



ELŐLAP A TÁJÉKOZTATÓHOZ

A TÁJÉKOZTATÓ CÍME: **A közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről**

MELLÉKLETEI:

- felmérés eredménye óvoda, iskola, szmk
- felmérés eredménye Hivatal
- 240/2023. (XI.27.) OKEB határozati javaslat

A TÁJÉKOZTATÓT TÁRGYALJA: Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottság

ÜLÉS TÍPUSA: nyílt

ÜLÉS IDŐPONTJA: 2024. január. 22.

AZ ELŐTERJESZTÉST VÉLEMÉNYEZI: -

MEGHÍVOTTAK: -

A HATÁROZATRÓL ÉRTESÜLNEK: MiCsodanap Kft., Szervezési Osztály

ELŐTERJESZTŐ: Tarjáni István polgármester

AZ ELŐTERJESZTÉST ÖSSZEÁLLÍTOTTA: Veres-Czinege Anita közművelődési és köznevelési referens

AZ ELŐTERJESZTÉST ELLENŐRIZTE: dr. Szabó Ferenc jegyző, dr. Major Mónika aljegyző

Dátum: 2024. január 10.



VÁROS POLGÁRMESTERE

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a • Telefon: 06 23 310-174/213 mellék
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

TÁJÉKOZTATÓ

A közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága a 240/2023. (XI. 27.) határozatában kérte, hogy az új közétkeztető cég, a MiCsodanap Kft. szolgáltatásával kapcsolatban készüljön egy felmérés az érintett intézmények bevonásával és a polgármesteri hivatal dolgozóinak bevonásával.

Az iskolák és óvodák tekintetében a felmérés a 2023. december 11.-i héten indult és egy hetet fedett le, míg a hivatal dolgozóinak részvétele november hónaptól folyamatos volt. A felmérés meghirdetésre került az érintett intézmények szülői munkaközösségét érintően is, melyre 5 szülő jelentkezett és kóstolt december hónapban.

A felmérés a google kérdőív készítő szolgáltatása segítségével került kiküldésre, feldolgozásra és összegzésre.

A felmérés eredményéről összességében elmondható, hogy a vélemények sokkal inkább pozitív irányba mutatnak, beleértve az építő jellegű kritikákat is.

A felmérés eredményét - az óvoda-iskola-szmk és a hivatali dolgozók tekintetében külön - az előterjesztés melléklete tartalmazza.

Kérem a Bizottságot a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményének megtárgyalására!

Biatorbágy, 2024. január 10.

Tisztelettel:

Sisa Márk
bizottsági elnök

Határozati javaslat
Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága
.../2024. (I. 22.) határozata

A közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága

- 1) elfogadja a MiCsodanap Kft. szolgáltatásával kapcsolatos felmérés tartalmát,
- 2) kéri, hogy a felmérés eredménye kerüljön megküldésre a MiCsodanap Kft. felé,
- 3) kiemeli, hogy a határozat mellékletében található felmérés a MiCsodanap Kft.-ét nem mentesíti a közétkeztetés tárgyában létrejött vállalkozási szerződés IV.18. pontjában rögzített felmérési kötelezettsége alól.

A közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményeit a határozat melléklete tartalmazza.

Határidő: azonnal

Felelős: polgármester

Végrehajtásért felelős: Szervezési Osztály

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete

Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága

240/2023. (XI. 27.) határozata

Biatorbágyi közétkeztetésről

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága megtárgyalta a biatorbágyi közétkeztetésről szóló napirendet és kéri, hogy

1. A 2024. januári rendes bizottsági ülésre készüljön egy tájékoztatás a közoktatási és köznevelési intézmények közétkeztetése tárgyában.
2. A tájékoztató anyaghoz kéri a bizottság:
 - az érintett intézményvezetők által összeállított véleményező tájékoztató elkészítését,
 - a Szülői Munkaközösség közreműködésével elkészült közvéleménykutatásnak a tájékoztató anyaghoz való csatolását,
 - a Polgármesteri Hivatalhoz érkező mintaebédek alapján egy összefoglaló értékelés elkészítését.


Mohácsy István
elnök



MI-CSODANAP közétkeztetés felmérés

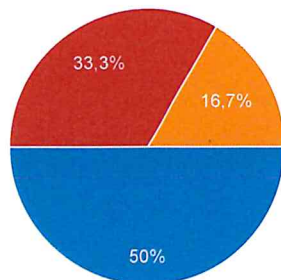
12 válasz

Elemzések közzététele

 Másolás

1) Hogyan értékeli az ételek minőségét? LEVESEK

12 válasz

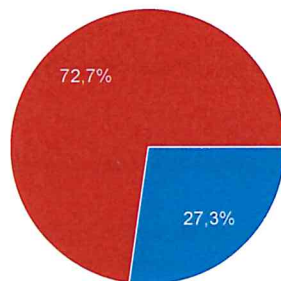


- - Nagyon jó a minősége
- - Inkább jó a minősége
- - Időnként megfelelő, máskor nem
- - Inkább nem megfelelő a minősége
- - Nem megfelelő a minősége

 Másolás

2) Hogyan értékeli az ételek minőségét? KÖRETEK

11 válasz

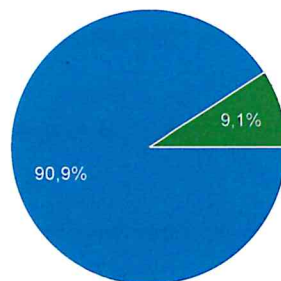


- - Nagyon jó a minősége
- - Inkább jó a minősége
- - Időnként megfelelő, máskor nem
- - Inkább nem megfelelő a minősége
- - Nem megfelelő a minősége

 Másolás

3) Hogyan értékeli az ételek minőségét? HÚSOK Több helyes válasz is megjelölhető!

11 válasz

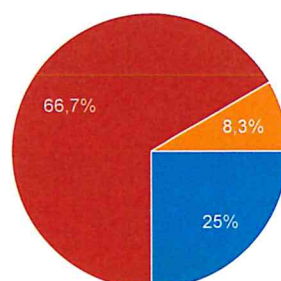


- - jól átsült
- - mócsingos
- - nyers
- - száraz

 Másolás

4) Hogyan értékeli az ételek minőségét? FŐZELÉKEK

12 válasz

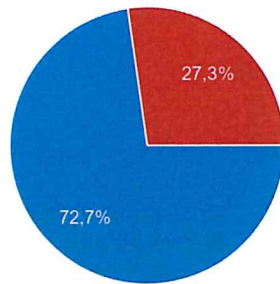


- - Nagyon jó a minősége
- - Inkább jó a minősége
- - Időnként megfelelő, máskor nem
- - Inkább nem megfelelő a minősége
- - Nem megfelelő a minősége



5) Hogyan értékeli az ételek minőségét? GYÜMÖLCSÖK

11 válasz



- - Nagyon jó a minősége
- - Inkább jó a minősége
- - Időnként megfelelő, máskor nem
- - Inkább nem megfelelő a minősége
- - Nem megfelelő a minősége

6) Hogyan lehetne javítani az ételek minőségén? Kérem fejtse ki véleményét legfeljebb 350 karakterben!

8 válasz

Egyszer kóstoltam, így nem tudok javaslatot adni. Amit kóstoltam, jó volt.

Én minden esetben jó ízű, házas ízvilágú, az étel jellegének megfelelően fűszerezett ételt kóstoltam. Nem volt szétázva a tészta a levesben és minden megfelelően átsült. (korábban ez nem így volt)

A krumplit pl. petrezselymes krumpli, paradicsomos hús gombócnál normálisan megfőzni, mert kemény a krumpli. A krumplira figyeljenek oda

Házas ízek vannak, átsült, nem túlsütött, nem túlfőzött ételek. Szerintem finoman főznek.

Minőségi problémát nem tapasztaltam, az óvodában a gyerekek is szívesen fogyasztják az ételeket. Ha a mennyiségen lehetne emelni, annak örülnék. A levesek nagyon népszerűek.

Az ételek minőségével kapcsolatban nincs kifogásom. Amit ettem a december 11-i héten, az mind finom és bőséges volt. Nekem egy picit sósak voltak az ételek, de finomak voltak. Ha az intézmények is ténylegesen ezt kapják, ugyanilyen minőségben, mennyiségben, akkor nem lehet kifogás. Annyi észrevételem lenne, hogy ha a hivatalba külön csomagolva hozzák az ételt, akkor a savanyúságot ne tegyék rá a főételre, hanem inkább külön csomagolva. :)

Szerdán a pásztor tarhonya mellé a savanyúság meg volt buggyanva sajnos, és mivel egybe volt csomagolva, így a tarhonyát is. Levesbe a zöldségeket gondolom fagyasztott állapotban veszik, rosszul volt megpucolva sajnos.

A paradicsomos káposzta nem finom, keserű illetve a hozzátartozó húsnak furcsa íze volt, nem lehetett megenni, kuka.

Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá. [Visszaélés jelentése](#) - [Felhasználási feltételek](#) - [Adatvédelmi irányelvek](#)

Google Űrlapok



MI-CSODANAP közétkeztetés felmérés

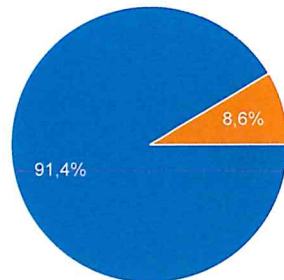
35 válasz

Elemzések közzététele

1) Milyen étkeztetést vesz igénybe?

Másolás

35 válasz

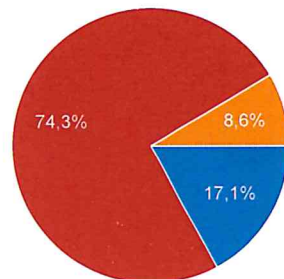


- Iskolai normál étkeztetést
- Iskolai speciális étkeztetést
- Óvodai normál étkeztetést
- Óvodai speciális étkeztetést

2) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? LEVESEK

Másolás

35 válasz

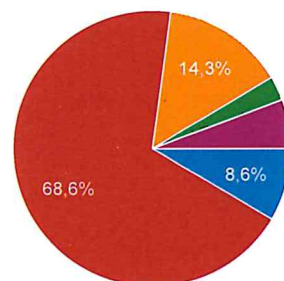


- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés

3) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? KÖRETEK

Másolás

35 válasz

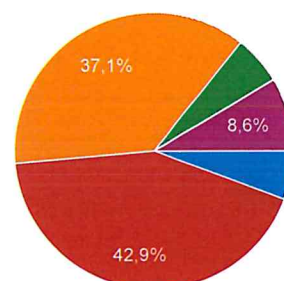


- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés

4) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? HÚSOK

Másolás

35 válasz

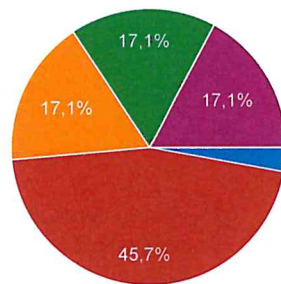


- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés



5) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? GYÜMÖLCSÖK

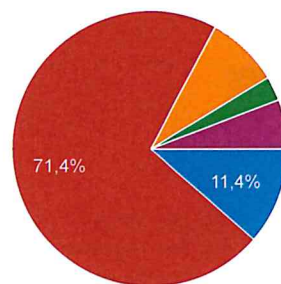
35 válasz



- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés

6) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? FŐZELÉK

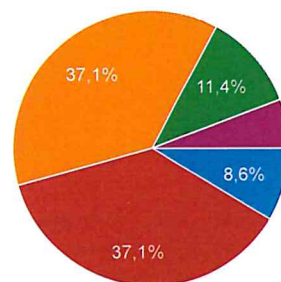
35 válasz



- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés

7) Hogyan értékeli az ételek minőségét? LEVESEK

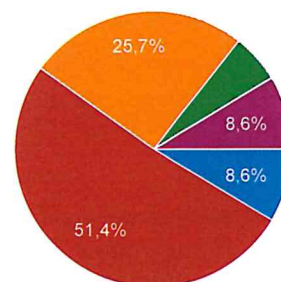
35 válasz



- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége

8) Hogyan értékeli az ételek minőségét? KÖRETEK

35 válasz

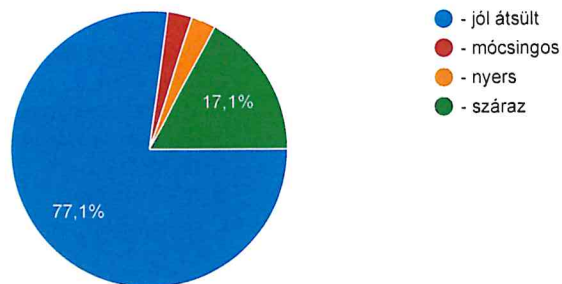


- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége



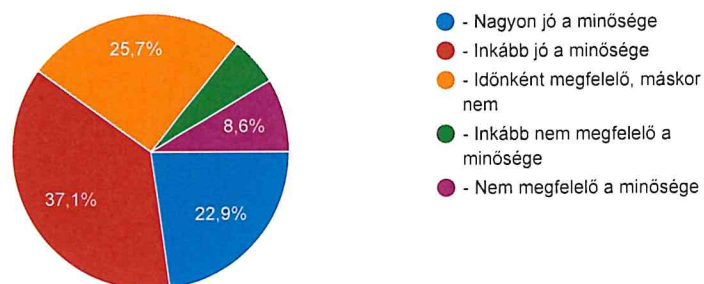
9) Hogyan értékeli az ételek minőségét? HÚSOK Több helyes válasz is megjelölhető!

35 válasz



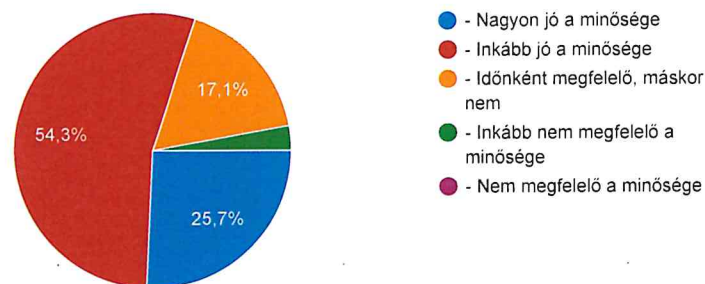
10) Hogyan értékeli az ételek minőségét? FŐZELÉKEK

35 válasz



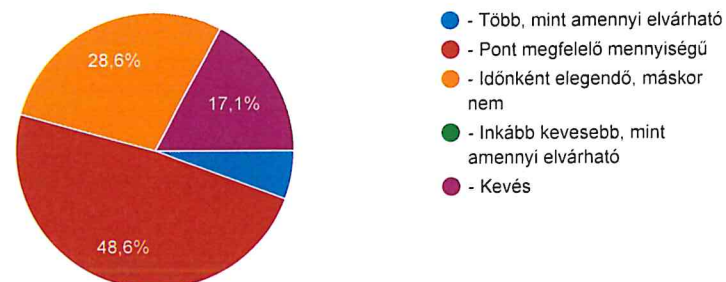
11) Hogyan értékeli az ételek minőségét? GYÜMÖLCSÖK

35 válasz



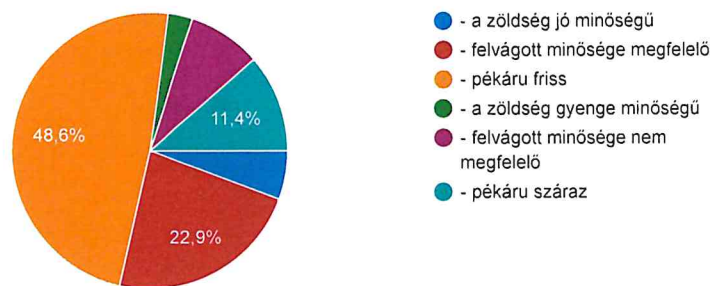
12) Hogyan értékeli a tízrai és uzsonna mennyiségét

35 válasz



13) 1) Hogyan értékeli a tízórai és uzsonna minőségét? Több válasz is megadható!

35 válasz



14) Hogyan lehetne javítani az ételek minőségén? Kérem fejtse ki véleményét legfeljebb 350 karakterben!

35 válasz

Köszönöm, a lehetőséget!

A mai adag, a leves, káposzta hússal és alma volt. Nem kaptam sem tízórait, sem uzsonnát, sem a kenyeret, ami a listán volt, de nem engedett tovább, ha nem töltöm ki, így a gyerek uzsonnás doboz maradékának tapasztalatát írtam be. A mennyisége szerintem megfelelő egy gyereknek, sőt a főzelékből felnőtt adagot kaphattam, mert 2 szelet hús volt. Az alma kicsi, de egy gyereknek ebéd után pont elég.

A leves leve laza, nem gazdag, a zöldség sokféle, tésztaféle kevés. A paradicsomos káposzta, szintén elég folyékony, nem gazdag ízvilág, talán a kömény jött át, amúgy nem fűszeres. Nem rossz az íze, de elég jellegtelen.

Tegnap nem kaptam meg az ételt. Ma szilva leves, jó ízű, sűrű a szilva benne túl nagy. A pásztor tarhonya nekem borsos volt, a krumpli kicsit nyers, a tarhonya finom. A saláta finom. Tízórait és uzsonnát nem kaptam. A mandarin könnyen pucolható, finom édes és magnéklüli volt.

Nagyon tetszik, hogy nincs az ételeknek mellékízük. Házas, finom, nincs túlfűszerezve. A mennyiség időnként kevés. Lehetne kicsit változatosabb, kevésbé zsíros és a minőségen a minőségi alapanyagok segítenének.

A mákos tésztának nem volt íze, így ehetetlen volt.

A tésztákat nem kellene túlfőzni. Egyébként meg vagyok elégedve.

Vannak kifejezetten finom ételek, nincs lényeges hozzáfűznivalóm.

nincs

A dolgozó nem eszik tízórait és uzsonnát, a válaszaim nem mérvadók.

Sűrűbb leves, kevesebb ritsköret!

-

Eltérőbb A-B menü, sűrűbb leves.

A menüválasztás egy napra hasonló pl:tökfőzi babfőzi.

Egy napon az A B menü sokszor ugyan olyan jellegű pl. dejós tészta vagy mákóstészta. A főzelékeknél is sokszor hasonló tök vagy cukkinifőzelék között lehet választani aki egyiket sem szereti az nem tud választani. Szerintem a novemberi átvétel óta sokkal ízletesebb és választékosabb az ebéd.

Ízesebben több főzelék, kevesebb virsli.

A tízórait és az uzsonnára adott válaszaimat ne vegyék figyelembe - nem rendeltem - , e nélkül nem lehetett elmenteni (T kevés, U száraz). Nekem az A és B menüvel van problémám. A tökfőzelék kontra cukkinifőzelék nem igazán választási lehetőség. Ugyanígy sóska-spenót, finomfőzelék-kelkáposztafőzelék, tészta-tészta, tök ugyanaz, csak nincs benne gomba stb

Megfelelő fűszerezéssel. A levesek sokszor sótlanak, a főzelékek íztelenek.



Több gyümölcsre lenne szükség, és kevesebb tésztára. A gabonapehely helyett bármi más jó lenne.

Kevésnek találok a mennyiséget, és a választékkal sem vagyok elégedett.

Sajnos erre a kérdésre Önöknek kell megtalálnia a választ. Az ételek többsége borzalmas.

x

Elégedett vagyok.

Minőségibb alapanyagokat felhasználva, fűszeresebben, változatosabban elkészíteni az ételeket

Nem szükséges javítani, szerintem így jó:)

Nem tudom, az üzemi konyha mind ilyen, nekem már nincsenek illúzióim.

Ne legyen müzli, mert nehéz megoldani a fogyasztását.

Olyan ételeket nem kellene erőltetni, amit a gyerekek zöme nem szeret.

Nem kívánok válaszolni.

A kérdőív egyik kérdésére sem lehetett több választ megadni! A levesekben mindig túl sok a répa. Az ételek lehetnének picit fűszeresebbek. Lehetőleg egy napon ne 2 ugyanolyan ételből kelljen választani, mint pl. tök- vagy cukkini főzelék, diós vagy mákos tészta.

Sűrűbb leveseket és főzelékeket ennék.

A főételekhez adott kenyér mennyisége nagyon kevés. Ezen lehetne javítani. Köszönjük szépen!

Nem tudom.

Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá. [Visszaélés jelentése](#) - [Felhasználási feltételek](#)
- [Adatvédelmi irányelvek](#)

Google Űrlapok

