

TÁJÉKOZTATÁS

2015. SZEPTEMBER 1-T KÖVETŐ IDŐSZAK KÖZÉTKEZTETÉSI TAPASZTALATAI, ÉSZREVÉTELEI, TÖREKVÉSEI

A 2015. január 1-jétől tervezett, de az 54/2014. (XII.29.) EMMI rendelet módosítása értelmében 2015. szeptember 1-től hatályba lépő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról az Emberi Erőforrások Minisztériuma által jegyzett 37/2014.(IV.30) EMMI - rendelet valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervezetre vonatkozik. A közétkeztetésben ellátottak egészséges táplálkozását elősegítő jogszabályi változások jelentős feladatok elé állították, állítják intézményeinket. Az ágazati minisztérium, az ellenőrzéssel megbízott hatóságok folyamatos figyelmeztetése, felhívása a jogszabályban rögzítettek betartására is igazolja a közétkeztetők részére a rendeleti szabályozás fontosságát. Az alapvetően oktatási, nevelési intézményekben működő konyháink közétkeztetési feladatellátás során a gyermekétkeztetési követelményeknek kell, hogy megfeleljenek. A jogszabályban foglalt kalória, tápanyag értékek szigorú betartásával, elkészítési módok, technológiák alkalmazásával. A rendelet értelmében a szolgáltatónak alkalmaznia kell az alapanyagokra, mennyiségre és a változatosságra vonatkozó szabályokat.

A rendelet célja a gyermekek egészségesebb táplálkozás szokásainak kialakítása, aminek sikere nagymértékben múlik a szülői támogatás mellett, az oktatási, nevelési intézmények dolgozóinak, az óvodapedagógusok, iskolai pedagógusok hathatós közreműködésén. Intézményi konyháink a rendelet tervezett bevezetési időpontjának megfelelően, irányelveinek figyelembevételével 2015 év január 1- t követően látták el feladataikat, állították össze napi ételkínálatukat életkornak megfelelő változatos menüsört biztosítva.

A fent említett rendeletet fokozatosan vezettük be 2015 I. negyedévet kezdődően, az elmúlt oktatási évben mértékletesen csökkentettük olyan étel összetevők (só, cukor, ételízesítők, zsír stb..) arányát, amire az új táplálkozási-egészségügyi előírások kiemelt figyelmet fordítottak, a drasztikus minőségi változás elkerülése érdekében. Valamint rendszeresen tájékozódunk a szakhatóságoknál az előírásokkal kapcsolatosan, egyeztető tájékoztató fórumokon vettünk részt.

Jelenlegi működési formában az alábbi észrevételek, megállapítások:

Intézményeinkben az alábbi korosztályok részére történik közétkeztetés: bölcsődei étkeztetés (5-15 fő), óvodai étkeztetés (250 fő) alsó tagozatos iskolai tanuló (280 fő) felső tagozatos iskolai tanuló (210 fő), szociálisan támogatott (500 fő) vendégétkező (150 fő).

NAPSUGÁR ÓVODA ÉS BÖLCSŐDE KONYHA

A legfiatalabb korosztályt érintette (1-6 év) a legnagyobb változás a felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában. Az egészségesebb ételek, a drasztikusan lecsökkentett só- és cukormennyiség vegyes fogadtatásra talált az érintettek körében. Sok gyerek nehezen barátkozik meg az új ízekkel, az egészséges ételek elutasítása jellemzően az életkor emelkedésével növekszik. Táplálkozási szokásaink részeként az ízpreferencia is a fogantatástól számított első ezer napban alakul ki, ezért ha a kicsik már ekkor megszokják a kevésbé sós és édes ízeket, a bölcsődei, óvodai ételt is szívesebben fogadják el. A bölcsődés és óvodás korú gyermekek fokozatosan fogadják el az

új ízeket, szülői és pedagógus közreműködésével könnyebben élik meg az étkezési szokások folyamatos átalakítását.

Az ételek ízesítésénél - a só használatát esetünkben legerősebben korlátozó rendelet miatt, mivel a megengedett só mennyiségét, már a nyersanyagok só tartalma elviszi - elkezdtük a friss zöldfűszerek, szárított fűszerek intenzívebb használatát (petrezselyemzöld, bazsalikom, tárkony, f.kömény, snidling). Tervezzük vasfű beszerzését, melyet egyes ételeknél só pótlására használhatunk, jellegzetes sós íze miatt. Konyhánk felszereltsége, műszaki állapota rendezett, korszerű kombi gőzpárolóval rendelkezünk, melyben intenzívebben megmaradnak a zöltségek, húsok ízei, kevesebb zsiradékot használunk ez által és a nyersanyagok tömegre sem veszítenek annyit, mint a hagyományos sütés alkalmával. Folyamatosan próbálunk a gőzpároló segítségével új, egészségesebb ételsorokat bevezetni, de ez nem megy egyik napról a másikra, úgynevezett kitapasztalást igényel.

Az óvodás, és bölcsődés gyermekeknél azért, hogy a kalória és a tápanyag tartalom előírásainak megfeleljünk a konyha technológiában is fokozatosan vezetjük be és előnyben részesítjük a párolást, a rántás helyett a habarást, az alacsony zsírtartalmú tejtermékek használatát, például a főzelékeknél. Azonban a gyerekek és a felnőttek nem az ilyen eljárással, fűszerezéssel készített ételekhez vannak szokva, ezért nehezen vagy nem fogadják el azt. Az ételhulladék az eddigi mennyiség harmadával emelkedett. Az is a tényekhez tartozik, hogy szülői és pedagógusok jelzése alapján tudhatjuk, hogy a gyerekek éhesebbek délután, az uzsonnát szinte „habzsolják”.

A felnőtt étkezőink esetében után sózást, illetve ízesítést használunk, de ezt nem minden étel esetében tudjuk kivitelezni (pl. köretek), de még így is sótlannak, íztelennek ítélik meg. A főzés alkalmával ugyan olyan jó minőségű nyersanyagokat használunk, mint eddig, de a konyhatechnológia megváltozásával és a megszokott ízek hiányában nem szívesen eszik meg az általunk készített ételeket. Vendégétkezőink jó részét, akik eddig meg voltak elégedve, e miatt veszítettük el.

Amennyiben javaslattal élhetünk és számunkra hasznos is lenne, ha a helyi közmunka program keretében lehetőség szerint termelhető friss fűszernövények állnának rendelkezésünkre, mert ezekkel intenzívebb íz hatást tudnánk elérni (citromfű, bazsalikom, petrezselyemzöld, borsikafű, kakukkfű, metélőhagyma, oregano, rozmarin, vasfű, tárkony, lestyán stb.). Esetleg szárított, aszalt formában is szívesen vennénk a zöltségfélét is, melyek szintén intenzívebben megőrzik ízüket, mint a mirelit termékek. Ha nem is a megszokott íz világot kapnák a fogyasztók, de nem íztelen végtermék kerülne a gyerekek, felnőttek tányéjára.

ZÓLYOM ÚTI ISKOLA KONYHÁJA ÉS SZOCIÁLIS FŐZŐKONYHA

Az iskolások között már gyakran előforduló jelenség az otthonról behozott só használata, valamint a szülő kérésére háromszori étkezések fő étkezésre való lecsökkentése havonta növekvő száma (10-15 fő). A rendelet bevezetése óta az étkezők létszámát tekintve jelentős változás nem történt. Amit a visszajövő ételmaradék mennyiségét illetően is érzékelünk, a korai fázis szakaszában megugrott az ételmaradék, majd fokozatosan visszatért a korábbi mennyiség közelébe. Drasztikus mennyiségi növekedés nem történt, mintegy 20 %-kal több a megmaradt étel. Jellemzően a leveseken érződő íz hiány miatt ennél a fogásnál nagyobb a visszamaradt adag. Valamint a 10 napos étkeztetési ciklusban egyszer kötelezően szereplő

hal fogyasztása és új, korábban nem megszokott összetevők (brokkoli, kuszkusz, bulgur, árpagyöngy) szükségszerű alkalmazása nem kedvelt még az étkezők körében. A csökkentett zsírtartalmú húskészítmények íze nem olyan, mint az eddig használt nyersanyagoké és a belőlük adható mennyiség is kevesebb. A naponta előírt tápanyagtartalom betartásához szükséges nyersanyagokat a beszállítók terméklistáján még nem szerepel, nem tudjuk beszerezni (sovány túró, durum tészta kínálat kevés). Az ízek érzékelése érdekében hangsúlyosabb a friss zöldségek beiktatása az ételkészítésben (pl. bazsalikom, kakukkfű, rozmaring, zsálya, citromfű, metélőhagyma, tárkony).

A hagyományos ételek elkészítése (pl: rántott hús) a jelenlegi szabályozás közepette rendkívül korlátozott, de folyamatosan tájékozódunk egyrészt az új alapanyagok, technológiák alkalmazásáról, bevezetéséről, hogy a korábban megszokott ételeket hasonló ízekkel, de egészségesebben, tápanyagban gazdagon kínálhassuk a menüsoron.

A Napsugár Óvoda konyhát kivéve a közétkeztetésben részt vevő intézményeink - Zólyom úti iskola konyha és a Szociális főzőkonyha- jelenlegi üzemeltetési formájuk, műszaki állapotuk nem teszik lehetővé a rendeletben közétkeztetésre vonatkozó - mennyiségi és minőségi - előírások hiánytalan betartását. Az elmúlt évben történt Népegészségügyi Intézet ellenőrzései során is az egyik legsúlyosabb észrevétel az alábbi volt: „ A konyha műszaki állapota rendkívül kifogásolható”. A technológiailag elavult eszközök nem alkalmasak a minőségi, tápanyag értékeknek megfelelő ételek elkészítésére – ez fokozott problémát jelent nagykonyhai eszközeink esetén a toronysütők, tepsik műszaki állapota miatt. Ezért bizonyos ételkészítési technológiákat, ami ízletesebbé, zamatosabbá teszi az ételeket nem minden esetben tudunk alkalmazni. A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról 2015. szeptember 1-től hatályos jogszabály által megfogalmazott irányelvek betartását nagyban megkönnyítené, ha csak korcsoportonként (óvoda, iskola, felnőtt) főzne egy-egy konyha. Ugyanakkor így a konyhánkénti kapacitáskihasználás nem tud teljesülni. A felnőtt vendégétkezők elvárásai nagyban befolyásolják az ételsorok, étlapok összeállítását. Mivel nincs biztosítva a két-három korcsoport számára a technikai feltétel a külön főzésre, így egy üstben fő a felnőttek és a gyermekek étele, ezáltal ténylegesen, valamint az esetleges biokémiai elemzés során is a jogszabályi előírástól magasabb értékek mutatkoznának, mint ha csak a gyermekeknek főznénk külön. A felnőtt étkezőkre vonatkozó rendelet, pl: a több só, zsír, cukor stb, értékei magasabbak. A szabályozás által nagyobb kalória és tápanyag értékű ételsorok, azok íz világa elfogadottabbá válna a felnőttek körében, de értelemszerűen a jelenlegi működési formában nem lehet külön válogatni a gyermek és felnőtt ételek bel tartalmát.

Összegezve az eddigi tapasztalatainkról elmondhatjuk, hogy Intézményeink a jogszabály keretein belül, lehetőségeinkhez mérten biztosítani tudják a közétkeztetők részére az életkoruknak, egészségi állapotuknak megfelelő étkezést. A rendelettel kapcsolatosan hiányoltuk a fokozatos bevezetés mellett a gyártók, beszállítók, forgalmazók felé rendeletben kötelezett, a normáknak megfelelő termékfejlesztést, az élelmezésvezető, szakácsok, valamint dietetikus szakácsok felkészítését, képzését. Utóbbi azért is fontos számunkra, mert a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani, jelenleg ilyen képesítéssel rendelkező szakemberrel nem rendelkezünk, beiskoláztatásuk folyamatban van.

A mi tevékenységünknek célja és lényege, hogy a szolgáltatást igénybevevő gyerekek részére jó minőségű, változatos meleg ételt biztosítsunk, és azok elfogyasztásra kerüljenek. A közvetlenül kapcsolatban lévő közétkezők, valamint szülők, hozzátartozók az új program iránti elfogadottságának kezdeti aggályai érthetőek. A tudatos óvodai, iskolai étkeztetés kedvező hatásai később jelentkeznek, a szabályozás pozitív következményei hosszabb távon lesznek érezhetőek. A fogadtatásból eredő nézetkülönbségeket helyi szinten is készek vagyunk átbeszélni, javaslatok, építő jellegű észrevételek közös megvitatásával.

KÖZÉTKEZTETÉSI ÉSZREVÉTELEK, JAVASLATOK

A 2015. január 1-től tervezett, de az 54/2014. (XII.29.) EMMI rendelet módosítása értelmében 2015. szeptember 1-től hatályba lépő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról az Emberi Erőforrások Minisztériuma által jegyzett 37/2014.(IV.30) EMMI – rendelettel kapcsolatos észrevételek, javaslatok.

Konyhai eszközök, technológia fejlesztések központi költségvetési keretből történő támogatása

Konyháink jelenlegi műszaki állapota, eszközparkja nem teszi lehetővé a rendeletben közétkeztetésre vonatkozó - mennyiségi és minőségi - előírások hiánytalan betartását. A technológiailag elavult eszközök nem alkalmasak a minőségi, tápanyag értékeknek megfelelő ételek elkészítésére – ez fokozott problémát jelent nagykonyhai eszközeink esetén a toronysütők, nagykonyhai eszközök műszaki állapota miatt. Ezért bizonyos ételkészítési technológiákat, ami ízletesebbé, zamatosabbá teszi az ételeket nem minden esetben tudunk alkalmazni.

Beszerezésük rendkívül mértékben indokolt, jelenleg forrás nem áll rendelkezésre, ezért javasoljuk, a központi költségvetési keretből az Önkormányzatok részére pályázatok kiírását eszközbeszerzésekre, konyhatechnológia és épületrészek (konyhák) energetikai fejlesztésére (pl. kombi-pároló, nagykonyhai eszközök beszerzésére stb.)

Rendeletben foglaltak széleskörű szakmai és fogyasztói társadalmasításának ösztönzése, támogatása

A rendelet célja a gyermekek egészségesebb táplálkozás szokásainak kialakítása, aminek a sikere nagymértékben múlik a szülői támogatás mellett az oktatási, nevelési intézmények dolgozóinak, az óvodapedagógusok, iskolai pedagógusok hathatós segítségével – ez a jogalkotók, táplálkozási szakemberek nyílt fórumokon is hangoztatott véleménye. Javasolnánk olyan, a társadalom széles körét érintő ismertető, tájékoztató programsorozatok központi elindítását, támogatását melyek során részletes és megalapozott tájékoztatást tudnak minden érintett részére nyújtani. Olyan ösztönző programok elindítását, amely intézményi keretek között támogatja a pedagógusok hatékony és aktív részvételét, valamint a közétkeztetésen kívüli táplálkozási szokások megváltoztatását ösztönző intézkedések bevezetését a társadalom irányába.

Szakemberek képzésének központi támogatása

A rendeletben foglaltak magasabb szintű szakmai kompetenciát igényelnek a közétkeztetésben résztvevők részéről. Elsősorban az élelmezésvezetők, szakácsok és diétás szakácsok esetében. Továbbképzésük, szakmai képzésük nélkülözhetetlen a szabályozás

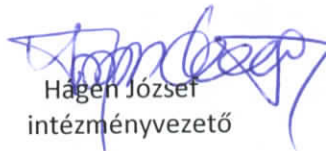
értelmében, de ez jelentős költséggel jár az üzemeltetőnek. Javasoljuk a szakember képzés központi támogatásból történő megvalósítását.

Rendelet irányelveihez alkalmazkodó alapanyag, nyersanyag normák betartatása

A rendelettel kapcsolatosan hiányoltuk a gyártók, beszállítók, forgalmazók felé rendeletben kötelezett, a normáknak megfelelő termékfejlesztést, nyersanyag-alapanyaggyártást. A rendelet bevezetése előtt nem történt olyan általános, széleskörű termékfejlesztés az élelmiszergyártó ágazat részéről, mely a közétkeztetés jelenleg aktuális szabályozásához alkalmazkodna. A korábbi íz világ elérése jellemzően sóval, cukorral stb.. történt, a jelenlegi nyersanyagnormák ezt már nem teszik lehetővé, drágább, jóval költségesebb fűszerezéssel érhető el minőségi étel elkészítése.

Javaslatunk a helyi közmunkaprogramok által -a közétkeztetők részére- előállított nyersanyagok, alapanyagok, fűszernövények termesztésének állami támogatásból történő megvalósítása.

Kelt: Polgár. 2015. október 20.


Hagen József
intézményvezető

Előkészítők:

Mészáros László

Kissné Juhász Marianna

egységvezető

gazdasági vezető

