése.

7.2.2.10 Elszámolás a Polgármesteri Hivatal felé

7.3 Összesített előzetes havi rendelés DIÉTÁS (VÉGLEGES) – NEVESÍTETT

(nyomtatvány bemásolása ha van)

4. sz. melléklet

7.4 Összesített előzetes havi rendelés (VÉGLEGES)

(nyomtatvány bemásolása ha van)

5. sz. melléklet

7.5 Összesített napi rendelés – Diétás (végleges) – nevesített –

(nyomtatvány bemásolása ha van)

6. sz. melléklet

7.6 Összesített napi rendelés (végleges)

(nyomtatvány bemásolása ha van)

7. sz. melléklet

7.7 Összesített végleges havi rendelés DIÉTÁS (EREDETI – NEVESÍTETT –

(nyomtatvány bemásolása ha van)

8. sz. melléklet

7.8 Összesített végleges havi rendelés (EREDETI)

(nyomtatvány bemásolása ha van)

9. sz. melléklet

7.9 Havi élelmezés jelentés

(nyomtatvány bemásolása ha van)

7.10 Ellenőrzési jegyzőkönyv (minta)

Iktatószám: /.....-...../...../2020

E L L E N Ő R Z É S I J E G Y Z Ő K Ö N Y V

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

Főzőkonyha neve:

Étlap szerinti napi menü:

.....

Ellenőrzött étel megnevezése:

Fénykép száma:

Étkező gyermekek száma (normál): fő

Étkező gyermekek száma (diétás): fő

Étkező felnőttek száma:fő

Leszállított adag

Megnevezés: **Hőmérséklet:**

Badellában mért mennyiség:

Badella súlya:

Étel súlya:

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Fénykép száma:

Megnevezés: **Hőmérséklet:**

Badellában mért mennyiség:

Badella súlya:

Étel súlya:

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Fénykép száma:

Megnevezés: **Hőmérséklet:**

Badellában mért mennyiség:

Badella súlya:

Étel súlya:

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Fénykép száma:

Megnevezés: **Hőmérséklet:**

Badellában mért mennyiség:

Badella súlya:

Étel súlya:

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Fénykép száma:

Megnevezés: **Hőmérséklet:**

Badellában mért mennyiség:

Badella súlya:

Étel súlya:

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)

Fénykép száma:

Személyi higiénia:

Tálalókonyha tisztasága:.....

Tálalás eszközei:

Étel hőmérséklete:

Étel mennyisége:

Étel íze, állaga (panasz esetén):

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése:

Diétás ételek kiszállítása:

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival:

Hűtőhőmérő és maghőmérő kalibrálása:

Napi étkezés le- és megrendelési ív nyilvántartás vezetése, rögzítése:

Az ingyenesen étkező gyermekek részére az étkezés megrendelésének menete:

.....

A gyermek távolléte (betegsége) esetén az étkezés lemondása megtörténik-e:

Támogatások kezelésének ellenőrzése:

Nyilvántartások vezetése:

A szülők által jól látható helyre kifüggesztésre került-e:
a jóváhagyott étlap:

az étlapváltozás:
„Az étkezés rendje”:
reklamáció esetén értesítendő elérhetősége:

Az étkezési térítési díj beszédésének körülményei, folyamata:

- Az intézményben kifüggesztésre került-e a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás, valamint a kapcsolattartó személye, elérhetősége az étkezéssel kapcsolatos ügyek esetében:
- A térítési díjbeszedés helye (földszint, emelet):
- A várakozás időtartama:
- Az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása megfelelő-e:
- A mindenkor hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e:

Pénztári rovancs (pénzkészlet ellenőrzése):
.....
.....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék kezelésének ellenőrzése:
.....
.....

Megjegyzés:
.....
.....
.....

intézményvezető

közétkeztetési ellenőr

Ellenőrzési jegyzőkönyv (1. számú melléklete)

Iktatószám:.....-...../...../2021

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

A közétkeztetésben érintett intézmény vezetője által tett észrevételek az étkezéssel, közétkeztetéssel kapcsolatban:

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

Kmf.

.....
közvetkeztetési ellenőr

.....
intézményegység-vezető

7.12 Reklamáció esetén értesítendő, eljárás menete reklamáció esetén

Reklamáció esetén értesítendő:

Centrál Étterem élelmezésvezető

Tel.: +36 Mobil: +36 E-mail cím:

Eljárás menete reklamáció esetén

Amennyiben probléma merül fel – a gyermek olyan ételt kap, amely minőségileg vagy mennyiségileg kifogásolható – azonnal jelezni szükséges a felnőtt ebédeltető részére (osztályfőnök, gondnok, óvónő), aki a megadott e-mail címen, telefonszámokon tudja értesíteni a Centrál Étterem élelmezésvezetőjét.

A helyszínrre történő kiérkezésig, ellenőrzésig a reklamált ételt félre kell tenni, de a gyermek semmilyen esetben sem maradhat étel nélkül, a Szolgáltató köteles másik ételt biztosítani számára.

A beérkezett fogyasztói reklamációk, problémák kezelése azonnali helyszíni vizsgálattal, ellenőrzéssel, a Szolgáltatóval együtt történik.

A helyszínen tapasztaltak jegyzőkönyvben és fényképeken kerülnek rögzítésre, a jegyzőkönyvek és a Szolgáltató által tett intézkedések továbbításra kerülnek a reklamációt bejelentő intézmény és/vagy bejelentő személy továbbá az ÁMK vezetője részére is.

Fentiekre tekintettel fontos, hogy ne utólag történjen a bejelentés, hanem a probléma észrevételét követően azonnal, mert csak így vizsgálható ki teljes körűen a reklamáció.

7.13 Bejelentő lap (minta)

Bejelentő lap Intézmény/telephely megnevezése (Az Intézmény/telephely pontos neve, címe):

Az észrevételt tevő neve:

A bejelentő lap készítőjének neve:

A bejelentő lap készítésének helye és időpontja:

A 62/2003. (X.27.) ESzCsM rendelet az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követhető eljárásról 3 § (3) bekezdése szerint:

1. A megbetegedettek
 - a) száma:
 - b) neve:
 - c) elérhetősége:
2. A megbetegedés kezdetének ideje, főbb tünetei:
3. A megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) (gyanús élelmiszer)
 - a) megnevezése:
 - b) fogyasztásának helye:
 - c) ideje:
4. Az előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés helye:
5. Vizsgálati anyag biztosítása:
6. A megtett intézkedések:
7. Egyéb megjegyzés:

Dátum:

közétkeztetésért felelős személy

7.14 Jegyzőkönyv reklamáció esetén
(minta)

Iktatószám:-...../...../2021

J E G Y Z Ő K Ö N Y V
reklamáció esetén

Helyszín:

Készült:

Tárgy:

Jelenlévők:

.....

Megállapítások:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

A jegyzőkönyvet a jelenlévők annak elolvasása után egyetértőleg aláírták, ezzel tanúsítva azt, hogy az elhangzottakat a valóságnak megfelelően rögzíti.

.....

.....

.....

.....

7.15 Kérdőív – felnőtt étkező (minta)

A Centrál Étterem által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Felnőtt étkezés tárgyában.

Kérem, hogy a megfelelő számok bekarikázásával vagy beikszelésével töltsék ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalra írják le véleményüket!

Iskola/Kollégium/Tagóvoda neve: Életkor:.....

Kollégisták/azok a tanulók töltsék ki, ahol nincs ebédlő az iskolában!

Hol ebédel A
kérdőívet kitöltő neme: Nő Férfi

1. Milyennek tartja a kiszolgálást?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

2. Milyennek tartja a tálalás eszközeit (tálca, tányér, evőeszköz, pohár)?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

3. Milyen az étkező helyiség tisztasága, higiéniája?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

4. Milyen az ételek hőmérséklete?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....
.....

5. Ha fogyaszt reggelit/tízórait és-vagy vacsorát/uzsonnát mennyire elégedett a mennyiségével?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

6. Mi a véleménye az ebéd mennyiségéről?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

7. Milyennek tartja az ételek ízét, állagát?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

8. Mi a véleménye az ételek változatosságáról?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....
.....

9Melyek azok az ételek, amelyeket mindig elfogyaszt?

.....
.....

10Melyek azok az ételek, amelyeket általában elfogyaszt?

.....
.....

11Melyek azok az ételek, amelyeket nem fogyaszt el?

.....
.....

12. Min változtatna? (Kérem, az alábbi válaszlehetőségek közül egyet (a legfontosabbat) megjelölni.)

Legyen változatosabb az ételkínálat

Nagyobb adag

Köretnak több párolt zöldség

Kevesebb zsiradék

Több gyümölcs

Kevesebb tészta

Több savanyúság

Táplálóbb tízórai/reggeli és uzsonna/vacsora

Egyéb

.....
.....

aláírás

7.16 Kérdőív – felnőtt nem étkező
(minta)

KÉRDŐÍV

Felnőtt étkezés tárgyában (nem étkező)

Kérem, hogy aláhúzással beikszelésével töltsék ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalra írják le véleményüket!

Iskola/Kollégium/Tagóvoda neve: Életkor:.....

A kérdőívet kitöltő neme:

Nő

Férfi

1. Miért nem étkezik az iskolában/kollégiumban? (Kérem, az alábbi válaszlehetőségek közül egyet megjelölni.)

Nem elég változatos az ételkínálat

Kicsi az adag

Nem ízlenek az ételek

Másik helyre van befizetve az étkezésem

Otthon főznek

Túl drága az étkezés

Egyéb

.....
.....
.....

.

aláírása

7.17 Kérdőív – gyermek étkező (minta)

KÉRDŐÍV Gyermek étkezés tárgyában

Kérem, hogy a megfelelő válaszok bekarikázásával vagy aláhúzásával töltsék ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalra írják le véleményüket!

A kérdőívet kitöltő felnőtt az óvoda nevében, a gyermek véleménye alapján töltsék ki a kérdőívet!

Tagóvoda/iskola neve:Csoport/osztály:.....

A kérdőívet kitöltő neme: Lány Fiú

1. Mi a kedvenc gyümölcsöd?

alma



körte



banán



narancs



mandarin



őszibarack



szilva



kiwi



meggy



szőlő



sárgabarack



egyéb

2. Mi a kedvenc zöldséged?

paradicsom



paprika



uborka



sárgarépa



cékla



fejes saláta



póréhagyma



káposzta



reték



egyéb

3. Jól szoktál lakni a tízóráival és az uzsonnával?

igen

néha

nem

4. Finomak a tízórai és az uzsonnák?

igen

néha

nem

5. Jól néz ki a tízórai és az uzsonna, amikor megkapod?

igen

néha

nem

6. Jól szoktál lakni az ebédvel?

igen

néha

nem

7. Finomak az ebédek?

igen

néha

nem

8. Mi a kedvenc ebéded (ételed)?

9. Melyik ebédet (ételt) nem szereted?

10. Jól néz ki az ebéd, amikor megkapod?

igen

néha

nem

11. Szereted a főzeléket?

igen

nem

12. A Mi a kedvenc főzeléked?

13. Melyik főzeléket nem szereted?

Óvodapedagógus olvasható neve, aláírása

Fogalmak

18.1 Adag

A nyersanyag-kiszabati útmutatóban megadott élelmiszer-nyersanyag mennyiség, mely meghatározza, hogy a közétkeztetésben szolgáltatott ételhez, italhoz felhasznált tisztított nyersanyagból az adott korcsoportban milyen mennyiséget kell adni (egy főre, egy étkezés során).

18.2 Alkalmazott/vendég által fizetendő díjak

Az igényelt étkezési napok száma és a Mezőhegyes Város Önkormányzatának e tárgyban kibocsátott rendelete által meghatározott nyersanyagnorma árával növelt értéke. és a rezsi-költség. (Amennyiben az érintett a munkáltatójától étkezési térítési díj támogatást kap és ezt a munkáltató közvetlenül utalja át a fizetendő díjat ezen összeggel csökkenteni kell).

18.3 Árjegyzék

A szolgáltató által kibocsátott bruttó árjegyzék, amely tartalmazza a megrendelésre kerülő étkezések (szolgáltatás tartalmak) számlázásra kerülő árait. (Az árak a Mezőhegyes Város Önkormányzat által meghatározottak).

18.4 Befizetés

A megállapított személyi térítési díjat tárgyhóra vonatkozóan az előző hó 10-28-a között - az intézményvezetője által megállapított időn belül - a gyermek törvényes képviselője, vagy az általa megbízott személy fizeti meg.

18.5 Befizetés zárása

Ha minden étkezőnél megtörténik a befizetés, akkor lehetőség nyílik a befizetés lezárására. A zárás annyit jelent, hogy a zárás időpontjáig történt állapotot megrendelésnek (tervnek) tekinti a program. Minden étkező közé besorolt személyről nyilatkoznunk kell, tehát le kell zárni.

18.6 Bruttó ár

A bruttó ár egy adott árjegyzékben egy adott szolgáltatástartalom (étkezés) számlázáskor figyelembe vett ellenértékét jelenti HUF-ban. A bruttó ár 2 tizedes jegy pontossággal adható meg.

18.7 Családi pótlék

A nevelési ellátás és az iskoláztatási támogatás együttesen.

18.8 Csoport

Az intézményeknek a tagjaikat csoportokba kell szervezni. Erre a célra csoportokat lehet kialakítani. (Pl.: iskolai osztályok, tantestület stb.).

18.9 Diétás élelmiszer

Az olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit kielégítő élelmiszer, akik emésztési vagy anyagcserezavarban szenvednek, vagy sajátos élettani állapotuk miatt bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztása előnyös.

18.10 Diétás étrend

Olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítás során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotok bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.

18.11 Élelmezés

Az a társadalmi tevékenység, amely a nyersanyagok termeléséből, élelmiszerekké történő feldolgozásából és ezeknek a fogyasztókhoz való eljuttatásából tevődik össze.

18.12 Élelmiszer

Az „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

18.13 Élelmiszer-biztonság

Annak biztosítása a termelés, az élelmiszer-előállítás, a tárolás és forgalomba hozatal teljes folyamatában, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a végső fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja.

18.14 Élelmiszerfertőzés (ételfertőzés)

Minden olyan heveny egészségkárosodás, amely kórokozóval fertőzött étel, ital fogyasztása következtében keletkezett. Itt a megbetegedés kiváltója az élelmiszerben jelenlévő kórokozó mikroorganizmus.

18.15 Élelmiszer-hulladéknak minősül

Az éttermekben, vendéglátó ipari egységekben és konyhákban – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi élelmiszer hulladék.

18.16 Élelmiszermérgezés (ételmérgezés)

Szorosabb értelemben minden olyan heveny egészségkárosodás, amelyet élelmiszer, étel, ital elfogyasztását követően az ételben lévő szerves vagy szervetlen mérgeanyag okozott. Ide tartoznak a vegyi anyagok által előidézett mérgezések is. A mikrobiológiai eredetű ételmérgezések esetében a mikroorganizmus által termelt mérge váltja ki közvetlenül a megbetegedést, függetlenül attól, hogy, a mikroorganizmus maga jelen van-e még az élelmiszerben, vagy nem.

18.17 Előrendelés

Az étkező tagoknak van lehetőség előrendelést beállítani (Pl.: Ebéd), így nem kell minden hónapban külön rögzíteni, hogy milyen étkezést vesz igénybe a tag.

18.18 Étél Élelmiszer- nyersanyagokból,

szükség szerinti élelmiszer adalékanyagok hozzáadásával, konyhatechnológiai alap (főzés, párolás, sütés) és/vagy kiegészítő műveletek (sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás stb.), vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített vagy előkészített vendéglátó-termék, beleértve a különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termékeket is. Nem tartoznak az ételek közé a fogyasztói csomagolásban forgalomba hozott tartósított félkész és készételek.

18.19 Ételkészítés

Az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése.

18.20 Ételsor

Egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek kombinációja.

18.21 Étkezés altípus

Az étkezési típusokhoz altípusok alakíthatóak ki. Ezzel a típust lehet tovább bontani és pontosabban meghatározni. (Diétás étkezési típus altípusai például, hogy milyen diétáról van szó. Ide tartozik a tejérzékenység, liszt érzékenység vagy egyéb elhagyandó vagy igényelt anyagok szerinti diéták).

18.22 Étkezés fajta

Az étkezésfajták a napszak szerinti étkezéseket jelentik. Klasszikus elnevezésekkel: Reggeli, Tízórai, Ebéd, Uzsonna, Vacsora.

18.23 Étkezés típus

Az étkezéstípusok az ételek minőségére vonatkozó kritériumokat takarnak. (A normál étkezés mellett diétás, vegetáriánus vagy akár emelt szintű tápanyagtartalmú feltételeknek megfelelő étkezések is kialakíthatóak).

18.24 Étkezési hely

Adott szolgáltató szolgáltatási helyszíne, vagyis olyan telephely, amelyre a tagok étkezést rendelhetnek. Az étkezési helynek számos tulajdonsága, jellemzője van, melyeket az étkezési hely beállításai hordoznak.

18.25 Étrend

Korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor.

18.26 Feladat-ellátási hely

Költségelszámolás tekintetében fontos, hogy az adatok telephelyenként legyenek nyilván tartva.

18.27 Főétkezés Reggeli, ebéd, vacsora.

18.28 Főzőkonyha

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is: az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik.

18.29 Gabona alapú élelmiszer

A gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek.

18.30. Gyermekétkeztetés esetén 100 %-os normatív támogatás

Az óvodás, az 1-8. évfolyamon nappali rendszerű iskolai oktatásban részt vevő és rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermek után az intézményi térítési díj 100%-a.

18.31 Gyermekétkeztetés esetén 50 %-os normatív támogatás

18.32 A 100%-os kedvezményezetttek közé nem tartozó rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő gyermek és tanuló után az intézményi térítési díj 50%-át.

18.33. Három- vagy többgyermekes családoknál gyermekenként az intézményi térítési díj 50%-át.

18.34. Tartósan beteg vagy fogyatékos gyermek, tanuló után az intézményi térítési díj 50%-át kedvezményként kell biztosítani.

18.35. Gyermekétkeztetés intézményi térítési díjának alapja

Az élelmezés nyersanyagköltségének egy ellátottra jutó napi összege, az Önkormányzat vonatkozó Önkormányzati rendeletében meghatározott.

18.36. A Gyermekintézményi térítési díj támogatás összege

Az Önkormányzatra vonatkozó Önkormányzati rendelet által meghatározott feltételek szerinti, rendeletben meghatározott összeg.

18.37 Helyi naptípus

A különböző fajtájú intézmények a naptípusokat tovább osztják a működésük hatékonyságának érdekében. A helyi naptípusokkal tovább lehet bontani a központi naptár naptípusait. (Pl: Tanítási nap a tanintézményekben).

18.38 Hidegétkezés

Hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés.

18.39 Hozzáadott cukor

Az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz

18.40 Intézmény

Olyan szervezet, mely önálló alapító okiratban lefektetett szervezeti keretekkel rendelkezik és az étkeztetés tekintetében a legfontosabb szervezeti szintet jelenti. Az intézményt a

pénzügyi vonatkozása szerint kell értelmezni, hiszen az étkeztetés egyik fontos vetületét éppen a könyvelés jelenti.

18.41 Intézmény fajta

Az intézmények csoportosítása elsődleges feladatkörük szerint. Pl. Tanintézmények, Óvodák, Bölcsődék, ... Az intézmény fajták számára a rendszert különböző módon testre lehet szabni, hogy feladataiknak megfelelő felhasználó felület álljon rendelkezésükre.

18.42 Intézményi naptár

Az intézmények egyedileg kialakított saját naptára a helyi naptípusaik szerint.

18.43. Ital

A közétkeztetés keretében biztosított, konyhatechnológiai műveltetekkel vagy azok nélkül közvetlen fogyasztásra alkalmassá tett folyékony élelmiszer, ide nem értve a leveseket, mártásokat, szószokat.

18.44 Kisétkezés

Tízórai és az uzsonna.

18.45. Kollégiumi ellátás

Teljes napi ellátás a lakóhelyétől távol tanuló és a kollégiumba felvett gyermek részére.

18.46 Korosztály

A korosztály az étel adagok méretére és ebből eredően árazási kategóriára vonatkozó tulajdonságot takar. (Pl.: felnőtt, iskolás, óvodás...).

18.47 Közétkeztetés

Az üdülőkben, a szociális és egészségügyi intézményekben történő étkeztetés, a munkahelyi, a gyermek- és diákétkeztetés, ideértve az egész napon át lakóhelyeiktől távollévők teljes napi ellátását.

18.48 Közétkeztetési szolgáltatás

Közügyi intézményekben, egészségügyi intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatás keretében nyújtott, rendszeres étkezést biztosító szervezett közösségi ételmezési ellátás, amelyet a közoktatási intézményen belül az óvodai nevelésben és iskolai, kollégiumi nevelésben és oktatásban részesített, az egészségügyi intézményekben és a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatás által ellátott, valamint a szociális ellátást igénybe vevő személyek, ezen felül az ilyen intézményekben foglalkoztatottak részére kell biztosítani.

18.49 Központi egység A közép fokú intézmények konyhájában lévő eszköz. Komplet számítógép konfiguráció.

18.50. Központi nagykonyha rendszer

Ebben az esetben központilag, egy helyen valósul meg az ételmezés folyamatának valamennyi fázisa, a beszerzéstől az étkeztetésig. Kialakítása abban az esetben gazdaságos, ha az ételmezettek helyben elláthatók, pl. üzemi, munkahelyi ételmezés, stb.

18.51 Központi naptár

A hivatalos, törvényben foglalt naptár, melynek napjaihoz a naptípusok hozzá lettek rendelve.

18.52 Különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termék

A vendéglátás és a közétkeztetés keretében előállított olyan vendéglátó-termék, amely speciális összetétele, illetve különleges készítési eljárása miatt különbözik az általános vendéglátó-terméktől, olyan személyek igényeit elégíti ki, akik egészségi állapotuk és életkoruk miatt az általánostól eltérő vendéglátó-terméket igényelnek.

18.53 Lemondás

Az ellátó szervek részére történő adatközlés (ételadag rendelés, módosítás) mikor történik. Egyben meghatározza azt is, hogy a programon belül meddig lehet módosítani az étkezők ételadagjait, a program automatikusan elküldi a jelentéseket a megfelelő szerveknek a megadott időpontban. A program esetében a szolgáltatónál történő lemondás határideje a normál és diétás étkezés esetében az étkezés napját megelőző munkanapon 9 óra 45 percig.

18.54 Melegítő-tálaló konyharendszer

Jellemző vonása, hogy a központi konyhában elkészített ételt – csoportosan tálalva – kiszállítják az étkeztetés helyére és ott – szükség esetén felmelegítve – a melegítő-tálaló konyhában kerül sor az egyéni tálalásra.

18.55 Napi menü

Egy adott napra rendelhető szolgáltatástartalmak összessége. Ezeket egyedi névvel szokás ellátni, amely helyi szokásokon alapul. (Pl. Felnőtt TEU = Felnőtt Normál Tízórai + Ebéd + Uzsonna).

18.56 Naptípus

A naptári napok alapvető csoportosítása: Munkanap, Munkaszüneti nap, Pihenő nap.

18.57 Nettó ár

A bruttó ár ÁFÁ-val csökkentett értéke.

18.58 Nevelési év Az óvodában szeptember 1-jétől a következő év augusztus 31-éig tartó időszak.

18.59 Nyersanyag

Az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették.

18.60 Önkormányzati támogatás (Dotáció)

A 60% rezsiköltség, mely hozzáadódik a nyersanyagnormához, és az Önkormányzat finanszírozza a gyermekek esetében. A térítési díj támogatására jogosító időszak a nevelési/tanítási év, másképpen a szorgalmi időszak.

18.61 Pótigény (Napi rendelés)

A megállapított és az eredeti időpontban be nem fizetett személyi térítési díjat tárgyhóra vonatkozóan az intézményvezetője által megjelölt pótbefizetési időszakon belül a gyermek törvényes képviselője, vagy az általa megbízott személy fizeti meg.

18.62 Pszeudo gabona (álgabona)

A nem a pázsitfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval.

18.63 Receptúra

Az adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált, tisztított nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával.

18.64 A személyes gondoskodást nyújtó alapellátás keretében biztosított gyermekek napközbeni ellátása (a továbbiakban gyermekétkeztetés) Személyi térítési díjának megfizetésére gyermek törvényes képviselője, vagy az általa megbízott személy köteles. A gyermek napközbeni ellátását biztosító intézményben az alapellátások keretébe tartozó szolgáltatások közül csak az étkezésre állapítható meg térítési díj.

18.65 Személyi térítési díj

Az élelmezés nyersanyagköltségének egy ellátottra jutó napi összeg általános forgalmi adóval növelt összegének és az igénybe vett étkezések számának, valamint a normatív kedvezményeknek a figyelembevételével megállapított összeg, amelyet legfeljebb egy havi időtartamra előre kell megfizetni.

18.66 Színhús

Az állat fajtájától 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.

18.67 Szolgáltatás tartalom (étkezés)

Egy étkezés fajta, egy étkezés típus és egy korosztály együttesen ad ki egy szolgáltatás tartalmat. (Pl.: Felnőtt Normál Ebéd).

18.68 Szolgáltató

Olyan szervezet vagy személy (inkább vállalkozó), aki vagy amely előállítja a megrendelésre kerülő étkezéseket. Mivel a szolgáltatásról számlát állít ki, ezért pénzügyi partnernek kell lennie.

18.69 Szorgalmi időszak (Tanítási év)

Az iskolában minden év szeptemberének első munkanapjától a következő év június 16-át megelőző utolsó munkanapjáig tartó szorgalmi időszak, az érettségi és a szakmai vizsga évét kivéve; a szakközépiskola és a szakiskola azon szakképzési évfolyamain, amelyeken - a szakképzésről szóló törvényben szabályozott esetekben - közismereti képzés nem folyik, a tanítási év - a tanév rendjéről szóló miniszteri rendeletben meghatározottak szerint - februárban is megkezdhető.

18.70 Szülő által fizetendő díjak

Az igényelt étkezési napok száma és a Mezőhegyes Város Önkormányzatának e tárgyban kibocsátott rendelete által meghatározott nyersanyagnorma árával növelt értéke.

18.71 Tálalókonyha

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom: az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.

18.72 Támogatás

A szolgáltatói árat csökkentő tételek, amely alapján kialakul a tag által fizetendő ár.

18.73 Támogatás fajta

A támogatás meghatározásának módja: %-os, havi fix összegű vagy napi fix összegű lehet.

18.74 Támogatás típus Az étkeztetéshez nyújtott támogatások támogatási formája. Egy támogatás típus egy adott mértékű egy bizonyos fajtájú támogatási formát jelent egy adott támogatási szinten.

18.75 Tanév

Az iskolában, kollégiumban szeptember 1-jétől a következő év augusztus 31-éig tartó időszak.

18.76 Telephely

Ugyanazon intézményhez tartozó más területen elhelyezkedő feladat-ellátási hely.

18.77 Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer

Olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét – beleértve a csírárt és a korpát is – tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó élelmiszer.

18.78 Tisztított nyersanyag

Olyan élelmiszer, amelynek az emberi fogyasztásra nem alkalmas vagy az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították.

18.79 Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100$$

ahol V= változatossági mutató, f= féleségek száma, e=előfordulások száma

18.80 Visszamaradt élelmiszer hulladék

Minden olyan ételféleség, amely az adott étkezési napon bármi okból nem került emberi fogyasztásra. A visszamaradt élelmiszerhulladékot (veszélyes hulladék) a Szolgáltató saját költségén a jogszabályi előírásoknak megfelelően kezeli és rendszeresen elszállíttatja.

2021. március 01.-től az alapvető élelmiszerek nyersanyagnormáját az alábbi táblázat mutatja be.

	Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Vacsora
Diákotthon	160	110	300	110	220
Egésznapos iskola		110	300		
Menza			300		
Óvoda		100	211	100	
Bölcsőde	80	75	180	65	
Felnőtt ebéd			331		
Felnőtt napi 3X Szakképző iskola	181		331		240

Térítési díjak 2021. _____
(A rezsiköltség 90%.)

	Nyersanyag- költs.	Rezsi 90 %	Áfa 27 %	Fizetendő tér.díj Ft/nap
Bölcsőde	400		108	508
Óvoda gyerm.	411		112	523
Diákotthonos tanuló	900		243	1143
Egésznapos is- kolás	410		111	521
Ebédelő gye- rek	300		120	420
Szakképző is- kola	752		203	955
Ebédelő fel- nőtt	331	298	170	799
Szakképző ebéd	331		89	420