



Országos Tisztifőorvosi Hivatal

Az országos tisztifőorvos
1/2011. sz.

Normatív Utasítása

**A közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi
ellenőrzési szempontokról**

A közétkeztetésben alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontok alapvető szabályairól a következő utasítást adom ki:

1. §

Az utasítást az ÁNTSZ intranet elérhetőségén közzé kell tenni.

2. §

Ez az utasítás 2011. augusztus 01. napján lép hatályba.



Jacsen h
Dr. Paller Judit
mb. országos tisztifőorvos



A jogalkotásról szóló 2010. évi CXXX. törvény 23. § (2) bekezdésében, valamint az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatról, a népegészségügyi szakigazgatási feladatok ellátásáról, valamint a gyógyszerészeti államigazgatási szerv kijelöléséről szóló 323/2010. (XII. 27.) Korm. rendelet 8. § (2) bekezdésében meghatározott jogkörömben eljárva az alábbi utasítást adom ki:

1. § Az utasítás hatálya kiterjed az Országos Tisztifőorvosi Hivatalra, a fővárosi és megyei kormányhivatalok népegészségügyi szakigazgatási szerveire, valamint a kistérségi és fővárosi kerületi intézetekre.

2. § Az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló 1991. évi XI. törvény 4. § (5) bekezdés *b)* pontjának *bb)* alpontja, valamint *d)* pontjának *da)* alpontja szerinti táplálkozás-egészségügyi, valamint a betegélelmezés és a diétás étkeztetés területén elvégzendő vizsgálatok elvégzése során, valamint a jogorvoslati és felülvizsgálati eljárásokban az *1. mellékletben foglalt* ellenőrzési szempontokat kell érvényesíteni, az ott meghatározott vizsgálati összesítő jegyzőkönyv minta alkalmazásával.

MELLÉKLETEK

A jelen Utasítás az alábbi mellékletet tartalmazza:

1. sz. *melléklet*: Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

KAPCSOLÓDÓ KÜLSŐ SZABÁLYOZÓK

- 2010. évi CXXX. törvény a jogalkotásról
- 323/2010. (XII. 27.) Korm. rendelet az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatról, a népegészségügyi szakigazgatási feladatok ellátásáról, valamint a gyógyszerészeti államigazgatási szerv kijelöléséről
- 1991. évi XI. törvény Az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

Jelen Utasítás 2011. augusztus 01-jén lép hatályba.



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

1. Vizsgálati összesítő jegyzőkönyv minta

1.	Közétkeztető neve és telephelye:		
2.	Ellátott intézmény neve és címe:		
3.	Eljáró intézet neve és címe:		
4.	Dátum:	Ellenőrzés helye:	Ellenőrző személy:
5.	Korcsoport	Ellátottak száma	Hány étkezést biztosít/nap:
6.	1-3 évesek		
7.	4-6 évesek		
8.	7-10 évesek		
9.	11-14 évesek		
10.	15-18 évesek		
11.	19-69 évesek		
12.	70 évtől		
13.			IGEN NEM
14.	Receptúra megfelel az ajánlásnak		
15.	Nyersanyag-kiszabati ív megfelel az ajánlásnak		
16.	A receptúra és a nyersanyag-kiszabati ív megfelel egymásnak		
17.	Étlap megfelel az ajánlásnak		
18.	Az étlap az ajánlásban szereplő helyen ki van-e függesztve		
19.	Változatossági mutató ≥ 60		
20.	2 x 10 egymást követő ételmezési nap időszakában 1 ételsor csak 1x szerepel		
21.	Minden főétkezés tartalmaz állati eredetű fehérje forrást		
22.	10 ételmezési nap átlagában a számított zsír Energia % $\leq 30\%$, bőségsódban $\leq 35\%$		
23.	10 ételmezési nap átlagában a számított hozzáadott cukor Energia % $\leq 8\%$		
24.	A napi számított sótartalom nem haladja meg az ajánlásban megadott érték 150 illetve 200%-át		
25.	Adagolási útmutató ki van függesztve		
26.	Adagolási útmutató ki van függesztve a tálaló konyhán		
27.	Rendelkezik megfelelő méretű adagoló eszközökkel		
28.	Rendelkezik megfelelő méretű adagoló eszközökkel a tálaló konyhán		
29.	Biztosított-e az ajánlásban szereplő étkezések száma?		
30.	Szolgált-e diétás étkeztetést?		
31.	Amennyiben igen/ diétetikus tervezte-e a diétás étrendeket?		
32.	A diétás ételek elkészítését diétás szakács végzi-e?		
33.	Amennyiben nem, az ételkészítés folyamatát diétetikus felügyeli-e?		



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

2.1. Számított energiatartalom megfelelése a korcsoportonként ajánlott napi energiaszükségletnek (kcal/nap)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap
Bölcsődei étkezés/10 élelmezési nap						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap

2.2. Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
Bölcsődei étkezés	800-950						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

2.3. Energiatartalom élelmiszer-kémiai vizsgálat alapján (kcal/nap)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70 évtől
Egész napos étkeztetés/1100-1300/1350-1650/1700-2050/2000-2400/2000-2600/2000-2500/2000-2400
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés/1000-1200/1200-1500/1550-1850/1800-2200/1800-2200/1800-2200/1800-2200
Bölcsődei étkezés/800-950						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	/900-1100/1100-1350/1300-1550/1300-1700/1300-1650/1300-1550
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	/450-600/600-750/700-850/700-900/700-900/700-850



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

3.1. Számított sótartalom (g/nap)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés/10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap/10 élelmezési nap
Bölsődei étkezés/10 élelmezési nap						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap	.../10 élelmezési nap

3.2. Korcsoportonként ajánlott sómennyiség (g/nap)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés és fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	2	3 (legfeljebb: 4,5)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)
Bölsődei étkezés	1,5	--	--	--	--	--	--
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	--	2 (legfeljebb: 3)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	--	1 (legfeljebb: 1,5)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

4. Egész napos étkeztetés biztosítása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 élelme zési nap	2 élelme zési nap	3 élelme zési nap	4 élelme zési nap	5 élelme zési nap	6 élelme zési nap	7 élelme zési nap	8 élelme zési nap	9 élelme zési nap	10 élelme zési nap
0,5 liter tej vagy tejtermék										
Zöldség/gyümölcs 4 adag/nap										
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs										
Gabona 3 adag/ nap										
Gabona 1 adag teljes őrlésű										

5. Bölcsődei étkeztetés biztosítása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 élelme zési nap	2 élelme zési nap	3 élelme zési nap	4 élelme zési nap	5 élelme zési nap	6 élelme zési nap	7 élelme zési nap	8 élelme zési nap	9 élelme zési nap	10 élelme zési nap
0,4 liter tej vagy tejtermék										
Zöldség/gyümölcs 3 adag/nap										
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs										
Gabona 2 adag/ nap										
Gabona 1 adag/2 nap teljes őrlésű										



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

6. Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 élelme zési nap	2 élelme zési nap	3 élelme zési nap	4 élelme zési nap	5 élelme zési nap	6 élelme zési nap	7 élelme zési nap	8 élelme zési nap	9 élelme zési nap	10 élelm ezési nap
0,3 liter tej vagy fejtermék										
Zöldség/gyümölcs 2 adag/nap										
Zöldség/gyümölcs 1 adag nyers zöldség vagy gyümölcs										
Gabona 2 adag/nap										
Gabona 1 adag teljes őrlésű										

7. Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén naponta biztosítandó mennyiségek

Élelmiszer megnevezés	1 élelme zési nap	2 élelme zési nap	3 élelme zési nap	4 élelme zési nap	5 élelme zési nap	6 élelme zési nap	7 élelme zési nap	8 élelme zési nap	9 élelme zési nap	10 élelm ezési nap
Zöldség/gyümölcs 1 adag/nap										
Zöldség/gyümölcs 10 élelmezési nap alatt 5 adag nyers zöldség vagy gyümölcs										
Gabona 10 élelmezési nap alatt 3 adag teljes őrlésű										



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

8. Az alábbi élelmiszerek egész napos étkeztetés biztosítása esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Előfordulások száma vagy összes mennyiség</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Vaj 3 alkalommal			
Kizárólag növényi olajat használ			
Bő olajban sült étel 1 alkalommal			
Kizárólag 12 %-os tejfölt használ			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ			
Tejszín 1 alkalommal			
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ			
Húsok 6-10 alkalommal			
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ			
Húskészítmények 6 alkalommal			
Húskészítmények 1 alkalommal ebéd részeként			
Hal legalább 1 alkalommal			
Máj 3 alkalommal			
Májkészítmény 1 alkalommal kísétkezés részeként			
Tojás 3-8 db			
Rizs 3 alkalommal			
Szárastészta 2 alkalommal			
Burgonya 5 alkalommal			
Szárashüvelyesek 1-3 alkalommal*			
Olajos magvak legalább 2 alkalommal*			
Ízesített tejkészítmény 2 alkalommal			
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/ zöldséglé 3 alkalommal			
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – 4 alkalommal			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal			

* kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek és olajos magvak adása, illetve bölcsődei étkeztetésben, ahol száraz hüvelyesek és olajos magvak adása nem ajánlott.



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

9. Az alábbi élelmiszerek bölcsődei étkeztetés esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Előfordulások száma vagy összes mennyiség</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Vaj 3 alkalommal			
Kizárólag növényi olajat használ			
Bő olajban sült étel 0 alkalommal			
Kizárólag 12 %-os tejfölt használ			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ			
Tejszín 1 alkalommal			
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ			
Húsok 6-8 alkalommal			
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ			
Húskészítmények 4 alkalommal			
Húskészítmények 1 alkalommal ebéd részeként			
Hal legalább 1 alkalommal			
Csirke-máj 3 alkalommal			
Máj-készítmény 1 alkalommal kísétkezés részeként			
Tojás 3-5 db			
Rizs 1 alkalommal			
Szárzástészta 1 alkalommal			
Burgonya 3 alkalommal			
Szárzshüvelyesek 0 alkalommal			
Olajos magvak 0 alkalommal			
Apró magvakat tartalmazó müzli keverékek, és gabona szeletek 0 alkalommal			
Ízesített tejkészítmény 2 alkalommal			
Gyümölcsle, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/ zöldséglé 2 alkalommal			
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – 4 alkalommal			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal			



Ellenőrzési szempontok a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához

10. Az alábbi élelmiszerek napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén 10 élelmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Előfordulások száma vagy összes mennyiség</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Vaj 3 alkalommal			
Kizárólag növényi olajat használ			
Bő olajban sült étel 1 alkalommal			
Kizárólag 12 %-os tejfölt használ			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ			
Tejszín 1 alkalommal			
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ			
Húsok 6-10 alkalommal			
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ			
Húskészítmények 6 alkalommal			
Húskészítmények 1 alkalommal ebéd részeként			
Hal legalább 1 alkalommal			
Máj 3 alkalommal			
Májkészítmény 1 alkalommal kísétkezés részeként			
Tojás 3-5 db			
Rizs 3 alkalommal			
Szárzészta 2 alkalommal			
Burgonya 5 alkalommal			
Szárzhüvelyesek 1-3 alkalommal*			
Olajos magvak legalább 1 alkalommal			
Ízesített tejkészítmény 2 alkalommal			
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/ zöldséglé 2 alkalommal			
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – 4 alkalommal			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal			

* kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adása

**Ellenőrzési szempontok
a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához**

11. Az alábbi élelmiszerek napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén 10 ételmezési nap alatt a megadott gyakorisággal kerültek felhasználásra

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Előfordulások száma vagy összes mennyiség</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Vaj 3 alkalommal			
Kizárólag növényi olajat használ			
Bő olajban sült étel 1 alkalommal			
Kizárólag 12 %-os tejfölt használ			
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ			
Tejszín 1 alkalommal			
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ			
Kizárólag 30% alatti zsírtartalmú húsokat használ			
Húsok 6-10 alkalommal			
Kizárólag 20% alatti zsírtartalmú húskészítményeket használ			
Húskészítmények 1 alkalommal			
Hal legalább 1 alkalommal			
Máj 2 alkalommal			
Tojás 3-5 db			
Rizs 3 alkalommal			
Szárzatszta 2 alkalommal			
Burgonya 5 alkalommal			
Szárzhüvelyesek 1-3 alkalommal*			
Ízesített tejkészítmény 0 alkalommal			
Gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot nem tartalmaz, legalább 50%-os gyümölcs tartalommal/ zöldséglé 1 alkalommal			
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – 2 alkalommal			
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém 1 alkalommal			

* kivéve májustól szeptember végéig terjedő időszakban, amikor nem szükséges száraz hüvelyesek adása



**Ellenőrzési szempontok
a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi vizsgálatához**

12. Nem javasolt élelmiszerek felhasználása

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>
Ételporok, leveskockák, sót tartalmazó ételízesítők		
Koffeintartalmú- és energiatalok, kivéve a világosra főzött tea		
Alkoholt tartalmazó élelmiszerek		
Szénsavas vagy cukrozott üdítők, szörpök, gyümölcslé, amely hozzáadott cukrot tartalmaz, 50% alatti gyümölcstartalmú gyümölcslevek		
Izesített tejkészítmény, tovább cukrozva		
Édességek - a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve önálló fő- vagy kísétkezésként		
Sertés, baromfi zsír		