

Közétkeztetési körkép

Ercsi, 2015.májusa

**Kisa Judit
dieteikus
Kocsis Gábor
séf**

1. Általános helyzet, kérdőívek, egyéb tapasztalások

Napfény ovi:

- mennyiség, és hőmérséklet megfelelő
- panasz volt az ebédek minőségének hullámozására (só, bors: hol sok-hol kevés, egyéb fűszerezés hiánya, állagok: hol híg-hol sűrű, főtt tészta: pirított és egybeáll, olaj az étel tetején....)
- panasz volt a reggeli-uzsonna szállítási idejére –túl korán érkezik, nem tudják mennyiségileg átvenni
- panasz volt a péksütemények frissességére, kinézetére
- panasz volt az étlap összeállítására (ismétlődnek az alapanyagok az ebédeknel, hiányolnak gyerekek által kedvelt ételeket, a tízórait nem mindig tartják elég bőségesnek, a gyümölcsök és zöldségek kínálata silány (sok alma, kivi, időnként körte, hiányzik a zöldhagyma a piros retek, mint évszakot képviselő zöldségek, „nem változatos” az étlap, nem gyerekbarát alapanyagok kiválasztása: a szalonnás-füstölt ételeket nem tartják gyerekbarátnak....)

Hétszínvirág ovi:

- ugyan azok a problémák, mint a másik óvodánál, valamint:
- hangsúlyozottabban neheztelnek az étlap összeállítására! (miért van annyi tej-, és tejtermék?, nem isszák meg a gyerekek a natúr tejet, egész napi összeállításokat is kifogásolták, az „összetett” ragukat nem szeretik a gyerekek)
- kifogás a zöldségek minőségére (a retek sokszor sok rossz részt tartalmaz, paprikával is volt hasonló tapasztalatuk)
- kifogásolták a zsemle, kiflik minőségét is, zacskóban, már reggel nem túl gusztusos kinézettel és állaggal érkeznek a péksütemények

Kérdőívek értékelése az óvodáknál:

48 kérdőív

elégedettségi átlag (1 rossz-10 jó) 5,3

Ami rossz: vagy túl sós, vagy sótlan az étel. Gyenge ízesítésű és fűszertelen. Sok a bors. Tartalmatlan, jellegtelen levesek. Híg főzelék, tejbegríz. Májas ételek. sok a natúr tej, néhány krémleveset nem

kedveltek, a gombát nem szeretik, kevés a gyümölcs választék – a kivit nem szeretik

Ami jó: ha gusztusosak az ételek. Gyümölcsleves, Paradicsom leves, főzelékek, raguk, pörkölt, rakott ételek

A közétkeztetési rendelet ismertsége erőteljesen hiányos.

Javaslatok: kevesebb tej, és az is ízesített legyen, kevesebb rizst szeretnének, több tészta és tésztás étel legyen, többféle gyümölcs legyen, rakott ételeket hiányolják, ne legyen magában zöldség köret, legyen bőségebb a tízórai, legyen ivólé

Iskola:

- igazgató úrral történő megbeszélésünk: ha probléma van, amit orvosolni kell, akkor az gyorsan és készségesen megtörténik, hiszen közel van a konyha
- meglátása szerint probléma van a szülői hozzáállással a zsebpénzek kapcsán: a gyerekek nem mindig éhesek, nassolni tudnak és kapnak is a szülőktől rendszeresen kiegészítést
- étkezési kultúra és körülmények kapcsán kifogásolta az evőeszközök hiányát, a mellékhelység nyitásaért pedig folyamatosan szólni kellett egy időben

Kérdőívek értékelése:

36 db

elégedettségi átlag (1 rossz-10 jó) 6,8

Rossz: vagy túl sós, vagy nagyon sótlan – de mindig ízetlenek az ételek.

Gusztustalanok, furcsa kinézetűek, hígak. Kemény a rizs.

Jó: elegendő mennyiség. Van, ami gusztusos.

A közétkeztetési rendelet ismertsége erőteljesen hiányos.

Javaslatok: tisztább tányérok és tálcák és terítők legyenek. Legyenek evőeszközök. Használjanak több fűszert. Legyen többször tartalmasabb húsos leves.

Szociális ellátás:

- a vezetővel való megbeszélés kapcsán nagy problémát nem említett, egyes ételeket kifogásolnak igazán (pl. kukoricafőzelék) illetve olyan

összeállításokat kifogásolnak, melyek nem túl laktatóak: csak párolt zöldség köret, tejbegrízhez nem túl tartalmas leves.

Kérdőívek értékelése:

31 db

elégedettségi átlag (1 rossz-10 jó) 5

Rossz: főzelékek, levesek, nem jó a hal, ízetlenek az ételek, fűszertelenség

Jó: tésztafélék, szaftos húsok (raguk, pörköltök)

A közétkeztetési rendelet ismertsége erőteljesen hiányos.

Javaslatok: ízesebb ételek, puhább húsok, kevesebb kukorica és ami puffaszt – de azért legyen több káposztás étel(töltött-, székely káposzta, káposztás tészta) legyen többször sütemény, kelt tészta, burgonya.

Egyéb tapasztalataink:

- ételhőmérsékletet a HACCP előírásainak megfelelően mindenhol mérnek az étel átvételekor, a mennyiségi átvétel is megfelelő
- Viszont nem kóstoltak ételt sehol! Megkapták, kiadták.
- Egy-két felnőttet láttunk csak enni a gyerekekkel – zavart helyzet alakult ki a kiszervezés kapcsán: nincs befizetés, nincs étkezés.... Jó-e, ha ezt látja és tapasztalja a gyermek??
- kényelmi szempontok: pont tálalási időre érkezzen az étel mindenhova, hogy rögtön kiadható legyen (esetleges hőkezelés nélkül) ennek hatására időhiány alakul ki az átvételnél, hiszen rohan a szállító.... de neki rohanni kell, hogy gyorsan odaérjen a másik helyre is....
- a tálalási hozzáállás

Egy napi példa: az óvodába szállított párolt zöldség tálalásakor az utolsó csoport táljába szerintünk csak egyszerűen beleöntötte (nem szűrőkanállal szedte ki) a konyhai dolgozó a párolt zöldséget, az edény alján összegyűlő, zöldségekről lecsorgó kevéske vízzel, így a csoportban a tálalás végére a maradék zöldség a tál alján vízben úszkált. A konyháról a rántott halrudak közé érthetetlen módon bekerült 3db égettebb..... Majd ez belekerült a csoport táljába, majd ezek rákerültek úgy a gyerekek tányérjára, hogy egyébként a tálaló tálban volt még repetának 5db teljesen gusztusos hal... Így az alábbi óvónői vélemény alakult ki: ma vízben úszkáló zöldséget és égett halat kaptunk....

- étkezési kultúra – körülmények: iskolában csak kanál volt kikészítve az ebédlőben (miután kitudódott az ottlétünk, előkerült egy alkalommal villa is, de késsel nem találkoztunk). Az óvodában már a középső csoportban késsel-villával ettek.
Az óvodákban szépen terített asztalok voltak, az iskolában kétes tisztaságú volt időnként a terítő.
Az iskolai étteremben embertelen hangzavar uralkodott az étkezés idején.
- étel ismeret, ételek értéke, étkezésre fordított idő
Az egyszerűbb és közismertebb ételeknél sem tudták mindig mit esznek a gyerekek.
Az iskolában nagyon sokan nem is kérték el a menüsor egy részét.
(általában levest és/vagy köretet)
Nagyobb, nem csoportosan étkező gyerekek étkezésre fordított ideje átlag három-öt perc! volt...
- Szomorúan szembesültünk az iskolai büfé kínálatával: cukros üdítők, péksütemény, pizza stb.

Összegzés:

A fentiek elmondásokon, megkérdezéseken és a megbántás teljes kizárásával saját tapasztalásainkon alapulnak.

Világosan láthatóvá vált számunkra, hogy mindenki igyekszik az általános véleményt elmondani, de kellőképp benne van az egyéni véleménye is, főleg az étlap összeállítását tekintve. Kicsit más igénye volna minden korosztálynak, egyik intézménynek, másik intézménynek....

Ezen nézetek egységesítése és egységes elvárások kommunikálása lenne majd az egyik cél.

A minőséggel kapcsolatban alapvető kifogások voltak.

Lássuk, mit tapasztaltunk ezzel kapcsolatban:

2. Kóstolásaink

Mellékelve küldjük kóstolásaink értékelését.

Az átlag pontszám az 1-10 skálán 4-es, ami elég lehangoló minőséget jelent.

Egyetértve a kérdőívet kitöltők többségével, hiányoltuk a fűszereket (zöldfűszer darabkákkal nem találkoztunk egyetlen ételnél sem!), mely karakteresebbé tenné az ízeket, az odafigyelést.

A négy napból háromszor ettünk leves, melyből kettőt teljesen fölösleges volt megfőzni ebben a minőségben (zöldég leves, gomba leves).

Elgondolkodtató, hogy mivel a leves az első fogás az étkezésben, ilyen minőség után van-e kedve elfogyasztani az ebéd többi részét a gyermeknek és a felnőttnek... pláne, ha az még nem is gusztusos.

3. Főzőkonyhai tapasztalataink

- KONYHA: Elégséges felszereltség, zsámolyok, üstök, villansütő, kombi sütő, billenő serpenyő.....

Ez nagyban meghatározza az elkészíthető ételek fajtáját és mennyiségét. Az étlap tervezésnél ezt figyelembe kell venni!

- SZEMÉLYZET: 1fő szakács, 8fő kisegítő személyzet, 1fő ételmezés vezető, 1-2fő szállító
- A személyzet létszáma elegendő, abban az esetben ha megfelelő felkészültséggel és szakmai tapasztalattal, hozzáállással és irányítással rendelkeznek. Ismerik a főző, pároló, berendezéseket, konyhai gépeket, és megfelelően használják azokat.
- Személyes tapasztalat, hogy a dolgozók nem motiváltak kellően, kedvetlenek.

4. Étrendi ellenőrzés és étlappal kapcsolatos észrevételek

Az emberi erőforrások minisztere 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelete a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról részletek:

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1) A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők – bölcsődében, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti.

(2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

8918 M A G Y A R K Ö Z L Ö N Y • 2014. évi 61. szám

(3) Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról,

hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

(5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát.

A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

(6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. § (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)–(5) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(5) 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.

Nagyon határozott előírásokat tartalmaz a rendelet.

A fenti kiragadott részeken kívül még számtalan táblázatban tartalmaz konkrétumokat az adandó élelmiszerekről, mennyiségekről és gyakoriságokról.

Vizsgált időszak:

2015.05.04-10. és 2015.05.11-17.

Az étlap összességében a 10 ételmezési napban tartalmaz mindent, amit a rendeletben előírnak.

A kritikának szánt „sablonosság” abból adódhat, hogy az étlapokban ismétlődnek az összeállítások: minden hétfőn tésztafélé van, minden kedd és csütörtök főzelékes nap, a szerda és a péntek a húsos- egyéb köretes nap.

Az előírás szerint minden nap kell tejet vagy tejterméket adni.

Ez az étlapban nem így van, a hét elején össze tartódnak a tejes ételek, a hét közepén pedig egyáltalán nincsenek. (ebből is adódhat, hogy az intézményekben „sokallják” a tejtermékeket)

A 10 ételmezési nap tekintetében nem használják ki a rendelet adta lehetőségeket pl.: lehetne bő olajban sültet adni egyszer, ilyen nem volt, mert a

halrudat a párolószekrényben sütötték meg, valamint lehetne két alkalommal tésztát adni, ami csak egyszer volt.

5. Javaslatok javító szándékkal (több évtizedes, több helyen eltöltött szakmai tapasztalat alapján)

Kiderült az bejárás folyamán a beszélgetések és a kérdőívek alapján, hogy vannak olyan ételek, melyeket a gyerekek nagyon szeretnek, az idősebb korosztály nagyon rosszul fogad. Ennek fordítottja is igaz (kukorica főzelék, májas ételek, káposztás ételek stb.)

1. az étlap összeállításánál a különböző korcsoportok igényeit figyelembe kell venni

Kedvelt, ismert és várt ételek lennének fontosak az étlapon.

Mivel mindenkinek nem lehet tökéletesen a kedvére tenni, ezért elharapóztak az egyéni vélemények az étlap tekintetében, így mindig van valami -az ízeken túl- az étlap összeállításban, mely elégedetlenségre ad okot.

Az óvodások étlapján szereplő natúr tej talán azért nem lehet népszerű, mert forralva kapják a gyerekek. A meleg tejnél hiányozhat számukra valamilyen ízesítés, melyet a rendelet értelmében nem lehet, csak heti egy alkalommal adni. Kérdés, hogy melegen kell-e a natúr tejet adni a gyermekeknek?

A péksütemények inkább a tízórai részét képezzék, kiszállításnál pedig nem is kellene zacskóba tenni.

2. Javaslatunk az, hogy elegendő lenne 1 havi étlap megtervezése úgy, hogy megfeleljen a helyi igényeknek és ízlésnek, valamint megfeleljen a konyha kapacitásának és az előírásoknak.

Ezt mindenképpen egyeztetni kellene „kerekasztal” megbeszélésen az intézmények vezetőivel, a szolgáltató képviselőinek (esetleg külsős szakemberrel kibővítvé a csapatot). Ha a mindenkinek megfelelő étlap kialakul, ezt mindenhol képviselni tudnák a vezetők.

A szolgáltató legfőbb feladata, hogy a receptúrák és anyag kiszabatok felülbíráásával a lehető legjobb ízeket és kinézetet hozza ki az étlapból.

Az ismétlődés kapcsán ez jól követhető, és ellenőrizhetőbb lenne, mint most.

Jelenleg havi szintű átlag véleményt kér a szolgáltató az intézményektől, ezt felválthatná a napi kóistolási lap kitöltése, melyek tapasztalatait a következő hónapban már hasznosítani is tudná a szolgáltató.

Az a cél a közétkeztetésben, hogy fejleszthetően finomat kapjanak az étkezők, és mindent jó étvággal megegyenek, kortól függetlenül!

Ajánlott lenne iskolai félévente étlapot váltani.

3. Fontos lenne a tálaló személyzet oktatása a tálalásra. Nagyon jó szándékúak, de jelenlegi képzésük csak a higiénés (HACCP) előírások betartására terjed ki. Egyéb tálalási ismereteik hiányosak.
4. Az idősek otthona csak ebédet kap a szolgáltatótól. a reggelit és a vacsorát saját beszerzésben oldják meg. Ha az otthon a közétkeztetés részeként működik, érdemes lenne átgondolni az étlapokat, mert jelenlegi formájukban teljesen szabálytalanok.
5. Az általunk tervezett étlapok nem térnek el lényegesen az eddigi összeállításoktól, tehát nem drágábbak.
Tükrözik a teljes ételek jobb elosztását, belekerültek kedveltebb ételek, melyeknél a konyhai kapacitást figyelembe véve elkészítési-megosztási javaslattal is éltünk.
Az elnevezésekbe már bekerültek (zöld)fűszer nevek, javítandó az íz világ kialakítását.
Az uzsonnáknál figyeltünk rá, hogy minél kevesebb legyen a lehetősége annak, hogy eláztassa a kenyeret-péksüteményt a feltét. A péksüteményeket igyekeztünk a reggeli időszakra tenni, kinézetében és ropogósságában (amennyiben ez a szállításnál megoldódik), biztosan fogyasztóbarátabb lesz a végeredmény.
A javaslatok azonban nem mentesítik a szolgáltatót attól, hogy határozottan javítson az ételek ízesítésén és esetenként a küllemén!

