



MARCALI ÓVODAI KÖZPONT



# ÉLELMEZÉSI SZABÁLYZAT

2018.01.01

## Tartalom

1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata .....	3
2. Az ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere: .....	3
2.1. Az ételmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek .....	4
2.2. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet .....	6
2.2.1. Az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok: .....	7
2.3. Az étkezésben résztvevők köre: .....	7
2.4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása .....	8
2.5. A tárolás, raktározás szabályai .....	14
2.6. Az étrend összeállításának szempontjai .....	22
2.6.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása .....	23
2.6.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása .....	25
3. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése .....	25
3.1. Ellenőrzési feladatok ellátása .....	26
3.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai .....	27
4. A térítési díjak megállapítása .....	29
5. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje .....	30
6. Vagyonvédelem .....	31
7. Vegyes rendelkezések .....	32
8. Záró rendelkezések .....	32

## 1. Az ételmezési tevékenység célja, feladata

A Marcali Óvodai Központ ételmezési tevékenységével összefüggő feladatait a szociális igazgatásról és a szociális ellátásokról szóló többször módosított 1993. évi III. törvény, valamint a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások térítési díjáról szóló, többször módosított 29/1993. (II.17.), valamint a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások Kormányrendelet alapján a következőket határozzuk meg:

A Marcali Kistérség Többcélú Társulás által működtetett Marcali Óvodai Központ, 2018. január 1-től a meglévő alapellátás mellett ellátja a település közigazgatási területén lévő oktatási nevelési, szociális intézmények, valamint egyéb külső igénybevevők részére az étkezést. Az intézmény két telephelyen működő saját főzőkonyhát üzemeltet, eltérő korosztályok étkezését biztosítva. A 2. számú főzőkonyha a bölcsődés korú gyermekek, a Gyermekételmezési központ a köznevelési intézmények gyermekeit, felnőtteit, a szociális étkezésben, valamint az üdülési szálláshely szolgáltatás és étkeztetést látja el. Minden óvodához tálalókonyha tartozik. A konyhai szolgáltatásunkat igénybe vevők számára az étkezést, az étel kiszállításával biztosítjuk. Az Ételmezési központ – erre vonatkozó megállapodás alapján - más települések ez irányú igényeit is kielégítheti szabad kapacitása terhére.

A **közétkeztetés fő célja**, hogy szervezett közösségi ellátásban rendszeres étkezést biztosítson többek között: bölcsődések, óvodások, iskolások, dolgozók, szociális étkezők, vendégétkezők részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban. Részükre a koruknak megfelelő tápanyagot tartalmazó, minőségileg, mennyiségileg megfelelő ételt biztosítson. A fenntartó szerv által meghatározott norma betartása mellett ízletes, változatos, vitaminokban gazdag ételt állítson elő.

A **közétkeztetés feladata**, az ételmezést igénybevevők táplálkozási igényeinek kielégítése, munkavégzésnek és egészségügyi állapotnak megfelelően. A Marcali Óvodai Központ Gyermekételmezési Központ (a konyha) termelő tevékenységet végez, melynek során ételmezési anyagokból és ételiszerekből készített készítményeket készít.

## 2. Az ételmezési tevékenység, feltételek és az ellátás rendszere:

Az étkeztetést centralizált, csoportos ellátási rendszer keretében bonyolítjuk le.

Az ételmezés részfolyamatai közül a raktározás, az előkészítés, az ételkészítés a főzőkonyhában történik. A fogyasztásra alkalmas készítményt az erre a célra rendszeresített

speciális szállító edényekben, ételtermoszokban az étkezőhelyekre szállítjuk, amely földrajzilag elkülönül az Élelmezési Központtól (főzőkonyha).

A mosogatást a főzőkonyhában és az un. tálalókonyhában végezzük, ugyancsak az ételkiosztás helyszínén.

## **2.1. Az élelmezési tevékenység végzésével kapcsolatos feltételek**

A célok megvalósítása érdekében:

- A Marcali Óvodai Központ éves költségvetésében biztosítani kell a személyi és tárgyi feltételeket
- Takarékosan és ésszerűen kell gazdálkodni a meglévő pénzeszközből
- Biztosítani kell a főzéshez szükséges eszközöket és azok karbantartását
- Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők) igazodva kell végezni.
- Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.
- Az egyes alapanyagok elkülönített tárolásáról, előkészítéséről gondoskodni kell. Elkülönített előkészítés szükséges zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített tojás és nyers húsok esetében. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/ helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani.
- Tálalás, felszolgálatás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni. Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta, étkezéslet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen.

- Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell. A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon. A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni.
- Gondoskodni kell az egyéb raktárak tárolók kialakításáról (takarítóeszköz-tároló, takarítószer-tároló, hulladéktároló)
- Gondoskodni kell azon személyek képzéséről, aki a közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását végzi, a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkezzen. Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentumot kell vezetni.
- Gondoskodni kell az élelmezési tevékenység minden szakaszában az élelmiszerek nyomon követhetőségét. Nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen. Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkísérő okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása).

*Az élelmezési tevékenység végzését meghatározó tényezők:*

A feltételek érvényesülését főként az alábbi tényezők határozzák meg:

- Az élelmezési tevékenységhez szükséges nyersanyagok biztosítása

Az élelmezési tevékenység során különböző nyersanyagokból, félkész ételekből fogyasztásra alkalmas ételek előállítása a cél.

A főzéshez szükséges nyersanyagok biztosítását az alábbiak szerint kell végezni: Mezőgazdaság által megtermelt – még nem feldolgozott termékekből, előkészített friss mezőgazdasági termékekből (pl. tisztított burgonya), bizonyos ipari feldolgozáson keresztül ment termékekből (pl. vágóhídi kiserelésű hús), tartósított áruféleségekből (konzervek, mélyhűtött áruk stb.) alap és segédanyagokból (pl. tortalap, majonéz stb.) olyan áruféleségekből, melyek már csak kifőzést, vagy sütést igényelnek ( pl. derelye, bélszínroló

stb.) Olyan készételekből, melyekhez már csak a kismértékű befejező főzési művelet szükséges (pl. melegítés, köretkészítés)

- Az ételmezési tevékenység helyszükséglete

Alapvető követelmény, hogy az ételmezési tevékenység technológiai sorrendjének megfelelően kerüljenek kialakításra a különböző helyiségek, s azok kapcsolódása is feleljen meg a főzéshez felhasznált nyersanyagok áramlási irányának. (Tiszta és a szennyes útvonal kereszteződésének elkerülése)

A munkafolyamatnak megfelelően az ételmezési tevékenység az intézmény alábbi helyiségeiben történik:

- Áruátvétel helyiség
- Raktárhelyiségek
- Előkészítő helyiségek (zöldség- gyümölcs, hús előkészítő)
- Főzőtér (kiszolgálótérrel együtt vagy külön)
- Mosogatók üzemi edény és fogyasztói edény mosogató
- Kisegítő műveletek helyisége: iroda (ételmezésvezető)
- Egyéb tárolók (ruharaktár, felszerelések – eszközök raktára, takarítószeres raktára)
- Szociális helyiség
- Hulladéktároló

- Az ételmezési tevékenység gép, eszköz és energiaszükséglet

Az ételmezési tevékenységet az alábbi gépek segítik: előkészítő, feldolgozó gépek, főző sütőgépek és hűtőgépek, mérlegek.

A tevékenységhez kapcsolódó eszközök, berendezések: munkaasztalok, polcok állványok evőeszközök, edények. A konyha energiaellátása: Gázzal, Elektromos árammal történik.

## **2.2. Az ételmezési tevékenységet segítő munkaerő szükséglet.**

Az ételmezési tevékenységet az alábbi munkakörben foglalkoztatottak végzik, feladataikat a munkaköri leírásuk tartalmazza:

- Ételmezésvezető
- Szakácsok
- Konyhai kisegítők
- Szállításban résztvevő gépjárművezetők
- Raktáros
- Pénzügyi ügyintéző

### **2.2.1. Az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok:**

Minden személy, aki az ételmezéssel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéért fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni. Elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztán tartása. Az ételmezésben dolgozók munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie. Csak alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az „egészségügyi könyvet” a konyhai dolgozó köteles a munkahelyén mindig magánál tartani.

Az ételmezési tevékenység üzemi helyiségeit, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. Az ételmezéssel érintkező felületeket szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az ételmezéssel nem érintkező felületeket megfelelő rendszerességgel tisztítani és fertőtleníteni kell. A takarítás módját írásban, ún. takarítási utasításban kell rögzíteni. Az utasításnak ki kell térnie:

- a létesítmény valamennyi helyiségére
- a folyamatos takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan szennyeződés megszüntetésére)
- a napi takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után,
- heti takarításra,
- éves takarításra

A takarítás minőségének ellenőrzése az ételmezésvezető feladata.

### **2.3. Az étkezésben résztvevők köre:**

- bölcsődés korú gyermekek
- óvodás korú gyermekek
- iskolás gyermekek
- szociális ellátottak
- az intézménnyel munkaviszonyban álló dolgozók
- vendégétkezők, amennyiben a konyha kapacitása lehetővé teszi, illetőleg ha a vendégétkeztetés nem akadályozza az óvodások, iskolások étkeztetését
- rendezvényen való étkezők

(Bármely rendezvény tartása esetén is sor kerülhet csoportos étkeztetésre, ha a konyha kapacitása azt lehetővé teszi, illetve, ha az nem akadályozza az ellátottak étkeztetését. A rendezvényen történő étkeztetés esetén az ételkészítés igény – és írásban előre leadott megrendelés – szerint, míg a térítés fizetése a csoport után együttesen történhet.)

## 2.4. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása

### **Az ételek készítése**

Az ételkészítés szakmai felügyeletét az élelmezésvezető látja el. A konyhaüzem feladata, hogy a főszakács vagy a konyhai dolgozó közvetlen irányítása és felelőssége mellett, az anyag kiszabási íven ételféleség és adagszám szerinti mennyiséget a higiénés előírások betartásával elkészítse. A szakács illetve a konyhai dolgozó az ételkészítés minden munkafázisát folyamatosan ellenőrzi, a konyhatechnikai utasításokat betartja és a legmegfelelőbb konyhatechnikát alkalmazza. Kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy az élelmiszerek a konyhatechnikai eljárások során megőrizzék előnyös élettani tulajdonságaikat, tápanyagtartalmukat, növekedjék emészthetőségük.

### **Mintavétel**

Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát kell eltenni. Olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét. 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratí napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja. A minta vételezését naponta a főszakács vagy az általa kijelölt személy végzi.

### **Az elkészített termékek befejező műveletei**

Az élelmezés folyamatának – egyik legfontosabb szakaszaként – utolsó mozzanata az alábbi műveletekből áll:

- Az ételek tálalása
- Étkeztetés
- Mosogatás



- Élelmezési maradékok gyűjtése, tárolása
- Élelmezési tevékenységgel kapcsolatos higiénés feladatok

### **Az ételek tálalása**

A készételek tálalása a szakácsok és az általa kijelölt személyek feladata.

A tálalás, felszolgálás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést:

- a személyi higiénés előírások betartásával,
- a szakosított eszközhasználattal és
- az eszközök megfelelő tisztaságával.

A tálalástól időben elkülönítve a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így pl.: • tejbegríz, tejberizs, pudingok, • fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás, • főzőtasakos rizs, száraztésztából főzött tészta, tarhonya, • pasztörözött tejből tejes italok, tea, kávé.

A tálaló-, vagy melegítőkonyhán a melegen fogyasztandó ételeket kiszolgálás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amennyiben átvételkor a hőmérsékletük nem éri el a +63 °C-ot. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket. A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül szabad kiszolgálni.

A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni. Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálás, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.

A készételek tálalása a konyha tálaló-melegítő helyiségében történik, ahová csak fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek vihetők. A tálalást végző dolgozó a tálalás befejezéséig, az ételt higiénés előírások betartásával a megfelelő hőfokon köteles tartani.

### **Tálalási forma**

*Csoportos ételkiosztási forma alkalmazása:* a tálalókonyhán.

Ennek keretében az étkezést igénybe vevők számára nagy űrtartalmú szállítóedényekben viszik el az ételt, s az étkeztetés helyszínén történik az adagolás, tálalás.

*Éttermi tálalás forma alkalmazása;* a főzőkonyhán. (Gyermekélelmezési központ)

Ennek keretében hagyományos, illetőleg önkiszolgáló jellegű felszolgálással történik az ételek kiszolgálása az iskolások és a felnőtt étkezők számára.

*Egyéb módú ételkiosztás:* Szociális étkezők részére saját éthordóban (önkormányzati tulajdonú) gépjárművel történő kiszállítással.

Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat: • Csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása. • A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. A fogyasztó saját edényének megtöltésekor gondosan ügyelni kell arra, hogy az edény ne szennyezhesse az élelmiszereket és az eszközöket. A fogyasztó saját edényének megtöltése után kezet kell mosni. Amennyiben a fogyasztótól a saját edényeket átveszik és tárolják (pl.: csereételhordó) azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztói edény mosogatóban el kell mosni. Fogyasztói edénymosogató hiányában fogyasztói edényeket tárolásra átvenni tilos. Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen)

### **Étkeztetés**

Az étkeztetés az intézmény ebédlőjében a felszolgálás általános szabályai szerint történik. Az óvodások étkeztetése a csoportszobában zajlik. Terítéskor a szalvéta, étkészlet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen. Az ételek kiválasztásához és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani. A telephely vezetőnek gondoskodni kell az étkeztetés kellemes, tiszta körülményeinek megteremtéséről, a kiszolgálás zavartalanságáról.

### **Mosogatás**

Minden olyan edényt, eszközt, amelyik élelmiszerral kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell. Az **üzemi és fogyasztói edények** mosogatására használt medencéket más célra használni nem javasolt. Amennyiben a mosogatómedencéket más célra is használják, az az alapvető tisztasági szintek betartása mellett történjen. Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosó vödröt, felmosómoppot, szemetesedényt stb. elmosni, vagy behelyezni. A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszereket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni. Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót. A mosogatómedencék őrztartalmát ismerni kell, célszerű azt a medence belső falán megjelölni. Adagolóberendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni. Mosogatószer-adagoló berendezés használatakor annak tisztán tartását biztosítani kell. A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém vagy

műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törlőkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradékok) használata tilos. Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása Ha azonos mosogatóhelyiségben – azonos medencékben – zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogató közbeni keveredése tilos. A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencéket, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.

#### A mosogató technológiája:

A felületek

- mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízszugárral történő öblítéssel,
- zsíroldószeres tisztítása, szükség esetén fertőtlenítése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható, kombinált hatású fertőtlenítőszer használataival,
- folyó meleg vizes öblítése, majd megszáritása (csepegtetőtálca). A szárításnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. Törölgetni nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörölő) szabad. Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

#### Fertőtlenítő mosogatóval kell elmosni:

- fogyasztók által használt edényeket (idtartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is),
- az előkészítőben használt edényeket, eszközöket,
- az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.

#### Zsíroldó mosogató technológiája:

Mosogató lépései: 1.- durva tisztítás, 2.- zsíroldás, 3.- öblítés, 4.- szárítás

víz hőmérséklet: +40 – +45 °C , +40 – +45 °C, lehetőleg +40 – +45 °C, csorgatóval szer  
koncentráció - gyártói utasítás szerint folyó vízzel

#### Fertőtlenítő mosogató:

Fertőtlenítő mosogató külön zsíroldószer és külön fertőtlenítőszer használataival

Mosogató lépései 1.-durva tisztítás 2.-zsíroldás 3.-fertőtlenítés 4.- öblítés 5. szárítás  
víz hőmérséklet: +40 – +45 °C, +40 – +45 °C, +40 – +45 °C, lehetőleg +40 – +45 °C,  
csorgatóval

szer koncentráció: gyártói utasítás szerint, utasítás szerint, folyó vízzel, csorgatóval

szer behatási idő: utasítás szerint

### Fertőtlenítő mosogatás kombinált mosogatószerrel

Mosogatás lépései 1.- durva tisztítás 2.- zsiroidás + fertőtlenítés együtt 3.- öblítés 4.- szárítás

víz hőmérséklet: +40-+45°C +40-+45 °C lehetőleg +40- +45 °C csorgatás

szerkoncentráció: gyártói utasítás szerint folyó vízzel

szer behatási idő: gyártói utasítás szerint

A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogatóhelyiségben faliórát elhelyezni.

Az oldatot cserélni kell, ha:

- elszennyeződött,
- a víz hőmérséklete kihűlt,
- a szennyeződés kirakódott a medence falára,
- a fertőtlenítőoldat kimerült (pl. a klóros fertőtlenítőszer szaga nem érezhető).

Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve.

### Műanyag edények és eszközök mosogatása

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

### Fa edények, eszközök mosogatása

Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételtelen felhasználni. A mosogatóhelyet és tisztítóeszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatáshoz használt eszközöket (kefe, törölkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos.

Az eszközök mosogatásához mosogatógép is használható használati utasítása szerint. A mosogatógéphez a használati utasításában szereplő, vagy azzal egyenértékű szer használható. Ha a gépben nem használható fertőtlenítőszer, akkor az öblítő fázisban a víznek +82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie, vagy forró levegős szárítást kell alkalmazni. Ha a mosogatógép meghibásodása esetére nem biztosítottak a kézi mosogatás eszközei, (mosogatómedencék) a meghibásodás idejére a mosogatást igénylő tevékenységet fel kell függeszteni, vagy eldobható edényekkel kell üzemelni.

### A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása

A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell. Ilyenek pl. a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb.

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembevételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdeni. A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.

Fából készült húsvágó tőkék tisztítása

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.

### **Élelmezési maradékok gyűjtése, tárolása, értékesítése**

A mosogatóhelyiségben az ételmaradékok gyűjtésére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogatás befejezése után/műszakváltáskor azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradékos gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.

Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt terméket,
- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,
- használt sütőzsiradékot.

Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik.

Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, lábpedálos vagy billenő fedeles edény használata javasolt. A gyűjtőedényekben felgyülemlt hulladékot, mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található. Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként.

Az elszállítandó hulladék, melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható. A gyűjtőedények és tárolótartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.

## **2.5. A tárolás, raktározás szabályai**

Az élelmezési anyagok tárolásánál a tulajdon védelmének szempontjain kívül higiéniai és élelmezés módszertani szempontokat is figyelembe kell venni.

Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni! Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni. Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi. Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.

Az erre a célra kijelölt helyiségeknek tágasaknak, megfelelő hőmérsékletűeknek és jól zárhatónak kell lenniük.

A tárolás során gondot kell fordítani a különböző élelmiszerek kezelési igényük szerinti elkülönítésére, intézkedéseket kell tenni a megfelelő tárolási körülmények (páratartalom, hőmérséklet, felszereltségi szint, tárolási mód) biztosítására.

Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények

Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:

- helyben/helyileg termesztett és/vagy előállított,
- szezonnak megfelelő,
- friss, és a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be.

Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejáratáig. Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés stb.). Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia. Átvételt követően az alapanyagokért az átvevő is felel.

Kistermelői élelmiszerek beszerzése:

Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges. A kistermelőknek, őstermelőknek igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány, mely termék értékesítésére jogosult, termékminőségi nyilatkozat – pl. méz, aszalvány stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások. Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (pl. hús, tej, tojás stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehet át. Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.

Kistermelői tojás beszerzése esetén friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojás vehető át. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a vendéglátót az étkezési tyúktojás fogyaszthatósági időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről. Legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben feltünteti a nevét és a címét a termékkísérő dokumentumon (pl.: számla).

Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely:

- nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát,
- biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét.

A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő kalibrált hőmérőt biztosítani kell. A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át. A beszállítás az üzemelési idő alatt történjen, biztosítva, hogy a szállítmányt átveszik. Az átvételt olyan munkatárs végezze, aki megfelelő áruismerettel rendelkezik, ismeri az élelmiszerminőségi és -biztonsági előírásokat. Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):

- szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított,
- megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,
- sértetlen, csomagolása teljesen ép,
- származását igazoló kísérő dokumentuma van.

Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!

Átvételekor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő:

- a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága,

- csomagolások épsége, • csomagolt élelmiszer jelölése, (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési idő),
- hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása,
- érzékszervi elváltozás, • tojások egyedi jelölése (kivétel kistermelőtől vásárolt tojás).

A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb + 3 °C -kal emelkedhet. Átvételkor el kell különíteni a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, illetve a vegyi árukat. Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani.

Csomagolatlan élelmiszert átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni.

A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőség-ellenőrzésre van szükség.

Átvétel után az élelmiszereket a lehető leggyorsabban és a legrövidebb útvonalon, a keresztszennyezést megelőző módon (térben vagy időben elkülönítve) a megfelelő raktárakba, tárolóhelyre kell helyezni.

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és ferőződéstől védelmét biztosítani kell.

Mikrobiológiai tisztaság szempontjából az élelmiszereket három csoportra oszthatjuk.

Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést.

1. Tisztítatlan alapanyagok
2. Tisztított, előkészített alapanyagok
3. Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek

Az 1. és 2. csoportba tartozó élelmiszerek változatlan formában fogyasztásra nem alkalmasak!

#### Tárolás környezeti hőmérsékleten

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie. A csomagolatlan pékárukat és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani. A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (többhetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.



Nyers gombát – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani.

A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani. Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni. Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is  $+5 - +18$  °C között, de javasolt a hűtött,  $+5 - +10$  °C közötti hőmérséklet-tartományt választani. A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru- raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten. Az élelmiszerfestéket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

#### Hűtve tárolás

A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni. Lehetőség hiányában időbeli elkülönítés alkalmazandó. Tilos a hűtőberendezéseknek a technológiai egyirányúságot sértő használata. A hűtőtárolás folyamán el kell kerülni a nedvesség kicsapódását, és annak az árura csepegését. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni. Különböző nyershús-félék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet-elvárásnak feleljen meg.

A friss zöldségeket, gyümölcsöket is célszerű hűtve tárolni. A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük  $+7 - +13$  °C között van.

A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete  $+1 - +5$  °C. Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.

A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húsok töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna,

húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni! Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók. A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az ételminták is tárolhatók. A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűtőtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőtérben tárolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.

A hűtő légterének hőmérsékletét munkakezdetkor, valamint ezen túl a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

#### Fagyasztva tárolás

A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , illetve a gyártó által előírt hőmérséklet. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

#### **Szárazáru raktár**

Az élelmiszerek csoportokban elkülönítve, polcokon tárolandók.

A csoportok a következők lehetnek: cereáliák (liszt, rizs, búzadara), befőttek,

Zsírok, olajok. A szárazáru raktárban élelmiszert a földön tárolni szigorúan tilos!

A nagyobb kiserelésű élelmiszereket (pl. 50 kg-os cukor) raklapokra kell helyezni. A szárazáru raktárban tilos a nyílt láng használata.

#### **Földesáru raktár**

Elsősorban burgonya, zöldségfélék és gyümölcsök tárolására kell használni. A földesáru raktárban is szükséges a megfelelő szellőzés biztosítása. Ugyancsak ebben a raktárban kell tárolni a tojásokat is, de erre a célra elkülönített szekrényt vagy polcot kell alkalmazni.

A raktárosnak - az anyaggazdálkodás általános szempontjain felül - figyelemmel kell kísérnie az élelmiszer készletek mennyiségi alakulását, a könnyen romló áruk tárolási idejét, szorgalmaznia kell a régebbi beszerzésűek folyamatos felhasználását, a készletek optimális mértékét meg nem haladó feltöltését.

Köteles nyilvántartani a beszáradás, párolgás, romlás miatt leírt élelmiszerek Mennyiségét és értékét, valamint vizsgálnia kell a leírás okát, jogosságát és indokoltságát.

## Előkészítés általános szabályai

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről. A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.

### Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint:

Alapanyag csoport: 1. zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás: külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges.

#### Zöldség-gyümölcs előkészítése

A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékreszeket. A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl.: csíráztatott magvak, salátafélék). Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.

2. nyers húsok: Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.

#### Húselőkészítés

A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagnak kell tekinteni. Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni. A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését. A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződéseket (pl. véralvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. A húsok mosása nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni. A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni. Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszer használatos papírtörülőt alkalmazni. Különböző húsfélék darálása között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell. A darált húst a darálás

napján kell felhasználni, tárolása 0 – +2 °C között történjen. Ha ez a hőmérséklet nem biztosított vagy hőkezelés nélkül kerül fogyasztásra, a húst darálás után azonnal fel kell használni.

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.

Előkészítők vagy a keresztszennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni.

Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági hibák elfedését szolgálja.

Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (pl.: színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani. A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni. A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (pl.: töltés, panírozás stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (pl.: vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel). A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek (húskészítmények, sajtok stb.) előkészítését (szeletelés, darabolás stb.) a nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. E célra kialakított helyiség hiányában az ilyen műveletek a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhetők.

#### Étkezési tyúktojás

A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük. Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs. Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni. A tojás előkészítése külön helyiségben/helyen, ennek hiányában a zöldség-előkészítő helyiségben/helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben. A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni. (A friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén lebegő tojás fogyasztásra alkalmatlan.)

Közétkeztetésben a biztonság érdekében javasolt a fertőtlenített tojás használata. A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszer használható, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2%-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével. A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos. Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az UV-C fényel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez. A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni. Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az – 0 és +5 °C között, lefedve tárolva – a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.

A tojás fertőtlenítésére használható anyagok, keverési arányok és hatásidők:

Fertőtlenítő szer	Keverési arány	Hatásidő	Öblítési hőmérséklet
Hypo	2%(10 l vízben 2 dl)	5-10 perc	40C-os
Suma D4 Tabletta	10 l vízben 2 db	5-10 perc	40 C-os

### **A megrendelt áru átvétele**

Az intézmény részére megrendelt és leszállított áru mennyiségi, minőségi átvételét a szállítók által kiadott szállítólevél alapján kell elvégezni. Minden esetben meg kell győződni arról, hogy a szállítólevélen feltüntetett mennyiség megegyezik e a leszállított mennyiséggel.

Az esetlegesen felmerülő mennyiségi és minőségi kifogásokat a szállítólevél minden példányán fel kell tüntetni, arról jegyzőkönyvet kell felvenni majd a ténylegesen átvett mennyiséget lehet bevételezni. A beérkezett és átvett élelmezési anyagokról fajtánként raktári nyilvántartó lapot kell vezetni. A beérkezett anyagok bevételezése a számlák illetve szállítólevelek alapján történik, az analitikus nyilvántartás részéről. Amennyiben valamely élelmezési anyag az alkalmazott cikklistától eltérő elnevezéssel és kiserelésben érkezik a raktárba, úgy megfelelő bizonylatolás mellett meg kell állapítani a pontos elnevezését és mértékegységét.

### **Élelmeszer raktár kezelése**

Az élelmezési raktárt a raktáros kezeli az élelmezésvezető felügyeletével. A raktár másodkulcsait zárt és lepecsételt borítékban a telepvezetőnél kell letétbe helyezni.

A borítékot felbontani az óvoda két dolgozója jelenlétében az élelmezés vezető jogosult, kivéve, ha tüzeset fordul elő. A másodkulcsokat tartalmazó boríték felnyitásáról, a raktárból esetleges anyagok kivételezéséről jegyzőkönyvet kell felvenni. Rendellenesség esetén azt azonnal jelenteni kell az óvodavezetőnek

## 2.6. Az étrendek összeállításának szempontjai

37/2014. (IV. 30.) EMMI a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról rendeletének megfelelően készítjük el.

Az étrendtervezés szabályainak betartásánál figyelembe vesszük a változatossági mutatót, mely az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap meleg étkezéseinek vonatkozásában nem lehet kisebb 60-nál, és az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.

A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag - kiszabati előírásban foglaltak szerint kell, hogy végezzük.

Az étrendet az étkeztetésben részt vevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletekhez kell igazítani. A különböző tényezők összehangolását oly módon kell elvégezni, hogy érvényesüljenek a változatosság, idényszerűség és a tápanyagszükséglet követelményei.

Étlaptervezés: A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (pl.: elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagméretek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készételkezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is. A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár! A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat. Ételkiszállítás kiszállítás esetén úgy kell meghatározni a kínálatot, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újramelegítéstől ne károsodjanak. Más üzemeltető kezelésében működő

tálalókonyha részére szállított étel esetében is meg kell győződni arról, hogy ott a biztonságos ételfogadás és kezelés feltételei rendelkezésre állnak.

Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek: tojásos galuska, különféle sodók, vaníliaöntet, madártej, somlói galuska, angolosan sült húsok, lágy tojás és tükörtójas, erőleves nyers tojással, tatárbifsztek, friss tojással készült majonéz, tartármártás, sárgakrémek, máglyarakás, szusi.

Az étlapkészítés során törekedni kell a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátásra. Ezen belül szükséges a fő étkezések összehangolása. A növényi eredetű élelmiszerek mellé kell rendelni az állati eredetű élelmiszereket is. Biztosítani kell az ásványi anyagok és a vitaminok folyamatos bekerülését az étrendbe.

A különböző tápanyagok szerepeltetésének összhangjára különös hangsúlyt kell fektetni. Az étrend nyújtson megfelelő élvezeti értéket is.

Az előzőekben megfogalmazott általános követelmények érvényesítésének egyik legfontosabb mozzanata a változatosság megvalósítása. Törekedni kell arra, hogy az egyes ételek két héten belül ne ismétlődjenek. Változatosságra kell törekedni az egy napon belüli étrendek összeállításánál is. Az étrendet ezért a különböző ételkészítési fonnák „vetésforgószerű” alkalmazásával többféle alapanyagból kell összeállítani. A zöldségfélét párolással, habarással, töltött, rakott formában, hússal, tojással, tejtermékkel kiegészítve célszerű az étrendbe állítani.

A nyári időszakban arra kell figyelmet fordítani, hogy a meleg miatt elvesztett folyadékmennyiséget visszapótolják az étkezésekkel.

A téli időszakban pedig fontos feladat, hogy a test hőmérsékletének fenntartása érdekében a kalorikus tápanyagokat fokozottabb mértékben szükséges biztosítani.

### **2.6.1. Az alapvető tápanyagok biztosítása**

Lényeges alapkövetelmény, hogy a legfontosabb tápanyagok – megfelelő súlyozással – minden étkezés alkalmával szerepeljenek az étrendben.

A tápanyagok csoportosítása:

- fehérjék
- szénhidrátok
- zsírok, zsiradékok
- ásványi anyagok és vitaminok.

#### ***Fehérjék:***

A fehérjék csoportjai:

- állati eredetű
- növényi eredetű

Az állati eredetű fehérjék teljes értékűek (komplett), azaz valamennyi szükséges aminosavat tartalmaznak. A növényi eredetű fehérje ezzel szemben hiányos összetételű (inkomplett), igaz közöttük is sok az értékes alapanyag féleség (burgonya, szója).

A megfelelő összetétel biztosítása az un. komplettálás segítségével valósítható meg. Követelmény, hogy a különböző értékű fehérjék azonos időben kerüljenek az emberi szervezetbe. Ezzel a módszerrel jobb hatás érhető el, mint a különböző időpontokban történő adagolással.

A fehérjeszükséglet fedezetét átlagosan

- a teljes értékű fehérjéből 55 %-ban
- a nem teljes értékű fehérjéből 45 %-ban indokolt biztosítani.

### ***Szénhidrátok***

Az energiatermelésre legkönnyebben mozgósítható anyagok.

Fajtái: mono-, di- és poliszaharidok.

Az ajánlott napi szénhidrát bevitel az anyagcsere egyensúly fenntartásához minimális 100g szénhidrát. Követelmény azonban, hogy a cukorfogyasztás ne haladja meg az összenergia-fogyasztás 10 %-át. Fő célkitűzésként a cukrok és a finomított cereáliák fogyasztását csökkenteni, a gyümölcsök, zöldségfélék, a burgonya és a teljes kiőrlésű cereáliák fogyasztását pedig szorgalmazni kell.

### ***Zsírok, zsíradékok***

**A napi zsíradag akkor tekinthető megfelelőnek, ha az a teljes napi energiaszükséglet 30 %-át nem haladja meg.**

Ennek során figyelembe kell venni a rejtett zsír mennyiségét is, amely jelen van a húsban, húskészítményekben, tejben, tejtermékekben és a tojásban. A növényi olajok telítetlen zsírsavakban gazdagok, ezért az emberi szervezet számára könnyebben feldolgozhatók. A fel nem használt zsírt a szervezet raktározza.

Mindezek alapján **az összzsíradék** fogyasztás **nem haladhatja meg a táplálék összes kalória tartalmának 30-35 %-át.**

### ***Ásványi anyagok, vitaminok***

Az emberi szervezet a vitaminokat önmagában nem képes szintetizálni, ezért ezeket a táplálékkal egyidejűleg kell bevinni.



- Zsírban oldódó vitaminok : A, D, E, K

- Vízben oldódó vitaminok: C, B1, B6, B12

Az emberi szervezet az életműködéshez szükséges energiához az energiát szolgáltató tápanyagoknak (zsírok, szénhidrátok, fehérjék) az anyagcsere folyamatok során lezajló elégetése által jut hozzá. Ennek kifejezésére szolgál a **kalória**.

Az ajánlott napi energia-tápanyag bevitel éppen ezért táp-anyagféleségenként természetes mértékegységben és kalóriában is meghatározott.

### **2.6.2. Az étrend tervezése, jóváhagyása**

Az étlap a konyha munkaterve. Az étlapot mindig egy hétre előre – a tárgyhetet megelőző héten – kell elkészíteni.

A heti étrendet ételféleségenként és naponkénti részletességgel kell megállapítani.

A heti étlapot az annak összeállításáért felelős ételmezésvezető tervezi meg, majd az intézményvezető egyetértésével jóváhagyja.

A tervezést, majd a felülvizsgálatot és jóváhagyást az érdekeltek aláírásukkal igazolják, így az étlap utasítássá válik. Az elkészült étrendet (jóváhagyási záradékkal ellátva) meg kell kapnia:

- az ételmezésvezetőnek,
- a főszakácsnak,
- a gyermekétkeztetéssel érintett intézmények vezetőinek,
- a szociális étkezők tekintetében a szociális segítőnek.

A jóváhagyott heti étlapot az ételmezésvezetőnek a konyhánál és az étteremben mindenki számára jól láthatóan ki kell függeszteni.

Változtatni az étrenden csak akkor lehetséges, ha az azon szereplő ételhez valamelyik nyersanyag nem áll rendelkezésre és nem szerezhető be.

### **3. Az ételmezési tevékenység irányítása, ellenőrzése**

Az intézmény ételmezési tevékenységét az alábbi vezetők irányítják és ellenőrzik:

- Marcali város Önkormányzata
- Marcali Óvodai Központ intézményvezetője,
- az ételmezésvezető.

Az ételmezési szervezet élén, intézményvezető áll, azonban az étkezéssel kapcsolatos folyamatok megvalósulásáért, az ételmezésvezető a felelős.

Az ételmezési konyha felügyeleti szempontból az óvodavezető irányítási és ellenőrzési hatáskörébe tartozik.

Az ételmezési konyha felelős vezetője: az ételmezésvezető. Személyét az óvodavezető nevezi ki, illetve menti fel a munkavégzés alól. A fegyelmi jogkört személyével kapcsolatban ugyancsak az óvodavezető gyakorolja.

Az ételmezésvezető hatáskörébe tartozik szakmailag a konyha valamennyi alkalmazottjának irányítása. Az ételkiosztás időtartama alatt felügyeleti jogkört gyakorol az ételek átvételét és kiosztását végző dolgozók felett, alkalmazási viszonytól függetlenül.

### **3.1. Ellenőrzési feladatok ellátása**

Az ételmezési tevékenység belső ellenőrzése szerves részét képezi az intézmény komplex belső ellenőrzési tevékenységének. Ebből adódóan a belső ellenőrzésért felelős személy az intézmény vezetője.

Az ételmezés ellenőrzésének részletes feladatait minden évben az intézmény belső ellenőrzési ütemtervében kell rögzíteni a felelősök és a határidő megnevezésével.

#### **Az étkeztetés ellenőrzésének részletes szempontjai:**

- Munkaidő pontos betartására és betartatására
- Munkavégzés intenzitása, hatékonysága
- Dolgozók magatartására
- A heti étrend kialakításának, változatosságának ellenőrzése.
- Az ételmezési anyagok beszerzésének ellenőrzése.
- Az anyagok kiadásának és felhasználásának ellenőrzése.
- Az elszámolások, valamint a bizonylatolás rendjének ellenőrzése.
- Az elkészült ételek minőségi vizsgálata.
- Tálalás, adagolás vizsgálata.
- A konyha kapacitás kihasználásának vizsgálata.
- Az ételek felhasználásának, a maradék hasznosításának ellenőrzése.
- Az ételkészítési raktár ellenőrzése.
- A térítési díjak megállapításának és beszedésének ellenőrzése.
- A térítési díj megállapítása céljából az étkezők által benyújtott „nyilatkozatok” tartalmi felülvizsgálata.
- Az ellenőrzés további szempontjai a HACCP rendszer alkalmazásához, annak előírásainak betartásához kapcsolódnak.

- Az elvégzett belső ellenőrzésekről minden esetben feljegyzést kell készíteni. Felelős a telephely vezetője.

### **3.2. Az ellenőrzést végző személyek feladatai**

**Az élelmiszervezető** az élelmiszeri tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

- Szabályozza az élelmiszer rendjét.
- Meghatározza az ellátás rendszerét.
- Irányítja az élelmiszeri tevékenységet.
- Kijelöli az élelmiszerrel kapcsolatos feladatokat.
- Összefogja és ellenőrzi az élelmiszeri tevékenységet.

#### ***Konkrét feladatai***

- az élelmiszeri tevékenységgel kapcsolatos jogszabályok, a helyi önkormányzat szabályozás (ide értve ezen szabályzatot is) követése, ezek gyakorlatban történő maradéktalan érvényesítése alkalmazása, megfelelő karbantartásuk, javaslattétel a helyi szabályozásra;
- az élelmiszerítést végzők tevékenységének – az élelmiszer vezető, konyhai dolgozók, sofőrök – munkájának megszervezése, összehangolása, szakmai irányítása és annak ellenőrzése;
- a konyhai hulladék elszállításának megszervezése
- felügyeli az étlap készítését
- a rendezvényekre, hétvégi munkaerőt biztosítja
- a dolgozókat tájékoztatja a munkakörükkel kapcsolatos esetleges változásokkal
- az intézményvezetővel folyamatos munkakapcsolatban áll és beszámol az általa vezetett egység működéséről, minden hónap 5. napjáig
- kapcsolatot tart azon megrendelőkkel, akik rendezvényeken étkeztetést kívánnak igénybe venni az intézménytől
- szigorúan ügyel arra, hogy a bevezetett HACCP rendszer előírásait, a munka- és tűzvédelmi utasításokat a dolgozók maradéktalanul betartsák;
- nyilvántartja az egészségügyi kiskönyvek érvényességi idejét, intézkedik annak folyamatos érvényesítéséről;
- ellenőrzi a munkafegyelmi, munkavédelmi és közegészségügyi előírások betartását, a védőruhák viselését, az ételminták előírás szerinti megőrzését, a főzés és a többfázisú mosogatás tevékenységeit;

- követi, ellenőrzi az ételmezési napok alakulását, az anyagfelhasználás gazdaságosságát;
- az intézményvezetőkkel, szociális étkezésért felelős szociális segítővel egyeztetve időben adatot szolgáltat a normatív támogatás igényléséhez, az évközi módosításokhoz;
- biztosítja a pénzellátmány pénzkezelési szabályzatban meghatározott kezelését, felhasználását, elszámolását, az étkezők nyilvántartásainak szabályszerű vezetését.

**Dietetikus, ételmezésvezető** az ételmezési tevékenységgel kapcsolatos feladatai a következők:

Az irányítása alá tartozó munkatársak segítségével és bevonásával biztosítja az intézmény ételmezési feladatainak folyamatos és zavartalan ellátását.

Ennek keretében:

- Az étlapot figyelembe véve, folyamatosan felügyelete alatt tartja a konyhai folyamatokat, irányít, ellenőrzi az ételmezési szervezet munkáját
- javaslatot tesz az ételmezési feladatok ellátásához szükséges személyi és tárgyi feltételek kialakítására és biztosítására
- A főszakáccsal, diétás szakáccsal folyamatos munkakapcsolatban áll
- Gondoskodik az ételmezési nyersanyagok beszerzéséről, annak mennyiségi és gondoskodik az irányítása alá tartozó terület helyiségeinek, berendezésének, felszerelésének rendeltetésszerű használatáról, az eszközök folyamatos és tervszerű karbantartásáról és pótlásáról.
- Figyelemmel kíséri az ételmezési költségek alakulását, igyekszik a gazdaságos működés fenntartására
- Gondoskodik az ételmezéshez szükséges anyagok előkészítéséről, az ételek higiénés előírásoknak megfelelő elkészítéséről, adagolásáról, tárolásáról, tálalásáról, kiadásáról.
- Megszervezi az ételmezési hulladék gyűjtését, hasznosítását, értékesítését.
- Javaslatot tesz az irányítása alá tartozó terület munkatársainak szakmai képzésére, továbbképzésére.
- Étlaptervet készít, melyet jóváhagyat a felettesével (telephelyvezető, intézményvezető).
- Feladata az ételmezési anyagok felhasználásának ellenőrzése mind a raktárban, mind pedig a főzőtérben.

- Folyamatosan értékeli az élelmezés tápanyagtartalmát, biológiai értékeit.
- Gondoskodik a göngyölegek megfelelő időben történő visszaszállításáról és nyilvántartásáról.

#### **4.A térítési díjak megállapítása**

Az ellátást igénybe vevő az ellátásért (étkezésért) térítési díjat kötelesek fizetni. A térítési díj mértéke és elszámolása különböző attól függően, hogy óvodás, iskolás napközisek, iskolás félnaposak, iskolás menzások, alkalmazottak, szociális étkezők illetve vendégek.

Az óvodások, tanulók térítési díjainak befizetésére az alábbiak szerint van lehetőség:

- személyesen a Gyermekélelmezési Központban (8700 Marcali, Marczali Henrik u. 8.).

Minden hónap közepén 5 munkanapon belül.

A pénztár nyitva tartási ideje:

- Hétfő: 8.00- 15.30
- Kedd: 8.00- 15.30
- Szerda: 8.00- 15.30
- Csütörtök: 8.00- 15.30
- Péntek: 8.00- 14.00

Személyes befizetés esetén csak készpénzzel lehet fizetni (bankkártyával, étkezési utalvánnyal, SZÉP kártyával egyelőre nincs lehetőség a kötelezettség teljesítésére)

- átutalással és banki befizetéskor a 10403947- 49575349- 52551011 számú bankszámlára történő fizetéssel. Ebben az esetben kérjük, a közleményben tüntessék fel a gyermek nevét, lakcímét, iskolájának/óvodájának rövid nevét, osztályát vagy 5 jegyű azonosító kódját. A térítési díjak összegét Marcali Város Önkormányzat Képviselő- testületének az intézményi térítési díjakról szóló 32/2000 (XII.15.) számú rendelete szabályozza. Nettó napi térítési díjak 2018. január 1-től:

### Szolgáltatást igénybe vevő

	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Napi összes
<b>Bölcsőde</b>	106,7Ft	226Ft	106,7Ft	439,4Ft
<b>Óvoda</b>	94Ft	274,3Ft	94Ft	462,3Ft
<b>Általános Iskola</b>	99,1Ft	320Ft	99,1Ft	518,2Ft
<b>Középiskola</b>		332,7Ft		

#### 5. Az ételmezési feladat folyamatának bizonylati rendje

A vonatkozó jogszabályok alapján az ételmezési anyagok nyilvántartási és elszámolási rendjét a tulajdonvédelem szempontjából az alábbiak szerint szabályozzuk.

##### Általános rész

*Bizonylatolás célja:* az ételmezés folyamatában bekövetkező egyes gazdasági események regisztrálása az események idejének, mértékének és irányainak pontos megjelölésével.

A fizikai folyamat: az élelmiszer átalakul késztermékké, azaz elkészített étellé.

Az ételmezési konyha komplex gazdasági tevékenységet fejt ki.

- Ennek része:
- az anyagbeszerzés,
- az anyag felhasználás,
- az anyag átalakítás.

A nyersanyagok felhasználásáról az ételmezési konyha mennyiségben és értékben is köteles elszámolni. Bármely összeg kifizetése az óvoda pénzeszközeiből, gazdasági művelet. Az erről készült feljegyzés bizonylatnak minősül. A javítás csak akkor szabályszerű, ha az eredeti, tévesnek minősített bejegyzés is olvashatónak bizonyul, és azt a javításra jogosult aláírásával hitelesíti.

Az élelmezéssel kapcsolatos pénztárbizonylatok nem javíthatók. Az eltévesztett bizonylatot át kell húzni és a rontott megjelölést kell alkalmazni. A gazdasági esemény rögzítésére új bizonylatot kell kiállítani.

Az élelmezéssel kapcsolatos bizonylatokat 48 órán belül nyilvántartásba kell venni, könyvelni, és gondoskodni kell arról, hogy időben kifizetésre kerüljön.

A feldolgozott bizonylatokat meg kell őrizni. A megőrzés időtartama: 8 év.

### **A beszerzés bizonylatolása**

A nyersanyagok biztosítása megrendelés útján történik: szóban, írásban vagy szállítási szerződéssel. A szállítási szerződésben az intézmény meghatározott áruféleségek rendszeres szállításában állapodik meg a szállítóval. Rögzíteni kell a szállítás időpontjait, a szállítandó mennyiséget, a minőségi követelményeket és az árakat is. A napi cikknek minősülő élelmezési anyagok megrendelését az étkezést megelőző napon kell fogatosítani (pl. tej, tejtermék, kenyér, péksütemények). A beérkezett élelmezési anyagokat minden esetben be kell vételezni az analitikus nyilvántartásokba. A beérkezett élelmezési anyagokat minden esetben be kell vételezni. Az átvétel során meg kell győződni, hogy a szállítólevélen (vagy számlán) feltüntetett nyersanyag mennyiségben, minőségben (szavatossági határidő) megfelel-e a leírtaknak.

*Szállítólevélen az alábbi adatoknak kell szerepelnie:*

a szállító neve, címe, a szállítólevél száma, kelte, vevő megjelölése, az áru mennyisége és megnevezése, a göngyöleg megnevezése, az áruátvétel kelte és az aláírás, az áru egységára.

A házipénztár kezelését a **pénzügyi ügyintéző** végzi, aki folyamatos kapcsolatot tart az intézmény gazdálkodásáért felelős személlyel. A házipénztár szakszerű vezetéséért a pénzügyi ügyintéző felel, a telephelyvezető ellenőrzése mellett. A Pénzügyi szabályzatnak megfelelően történik a gazdálkodási tevékenység a főzőkonyhán.

## **6. Vagyonvédelem**

Az óvoda konyhájának működéséhez szükséges álló és forgóeszközök az önkormányzat tulajdonát képezik, melynek számbavétele az intézmény leltározási szabályzatában meghatározott módon és időpontban történik. A konyhában tevékenykedő alábbi beosztású dolgozók anyagi felelősséggel tartoznak a rájuk bízott eszközök kezeléséért, megőrzéséért:

- Szakács
- Konyhai kisegítők

- sofőr
- raktáros
- pénzügyi ügyintéző

## **7. Vegyes rendelkezések**

A konyha munkáltatója a Marcali Óvodai Központ intézményvezetője. Amennyiben ételfertőzés, vagy ételmérgezés alapos gyanúja feltételezhető, az óvoda vezetője haladéktalanul köteles értesíteni a területileg illetékes ÁNTSZ szervezetet.

Az ételmezésvezető, a szabályzat hatálybalépését követő 15 napon belül gondoskodik arról, hogy a konyha dolgozói a szabályzat tartalmát megismerjék.

## **8. Záró rendelkezések**

Ezen szabályzat 2018.01.01. - én lép hatályba. Ezzel egyidejűleg az óvodások, iskolások, alkalmazottak, vendégétkezők, szociális étkezők ételmezése tárgyában korábban kiadott rendelkezések, illetve szabályozás hatályát veszti.

Marcali, 2018.01.01.