



## VÁROS POLGÁRMESTERE

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a. • Telefon: 06 23 310-174/112, 113 mellék  
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@pmh.biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

### **TÁJÉKOZTATÓ a közétkeztetés helyzetéről**

Biatorbágy Város Önkormányzata folyamatosan figyelemmel kíséri a közétkeztetés színvonalát, a gyermekek, pedagógusok és szülők megelégedettségét. Ennek keretében havi rendszerességgel beszámolnak az intézményvezetők az eltelt időszak tapasztalatairól. A megbeszélések egyikén jelen voltak a Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános Iskola szülői közösségének képviselői, két alkalommal pedig a Familiar Foods Kft. ügyvezető igazgatója illetve helyettese. Az elhangzott kritikai észrevételekre a szolgáltató konstruktívan reagált, megpróbálta az igényeket, a szakmai előírásokat és a szerződésben vállalt kötelezettségeket összhangba hozni. Egy-egy találkozót követő időszakban a szolgáltatásban érezhető változás történt a kritikával illetett területeken. A leggyakrabban elhangzott észrevételek az alábbiak voltak:

- az ételek íze, minősége javult az elmúlt évekhez viszonyítva
- az adagok mennyisége minden korosztályban kevés
- a gyerekek ízléséhez képest túl sok a főzelék
- az ételek néha nagyon sósak
- a menü összeállítása olykor nem szerencsés
- az ételmintához valamelyik adagból kell lecsippenteni a megfelelő mennyiséget
- a tízórára és uzsonnára kipurciózott kenyér és pékáru olyan kevés, hogy nem jut repetára
- vannak olyan ételek, amelyek szinte teljes egészében a moslékba kerülnek

Mindemellett az intézmények elégedettek a szállító pontosságával, partnerségével, a higiéniai szabályok betartásával.

Az intézményvezetők többségének véleménye szerint (ide értve a szociális és egészségügyi intézményeket is) az elégedetlenség egy része a családok nem megfelelő étkezési szokásaiból fakadnak, ezért a problémák megoldásába be kell vonni a szülőket is.

A Familiar Foods Kft. ügyvezető helyettese javaslatot tett a Minta Menza program megismerésére, a programhoz való csatlakozás megfontolására. (<http://www.mnhsz.com/mintamenza>) A Minta Menza Program életre hívása jelzi, hogy nem egyedi biatorbágyi jelenségről, hanem országos, népegészségügyi problémáról van szó.

A Budapest Főváros Kormányhivatala Érdi, Budaörsi Kistérségi Népegészségügyi Intézete 2012 novemberében ellenőrzést végzett a Karinthy F. u. 4. szám alatti iskolaépület konyháján valamint a Vadvirág és Csicsergő tagóvodákban. A vizsgálatról szóló (mellékelt) jegyzőkönyv megállapította, hogy a hús/zöldség arány nem felel meg az országos tisztifőorvos által 2011. augusztus elsején kiadott ajánlásnak, az étlapon túl sok hús és kevés zöldség szerepel. A Familiar Foods ügyvezető helyettese elmondta, hogy konyhatechnológiai okokból nem tudnak zöldséges rakott ételeket készíteni, mivel a konyhák nem rendelkeznek a megfelelő tároláshoz szükséges melegítő eszközökkel.

A szülők javaslatai között szerepelt az étkezési térítési díj megemlése első sorban az adagok mennyiségének növelése és a repeta lehetőségének biztosítása érdekében.

Biatorbágy Város Önkormányzata elkötelezett abban, hogy a közétkeztetésben részesülő gyermekek olyan ízletes, egészséges ételt kapjanak, amit el is fogyasztanak. Az eddigiek alapján kijelenthető, hogy a Familiar Foods Kft. maximálisan partner e cél elérésében.

Kérem a tisztelt bizottságot, tegyen javaslatokat a közétkeztetés mennyiségi és minőségi javítása, az el nem fogyasztott ételmennyiség csökkentése valamint a gyermekek, pedagógusok és szülők megelégedettségének növelése érdekében szükséges önkormányzati intézkedésekre.

Biatorbágy, 2013. január 17.

Tarjáni István  
polgármester



BUDAPEST FŐVÁROS  
KORMÁNYHIVATALA

BIATORBÁGY VÁROS  
POLGÁRMESTERI HIVATAL

Érkeztetés száma: 18554 2012 NOV 22.

Iktatás ideje: 11.22.

Iktatószám: TG-375-4/2012

Ügyszám: R2

ÉRDI, BUDAÖRSI KISTÉRSÉGI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI INTÉZET

*Csáthi*

Ügyiratszám: XIV-R-033/03808-7/2012.  
Ügyintéző: Majzik Bencéné  
Telefon: 06-23-354-765/107  
E-mail: [majzik.bencene@kmr.antsz.hu](mailto:majzik.bencene@kmr.antsz.hu)

Tárgy: Tájékoztatás panaszbejelentés  
kivizsgálásáról  
Melléklet: -  
Hiv. szám: -

**Biatorbágy Város Önkormányzat**  
**Polgármesteri Hivatal**

**Tarjáni István**  
**Polgármester részére**

**Biatorbágy**  
**Baross Gábor u. 2/a.**  
**2051**

**Tisztelt Polgármester Úr!**

Intézetünkhöz panaszbejelentés érkezett a Biatorbágy területén működő közétkeztetés keretében biztosított étel minőségére és mennyiségére vonatkozóan.

A vizsgálat eredményéről az alábbiakban tájékoztatom.

Intézetem közegészségügyi felügyelői helyszíni ellenőrzést végeztek a Vadvirág Óvoda (2051 Biatorbágy, Fő u. 61.), Csicsergő Óvoda (2051 Biatorbágy, Bajcsy-Zs. u. 13.) és a Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános iskola (2051 Biatorbágy, Karinthy Frigyes u. 4.) konyháján.

Az **általános iskolai** ellenőrzés során jelen voltak az igazgató helyettes valamint a konyhai dolgozók. Az étel minőségével és mennyiségével kapcsolatban elmondták, hogy az étel minősége az új beszállító érkezésével javult. Gyermekek szívesen fogyasztják, ételmaradék mennyisége lecsökkent. Igény szerint repetát biztosítanak, kivétel a darabos húsoknál.

Elmondás szerint az **óvodai étkezés** terén is javulás látható. „Étel finomabb, változatosabb, nem olyan puffasztó mint a korábbi szállítóé”.

**Meglévő probléma** azonban, hogy a tízórára, uzsonnára adott pékáru (zsemle, kifli) méretét tekintve kicsi, nem a kereskedelemben kapható nagyságú. A kenőzsiradék kevés nem mindid tudják a kenyereket teljesen megkenni.

Az 37-38. heti étlapot áttekintve a következő észrevételeket tesszük:

**Adagolási útmutató** (szállítólevélen van feltüntetve) általánosságban az iskolás korú gyermekekre készül, ebbe beletartozik a 6-14 éves korosztály, korcsoportonkénti bontás nincs.

Az **étlapon** nincs feltüntetve az étkezések számított energia-, fehérje, zsír-, szénhidrát-, cukor- és sótartalma egy adagra vonatkoztatva, és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-SzCsM-GKM rendeletben meghatározott allergén összetevők.

**Húskészítmények** (felvágottak, virsli, debreceni) 11 alkalommal láthatók az étlapon az ajánlott 6 alkalommal ellentétben.

**Zöldség és gyümölcs** tekintetében az ajánlás szerint naponta biztosítandó mennyiséget nem érték el. Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén biztosítani kell legalább napi 2 adag gyümölcsöt/ zöldséget, ezekből legalább 1 adagot nyers formában. Az étlapon ezzel ellentétben nyers zöldség 3, gyümölcs pedig 1 alkalommal szerepelt (10 élelmezési napra vonatkoztatva), ami **nagyon kevés**.



Az ellenőrzés során az országos tisztifőorvos 2011. augusztus elsején kiadott: „**A rendszeres étkeztetést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára**” című előírás volt az irányadó.

Jelenleg az ajánlás nem kötelező érvényű, de az étlap összeállításánál – ételkészítés során - ezeket az iránypontokat kell figyelembe venni.

A feltárt hiányosságokkal kapcsolatban felhívtuk a Familiar Food Kft.-t, hogy az OTH által kiadott ajánlást figyelembe véve kell a megfelelő minőségű és mennyiségű közétkeztetést biztosítani.

Tájékoztatatom továbbá, hogy Intézetünk is csatlakozott az országos szintre emelt 'Menzaminta-Mintamenza' elnevezésű programhoz, melynek keretében a közétkeztető helyek általános vizsgálata a jövő évben megtörténik.

Az ellenőrzés során **egyéb közegészségügyi hiányosságokat** is észrevételeztünk, melyek megszüntetésére intézkedési tervet kértünk (még nem érkezett meg).

- Az iskolában található melegentartó pult kapacitása a nagy forgalomhoz képest kicsi, ezért nem is használják.
- A konyhákban (iskola, óvoda) maghőmérő van azonban nem működnek.
- Szállítóedények tárolására raklap alátét rács nem biztosított, helyenként földön tárolják az edényeket.
- Étél – szükség szerinti – melegítésére, újra hőkezelésére megfelelő méretű edényzet nem biztosított.
- Poharak tisztasága nem megfelelő.
- Az elkészített uzsonnát műanyag dobozokban tárolják fogyasztásig. Megfelelő hűtőtárolás nem biztosított.

Érd, 2012. november 13.

Tisztelettel:

Dr. Katona Ildiko  
kistérségi tisztifőorvos



**Erről értesül:**

- 1) Bátorbágy Város ÖPH (2051 Bátorbágy Baross G. u. 2/a)
- 2) Irattár





## Benedek Elek Óvoda Biatorbágy

2051 Biatorbágy, Fő utca 61. • Telefon/Fax: 06 23 310-301  
Mobil: 06 30 337-4775 • E-mail: ovoda@biatorbagy.hu •  
www.ovoda.biatorbagy.hu

íkt.sz.:

### Óvodai vélemények a közétkeztetés helyzetéről 2013. január

#### Csicsergő Óvoda (Bajcsy-Zs. u. 13)

Sajnos jelezni kell a konyha felé, hogy problémáink vannak az étkezéssel. Erősen romlott az ebéd minősége, sem íze, sem állaga, sem a választék nem a régi. Mennyiségileg is kevesebb. Előfordult (dec.) hogy a tészta hideg lében úszva, egy hatalmas műanyag vödör alján érkezett. A délutáni túrónak, ami édes volt elméletileg, érdekes íze (hagymás?) volt. Lehet, hogy az edényben volt előzőleg hagyma? Ősszel nagyon örültünk, mert még a rosszul étkező gyermekek is szívesebben ettek, jóízű, gusztusos ennivalót kaptunk. Amennyiben a szakács változott, akkor kérjük szépen vissza a régit!

*Üdvözlettel: Puska Zoltánné tagóvoda-vezető*

#### Legóvár Óvoda (Szentháromság tér 6)

Az étkezés számunkra induláskor, a nyár folyamán mennyiségileg és minőségileg is nagyon jó volt. Azóta a kifogásaink:

- túl sok fűszert használnak /leginkább só
- szétfőtt tészták, többször olajban úsznak
- amikor nincs leves, a főzelék mennyisége nagyon kevés
- a fásírozott szinte feketére van sütvé
- a tea porból készített, helyette teafüves és cukor+citromlé ízesítettet kérünk szépen.
- a sütik finomak és megfelelő nagyságúak is, a desszertekkel elégedettek vagyunk.

*Köszönjük: Györgyné Bartos Mária tagóvoda-vezető*

#### Pitypang Óvoda (Szent László u. 48.)

Az étkezéssel kapcsolatban: az ételek ízét szeretjük, mennyisége is megfelelő. A leveseket gyakran sósnak érezzük.

Az ételmintához a darabra kiszámított ételekből (sajt, túrórudi, keksz stb.) kérnénk szépen plusz darabot.

A szerdai főzelékek mellől - melyeknek íze jó- hiányzik a leves.

*Pintér Istvánné tagóvoda-vezető*

#### Vadvirág Óvoda (Fő u. 61.)

Az őszi tapasztalatainkból kiindulva történtek pozitív és negatív változások is.

A gyerekek megszokták a „liliputi” méretű péksüteményeket, kapunk plusz kenyeret, vaját, pótoljuk, ha valaki még szeretne enni.

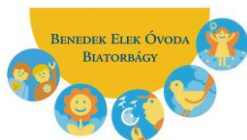
Már a szülők sem reklamálnak annyit, hogy éhes a gyermekük, amikor hazaér az óvodából.

Az ebédek ízesítése sokat változott, szerintünk túlzottan sós a legtöbb étel. Az odafigyelő, gondos ízesítés, házas jelleg sajnos eltűnőben van.

A reform ételeket egyelőre nem hajlandók elfogyasztani a gyerekek, pl. sütőtökleves, a sokféle ragu, stb.

Olyan is előfordult, hogy a krémleveshez elfelejtették kiszállítani a levesgyöngyöt, így csak az üres lé került a gyerekek elé. Kompenzációt nem kaptunk helyette.

Egyébként a szállítás pontos, higiénikus, jól szervezett.



## Benedek Elek Óvoda Biatorbágy

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

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

www.ovoda.biatorbagy.hu

Tudjuk, hogy nem egészséges a sok szénhidrát, de még mindig a tésztaféléket kedvelik a legjobban. Természetesen csak akkor, ha nem zsírban úszik, vagy szétáztatott minőségben van elkészítve, mert ez is gyakran előfordul.

Véleményünk szerint a gyermekétkeztetés váltása nem hozott nagy pozitív eredményt, csak egy kicsit olcsóbb a térítési díj.

Sokan szívesen fizetnének többet, ha a gyerekek zöldséget és gyümölcsöt is rendszeresen kaphatnának az óvodai étkeztetés során. (Ezt a szülők által biztosított gyümölccsel, friss zöldséggel pótoljuk...)

*Vadvirág Óvoda közössége nevében*

*Válintné Petrik Ágnes vez.hely.*

### Meserét Óvoda (Dévai u.)

Kb. 1 hónapja (december közepétől) egyre gyengébb az ételek minősége, előfordul, hogy valami kifejezetten rossz ízű (káposztás tészta)

- minden sós, borsos
- a reggeli, délutáni pékárú nagyon kevés,
- kevés a zöldség a reggelihez, uzsonnához, kevés a savanyúság
- a szerdai főzelékes napon elkélne a leves, mert ezeket szeretik legkevésbé a gyerekek, ilyenkor üres hassal fekszenek le. Inkább a rizses, húsos, tartalmasabb második fogásnál lehetne elhagyni a levest, a folyadékot akkor talán üdítővel lehetne pótolni.
- Uzsonnára nem lehetne több joghurt, tejföl vagy kefir?
- A kicsiknek elegendő az adag, a nagycsoportokra ez biztosan kevés

Másik vélemény:

Reggeli:

- mennyisége egy 3-6 év közötti gyerekek nem megfelelő! Kétszer ennyit is meg ennének.

Ebéd:

- Az utóbbi időben túl sós és zsíros
- Szerdán hiányzik a leves

Konyhások véleménye:

- túl sósak az ételek
- a tészták túl zsírosak (olajosak)
- a rizzsel/tésztával tálalt saftos húsokat nem eszik a gyerekek (a halat nagyon szeretik)
- a reggelihez küldött tea kevés, a szállítólevélén feltüntetett mennyiségnél kevesebb

## FELJEGYZÉS

### Meserét Óvoda (Dévai u. I.)

A mai nap folyamán (2013. január 16.) Tóth Rita (Familiar Foods Kft. munkatársa) illetve a pótszállítással megbízott gépkocsivezető tájékoztatta az óvoda munkatársait arról, hogy a Szent László utcai Pityang Óvoda előtt valaki elhajtott az óvodai étkezést kiszállító gépkocsival, miközben a gépkocsivezető az ételt bevitte.

A napi étel-kiszállítással kapcsolatban az alábbiakat tapasztaltuk:

A Familiar Foods Kft. gyors intézkedésének köszönhetően egy másik ételszállító autó kb. 8,30 órakor hozott reggelit az óvodásoknak.

A gyermekek a napirendben megszokott időpontban, 9,00 órakor reggelizhettek.

Az ebéd a megszokott rendben érkezett, az uzsonnát – ahogy azt Tóth Rita előre jelezte, – a rendőrség által megtalált reggelis autó sértetlen szállítmányából kaptuk meg.

*Bokor Péterné tagóvoda-vezető*

Biatorbágy, 2013. január 17.

Palovics Teréz  
óvodavezető

A Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános Iskola :

A közétkeztetéssel kapcsolatban az elmúlt időszakban a következő észrevételek voltak:

- a levesek általában nagyon sósak
- a sütötök leves senkinek nem ízlett, minden a moslékba ment
- a tízórára, uzsonnára kiadagolt kenyérből nem tudnak repetát adni
- uzsonnára kiegészítőként továbbra is várjuk a vajat, vagy zsírt
- az étrend összeállításánál kérjük, hogy nagyobb figyelem irányuljon az ételek párosítására (karfiolleves-szárazbab főzelék, mexikói zöldségleves -sóska-főtt tojás-burgonya)
- egytálétel ( főzelék ) mellé sütemény helyett Túró Rudit küldtek