



Tisztelt Oktatási Bizottság!

BIATORBÁGY VÁROS POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Érkezési száma: 8421	2010 JUN 25.
Iktatás ideje: 06.25.	
Iktatószám: T-163/3/2010	
Ügyintéző: b	

Mellékelten küldöm a konyhas nénik feljegyzéseit, amelyet 2010. március 22-től vezettek egy füzetben.

Biatorbágy, 2010. június 25.

Bunth Erzsébet
Bunth Erzsébet
ig



"Kockás" füzet március 22-június 11-ig

dátum	menü	vélemény	
március 22.	zöldbableves	elég sűrű, finom	jól fogyott
	Sajttal töltött pulykamell, petrezselymes burgonya	finom, a gyerekek szeretik	
március 23.	bableves füstölt kolbásszal		
	Piskóta csokiöntettel	finom	
március 24.	magyaros karfiolleves	jó	főzelék megmarad
	tejfölös gombás pulykaragu	a hús elég nagy, jó	
március 25.	lebbencsleves	jó	szinte mind megmaradt
	Zöldborsó főzelék, natúr szelet	utolsó szálig elfogyott	
március 26.	csurgatott tojásleves	jó	
	Bolognai spagetti		
március 29.	Tarhonyaleves	jó	maradék csak leves
	Pulykapörkölt, zöldbabfőzelék	főzelék ehető, a pörköltben nincs hús	
március 30.	csontleves	nem csont, hanem vegetaleves	a kérmleveseket ropogós golyóval megeszik a gyerekek
	Főtt sertésszelet, gyümölcs mártás, sós burgonya	nagyon finom	
március 31.	zellerkrémleves levesgyönggyel	finom	
	Bakonyi tokány, szarvacska		
április 1.	Paradicsomleves	ehető	
	Sajttal töltött pulykamell, mexicói rizs		
április 12.	zöldbableves	nem finom	leves megmaradt
	Pásztortarhonya	jó	
április 13.	húsleves	vagdaltban nincs hús	
	vagdalt, paradicsomos káposzta		
április 14.	zöldborsó leves	jó	
	rántott hal, burgonyapüré	hal kiszáradt, kevés	
április 15.	spárgakrémleves	ebéd jó, kevés a levesgyöngy	
	zöldséges pulykaragu, petrezselymes rizs		
április 16.	frankfurti leves	ehető	
	aranygaluska, vanília öntettel		
április 19.	daragaluska leves	jó	
	vadas pulykatokány, csőtészta	jó, tészta kevés	
április 20.	magyaros zöldbableves	nem jó	főzelék ehető, bélszínroló aszalódva
	bélszínroló, tejfölös burgonyafőzelék		
április 21.	ivólé	szerették, finom	
	magyaros spagetti, reszelt sajt		
április 22.	zöldségleves	rizs elfőzve	
	lecsós sertésszelet, párolt rizs		
április 23.	lencseleves kolbásszal	finom	
	ízes bukta		
április 26.	tarhonyaleves	ehető	
	sült virsli, zöldborsó főzelék		
április 27.	húsleves	ehető	
	tejszínes kaliforniai csirkemell, párolt rizs		

B. Bal

április 28.	húsos fejtett bableves	az ebéd finom, az alma rossz	
	tejbegríz, alma		
április 29.	gyümölcsleves	ebéd ehető	
	sajttal töltött pulykamell, petrezselymes burgonya		
április 30.	karfiolleves	nem jó	
	csikós tokány, csőtészta	ehető	
május 3.	brokkoli krémleves	jó	
	Budapest sertésragu, párolt rizs		
május 4.	Tárkonyos pulykaragu leves	finom	
	Piskóta csokiöntettel		
május 5.	daragaluska leves	jó	
	sertéspaprikás, orsótészta		
május 6.	csontleves	jó	
	sertéssült, kapos tökfőzelék		
május 7.	ivólé	jó	
	milánói makaróni		
május 10.	spárgakrémleves	vízben állt a krumpli	
	serpenyős burgonya		
május 11.	Paradicsomleves	ehető, egy halrúd kevés	
	rántott hal, párolt rizs		
május 12.	csurgatott tojásleves	jó	
	kukoricás pulykaragu, szarvacska		
május 13.	magyaros burgonyaleves		
	sült kolbász, zöldbabfőzelék		
május 14.	májgaluska leves	nem jó, banán nem jött	
	káposztás kocka, banán		
május 17.	lebbencsleves	csibecsapat nem látott húst	rengeteg moslékba ment
	csibecsapat, parajfőzelék		
május 18.	tavaszi leves	finom	
	kínai édes-savanyú csirkemell, párolt rizs		
május 19.	palócleves	az ebéd jó, az alma koszos és nem finom	
	mákos metélt, alma		
május 20.	reszelt tésztaleves	jó	
	vagdalt, kelkáposzta főzelék		
május 21.	rostos gyümölcslé	leves jött	
	pásztortarhonya		
május 25.	tarhonyaleves	ehető	
	bélszínroló, zöldborsófőzelék		
május 26.	tejfölös karfiolleves	sós	
	znaimi pulykaragu, párolt rizs, alma	almán furcsa permetcseppek	
május 27.	húsleves	jó	
	köményes sertéssült, paradicsomos káposzta		
május 28.	tejfölös kolbászos burgonyaleves	jó	
	aranygaluska, vanília öntettel		
május 31.	csontleves	jó	
	pulykapörkölt, tejfölös majorannás burgonyafőzelék		
június 1.	zöldborsós raguleves		jól fogyott, szeretik
	túrós batyu		
június 2.	zellerkrémleves levesgyönggyel	nem szeretik	lecsósból mindig sok megy a moslékba
	lecsós sertésszelet párolt rizzsel		
	Paradicsomleves		

Buk

június 7.	Sajttal töltött pulykamell, petrezselymes burgonya		alig van maradék
június 8.	csurgatott tojásleves	ehető	
	hentes tokány, párolt rizs		
június 9.	nyírségi gombócleves	jó	
	darás metélt, barackíz		
június 10.	lebbencsleves	jó	
	sült virsli, zöldbabfőzelék		sok maradt
június 11.	daragaluska leves		
	bácskai rizseshús		nem szeretik

Buk



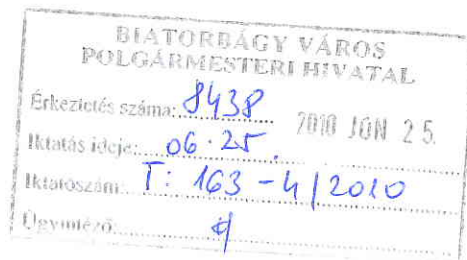
Benedek Elek Óvoda Biatorbágy

2051 Biatorbágy, Fő itca 61. • Telefon/Fax: 06 23 310-301

Mobil: 06 30 337-4775 • E-mail: ovoda@biatorbagy.hu • www.ovoda.biatorbagy.hu

Biatorbágy Város Önkormányzata
Oktatási Bizottság
Varga László Elnök Úr részére

ikt. sz.: 31-89/2010.



Tisztelt Oktatási Bizottság!

Kérésének eleget téve ismételten megkérdeztem az óvodai étkezésről az öt óvoda közösségének véleményét.

Mint az várható volt, a vélemények (teljesen természetes módon) elég változatosak, esetenként egymásnak homlokegyenest ellentmondóak.

A heti étrend minden intézményünkben a szülők által jól látható helyen olvasható, a szülőktől hozzám a mai napig észrevétel nem érkezett.

A kiküldött étel mennyisége a leadott létszám szerint, az előírt mennyiségi adagszámítással történik. Ezek ellenőrzése átvételkor a konyhalány kötelezettsége: a szállítólevélen jelzi, ha az előírt és tényleges mennyiség nem egyezik.

Ugyancsak a konyhalány felelőssége a saját szállítóedények figyelemmel kísérése, tisztántartása.

Az étel tálalása, a csoportban való kiosztása már a dajka és az óvó néni közös feladata. Ilyenkor meghatározó a tálalás esztétikuma, hangulata, a segítségnyújtás, a közös étkezés „szertartása” is.

Sok kisgyermek az óvodában ismerkedik néhány étellel, van, aki itt tanul meg darabos ételt enni. Óvodánk nevelési programjának fontos területe az étkezés, az ezzel kapcsolatos szokásrend alakítása. Az otthonról hozott étkezési kultúra mellett azonban meghatározó az intézményi környezet, a tárgyi és személyi hatások is.

A konyhával folyamatos, napi kapcsolatban állunk. Az írásbeli véleményre mindig írásban kapunk választ, tapasztalataink szerint a telefonon jelzett problémákat is rendre orvosolják.

- Néhány kivételtől eltekintve már időben érkezik az étel
- Az étlap összeállítása megfelelő, szinte minden nap tartalmaz gyümölcsöt, zöldséget, elegendő és változatos a tejtermékek sora is. (Kiegészítésképpen azonban minden óvodában tartunk gyümölcsnapot. Ehhez a szülők heti egy alkalommal 1-1 szem zöldséggel, gyümölcssel járulnak hozzá, (természetesen nem kötelezően) Naponta kap minden óvodás iskolatejet. Ez a két program az egészségvédelem mellett igen jó közösségformáló is, jó kis beszélgetéseknek ad teret a csemegzés mellett.)
- A reggeli és uzsonna változatos, mennyisége, minősége mindenki szerint megfelelő.



Benedek Elek Óvoda Biatorbágy

2051 Biatorbágy, Fő itca 61. • Telefon/Fax: 06 23 310-301

Mobil: 06 30 337-4775 • E-mail: ovoda@biatorbagy.hu • www.ovoda.biatorbagy.hu

A minőségi kifogások általában az ételek elkészítéséből adódnak. Most eltekintek az ízlésbeli, és egyedi kifogásoktól, amikor ua. az étel sós-sótlan, sűrű-híg stb. Van, aki kevesli, van, aki sokallja a főzelékeket, a tésztát.

A gyerekek szeretik a rakott ételeket, a sós, v. édes tésztákat (gombóc, nudli, sajtos, túrós tészta, derelye), ellenben a különféle zöldséggel készült tokányok megítélése változó. A gyümölcsleves a gyerekek egyik kedvence, ha vegyes gyümölcsökből készül.

Egyik óvodánk több kenyeret kért (pl. néhány leveshez), v. cukrot egyik-másik tésztaféléhez). Ezek szinte azonnal kezelhető gondok.

A levesekről változó a vélemény, általánosan elfogadott viszont a krémlevesek léte.

Van azonban néhány jellegzetes, vissza-visszatérő probléma, ezeket rendre jelezzük a konyha felé:

- A pogácsa erősen borsozott (újabbán már lekerült az étlapról)
- A húsrudak (hal, bélszínroló) több esetben égett morzsákat tartalmaznak, olajosak, v. nagyon szárazak, a rántott hús vékony.
- A krumplipüré és a rizs minősége nem megfelelő
- A diétás étrend nem elég változatos

Visszakerestem az előző szállítókkal kapcsolatos észrevételeinket, a vélemények szinte teljesen egyeznek.

2009 elején az intézmény dolgozói eldönthették, hogy az intézményi étkezést, vagy étkezési utalványt választják-e: a 83 óv. alkalmazott közül 10 fő kért utalványt (karbantartók, adminisztrátorok, valamint 2 fő eü. ok miatt). Számomra ez is jelzésértékű.

Mindemellett meggyőződésem, hogy a problémákat azon a szinten kell megoldani, ahol jelen vannak.

Ezért az óvodában -egy egyeztetett időpontban- leülünk az öt óvoda és a konyha képviselőjével az étkeztetés helyzetét -minden elemére tekintettel- részletesen elemezni.

A jó együttműködés közös érdekünk, az erre való törekvés a szolgáltató részéről is tapasztalható.

Biatorbágy, 2010. március 16.

Palovics Teréz
óvodavezető

A konyhavezetővel a kapcsolat napi szinten folyamatos és rendszeres, a problémákat közvetlenül a konyhával egyeztetjük.

Bt. 2010. 06. 25.

