Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

Szeged Megyei Jogú Város

NGSZ/17294-1/2025/I001

KÖZÉTKEZTETÉS ELLENŐRZÉSI TERV 2026. ÉV

Szeged, 2025. november 28.

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/17294-1/2025/I001

Közétkeztetési ellenőrzési terv

A Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata Bölcsődéi, illetve a Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata Óvodák Igazgatósága, a Szegedi Tankerületi Központ fenntartásában és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi Szakképzési Centrum szegedi székhelyű szakképző intézmények, valamint az Alföldi Agrárszakképzési Centrum szegedi székhelyű szakképző intézmények és a Kozmutza Flóra Általános Iskola és Szakiskola Klúg Péter Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, valamint a Szeged Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala

2026. ÉV KÖZÉTKEZTETÉSI ELLENŐRZÉSI Munkaterv

Készült 6 példányban

Hatályos: 2026. január 1. – 2026. december 31.

Kapják: Titkársági elosztó szerint

Közzéteendő a www.ngsz.hu honlap Közétkeztetés menüpontjában

Szeged, 2025. november 28.

A Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata Bölcsődéi (a továbbiakban: SZMJVÖ Bölcsődéi), illetve a Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzat Óvodák Igazgatósága (a továbbiakban: Szegedi ÓVI), a Szegedi Tankerületi Központ (a továbbiakban: Tankerületi Központ) fenntartásában és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi Szakképzési Centrum szegedi székhelyű szakképző intézmények (a továbbiakban: Szegedi SZC szakképző intézmények), valamint az Alföldi Agrárszakképzési Centrum szegedi székhelyű szakképző intézményei (a továbbiakban: Alföldi ASzC szakképző intézmények), és a Kozmutza Flóra Általános Iskola és Szakiskola Klúg Péter Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény (a továbbiakban: Klúg Péter Intézmény), valamint a Szeged Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala (a továbbiakban: Polgármesteri Hivatal) – továbbiakban együttesen közétkeztetésben érintett intézmények – közétkeztetésének 2026. évi ellenőrzésének célja a hatályos Közétkeztetési Vállalkozási Szerződésben (a továbbiakban: Szerződés) és az NGSZ által kiadott mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatában, megállapodásában rögzített feladatok, kötelezettségek és szabályok betartása, betartatása.

Az ellenőrzésekről általánosan:

Az év során folyamatosan minden étkezési helyen sor kerül a közétkeztetés menetének, illetve az ételek mennyiségének, minőségének szúrópróbaszerű ellenőrzésére.
Az ellenőrzést a Szegedi ÓVI tagintézményeiben a tagintézmény-igazgató (a továbbiakban: kísérő) a közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintézővel (a továbbiakban: közétkeztetési ellenőr) együtt végzi.
Az SZMJVÖ Bölcsődéi, a Tankerületi Központ fenntartásban és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi SZC szakképző intézmények, valamint az Alföldi ASzC szakképző intézmények, és a Szeged Megyei Jogú Városban működő Klúg Péter Intézmény és a Polgármesteri Hivatal esetében a közétkeztetési ellenőr a konyhai személyzet jelenlétében végzi az ellenőrzést.
Az ellenőrzés során minden közétkeztetésben érintett intézményben (SZMJVÖ Bölcsődéi és a Szegedi ÓVI tagintézményei kivételével) befizetésre kerül egy ebéd étkezés. A megrendelt étel mennyiségi – a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 4. mellékletnek megfelelő a Szerződésben rögzített szolgáltató (a továbbiakban: Szolgáltató) által készített adagolási útmutató szerint – és minőségi (érzékszervi) bírálása ez alapján történik.
Bölcsődei és óvodai közétkeztetés esetében a kiszállított ételek mennyiségileg kerülnek ellenőrzésre, csak panasz esetén kerül sor mintavétellel az érzékszervi-minőségi vizsgálatra. Tömegesen előforduló reklamáció esetén a minőségi ellenőrzés elvégzése érdekében szükség szerint a bölcsődékben és a Szegedi ÓVI tagintézményeiben is – egy átmeneti időszak alatt – befizetésre kerül egy ebéd étkezés.
A diétás étkezés ellenőrzésére – az ételek speciális jellege (orvosi igazolás köteles) és egyénre szabott volta miatt – reklamáció esetén csak mintavétellel kerül sor.

A helyszíni ellenőrzés összeállításánál figyelembe vett szempontok:

- a főzőkonyha ételének ellenőrzése a tálalókonyhán,
- valamennyi korosztály (bölcsődés, óvodás, általános iskolás, középiskolás) ételének ellenőrzése,
- az elektronikus ebédjegy-automata (a továbbiakban: e-jegy automata) működéséhez szükséges eszközök megléte – az e-jegy automatával rendelkező tálalókonyhák esetében – és azok működőképes állapotának ellenőrzése.

Az ellenőrzések elvégzésénél figyelembe vett szempontok:

- az NGSZ honlapján az aktuális étlap, valamint a napi étlapváltozás látható-e,
- az NGSZ honlapján közzétett étlapon szereplő menü megegyezik-e a tálalt étellel,
- a tálalás eszközei és az evőeszközök megfelelőek-e (tisztaság, a szükséges eszközök megléte),
- az ételek mérlegelt súlya eléri-e az adagolási útmutatóban szereplő mennyiséget,

- minta adag digitálisan, méretarányos tálalási formában megjelenítésre vagy a hatályos jogszabály által előírt adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű étel kihelyezésre került-e (SZMJVÖ Bölcsődéi, a Szegedi ÓVI tagintézményei és a Polgármesteri Hivatal kivételével),
- az ételek hőmérsékletének maghőmérővel történő ellenőrzése,
- az ételek ízének, állagának érzékszervi bírálással történő ellenőrzése: emberi érzékszervvel végzett, az étel élvezeti értékének megállapítására irányuló, értékelő, minősítő vizsgálat (küllem, konzisztencia, íz – zamat, étel fűszerezettsége, szilárd alkotóelemeinek puhultsága, láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e),
- a tálalókonyhák tisztaságának ellenőrzése,
- azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek: szaktudás, magatartás, személyi higiénia, tiszta munkaruha, védőruha (haj- és szakállvédő) megléte, ékszerek, személyes holmik viselete,
- diétás étkezésnél az ételek szállítása az előírtaknak megfelelően történik-e,
- a só- és cukortartó, valamint az ehhez kapcsolódó figyelmeztető tábla kihelyezésre került-e (SZMJVÖ Bölcsődéi és a Szegedi ÓVI tagintézményei kivételével, ott nem engedélyezett),
- a rendelt és befizetett ételadagok egyeztetése az ételkísérő jegy adagszámaival,
- az ételkísérő dokumentumok kezelése,
- a közétkeztetés éttermi tálalás formája,
- napi étkezői létszám ellenőrzése a jogosulatlan étkezések elkerülése érdekében,
- az étkeztetés (kis- és főétkezés) lebonyolítása e-jegy automata használatával hogyan történik (SZMJVÖ Bölcsődéi és a Szegedi ÓVI tagintézményei kivételével),
- a meghatározott szempontok alapján kockázatelemzés készítése (SZMJVÖ Bölcsődéi és a Szegedi ÓVI tagintézményei kivételével),
- az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelése és eszközeinek ellenőrzése,
- ki van-e függesztve mindenki számára jól látható helyre a jóváhagyott normál és diétás étlap, az étlapváltozás, az adagolási útmutató, az „Intézményi étkeztetés rendje", a kis- és főétkezések helye és ideje, illetve a reklamáció esetén értesítendő személy elérhetősége,
- ki van-e kifüggesztve mindenki számára jól látható helyre a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- ki van-e kifüggesztve mindenki számára jól látható helyre az NGSZ közétkeztetési ügyfélszolgálatának elérhetősége (SZMJVÖ Bölcsődéi és a Szegedi ÓVI tagintézményei kivételével),
- a napi étkezés lemondás és megrendelés nyilvántartás vezetése alapján az ETELKA étkezési modulban a lemondás, megrendelés rögzítése megtörtént-e (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- támogatások érvényesítésének ellenőrzése, nyilvántartások vezetése (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- az ingyenesen étkező gyermek (tanuló) részére az étkezés megrendelésének menete (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- a közétkeztetéshez kapcsolódó dokumentumok tárolása, lefűzése megtörténik-e (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- a gyermek (tanuló) távolléte (betegsége) esetén az étkezés lemondása, vagy az étel elvitele megtörtént-e (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével),
- az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása, a hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e (SZMJVÖ Bölcsődéi kivételével.

- **A Szegedi ÓVI tagintézményeiben az ellenőrzések további szempontjai:**

- a tagintézmények tálalókonyha a tevékenységnek megfelelő jogszabályban előírt engedélyekkel, dokumentumokkal rendelkezik-e,
- a tálalókonyhán a HACCP kézikönyv és a jogszabályban előírtak szerint az Önellenőrzési terv megléte és az ahhoz kapcsolódó dokumentációk kezelése, vezetése,
- GHP útmutató és az adagolási útmutató a tálalókonyhán elhelyezésre került-e,
- ki van-e függesztve mindenki számára jól látható helyre az étlapon szereplő ételek és allergén összetevőkről szóló tájékoztatás elérhetősége,
- tagintézményekben a maghőmérő és hűtőhőmérő kalibrálása,
- badellák állapota, tisztasága,
- ételminta kezelése megfelelő-e,
- a napi étkezői lista leadása megtörtént-e az óvodai tálalókonyha és az étkezést felügyelő óvodai foglalkoztatott részére,
- az ETELKA portál használatával kapcsolatos igények és bejelentések kezelése,
- a NÉBIH által kiadott „Csekklista tálalókonyha élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi önellenőrzéséhez" c. dokumentáció szempontjai.

Az ellenőrzések dokumentálása:

A helyszínen tapasztaltak jelen Közétkeztetési ellenőrzési tervben található, vonatkozó jegyzőkönyv(ek)ben, valamint fényképeken kerülnek rögzítésre. A jegyzőkönyvek és a fotók a Szolgáltató számára is elérhetőek, valamint megtalálhatóak az NGSZ szerverén is. A jegyzőkönyv egyetértés esetén aláírásra kerül az ellenőr és a kísérő által, valamint a tálalókonyha illetékes dolgozója által is. Vita esetén a Szolgáltató szakmai vezetőjét még a helyszínen (telefonon) értesíteni kell, az értesítés tényét a jegyzőkönyvben is rögzíteni szükséges.

A tálalókonyhán az ellenőrzés elvégzésénél figyelembe vett szempontok alapján kockázatelemzés készül az alábbiak szerint:

A Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata közétkeztetési ellenőrzésének 2026. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzó-szám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázatú (1)	Közepes kockázatú (2)	Jelentős kockázatú (3)	Súlyszám = szorzó szám x egyedi súly		
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	nem éri el a 63°C-ot	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	nem éri el az adagolási útmutató értékét	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	tartalmaz	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiéniája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehetetlen	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	rossz	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	nem megfelelő	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	nem ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	nincs kiadva	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	nem megfelelően elmosott, hiányos	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	nincs kihelyezve	1	3	
Összesen súlyszám					**24**	**72**	

A kockázati tényezők egyedi súlyozásánál az 1-es a legkisebb, a 2-es a közepes, a 3-as a jelentős kockázatú minősítést jelenti.

Az 1-es szorzószámú kategóriába a legkevésbé jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- ellenőrzés hiánya (a Szolgáltató és az NGSZ általi ellenőrzések),
- szabályzat (mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatban foglaltak),
- tálalás eszközei, evőeszközök, meglétük (az evőeszközök tisztasági állapota, megléte, szalvéta, terítő megléte),
- minta adag (az étkezés mintájául szolgáló adag mennyisége, kihelyezése).

A 2-es szorzószámú kategóriába a közepesen jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalt étel íze (ételek fogyaszthatósága).
- tálalt étel állaga (a kiadott étel állaga, konzisztenciája)
- ételkísérő dokumentumok kezelése,
- észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága (problémák).

A 3-as szorzószámú kategóriába a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalási hőfok (a meleg ételek 63°C-os tálalási hőmérséklete),
- tálalt étel mennyisége (adagolási útmutató szerinti),
- az ételben láthatóan idegen anyag található,
- konyhai személyzet szaktudása, magtartása, személyi higiéniája (előírások szerinti öltözék, alkalmazandó higiéniai előírások betartása).

Amennyiben az összesen súlyszám nem éri el a 30-at, illetve a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők között van 3-as besorolású, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője minimális.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során készült ellenőrzési jegyzőkönyvvel.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a szolgáltató bevonásával történik az eset azonnali kivizsgálása és a jövőben fokozott ellenőrzés szükséges.

A rendszeres vizsgálatok összesítése negyedéves jelentésekben történik, – negyedévet követő hónap utolsó napjáig készül el – melyek a Szolgáltató és a közétkeztetésben érintett intézmények felé is megküldésre kerülnek. Az ellenőrzések során feltárt hiányosságokról a negyedéves jelentésekben feltüntetésre kerülnek az intézkedéseket igénylő feladatok, észrevételek, javaslatok, melynek rendezéséről és a megtett intézkedésekről a Szolgáltató, valamint a Szegedi ÓVI tájékoztatja az NGSZ-t. A IV. negyedéves jelentésben kerül szerepeltetetésre az ellenőrzésekről szóló éves összegzés. Az elkészített jelentések az NGSZ honlapján – az Intézményeknek felületen – elérhetőek.

Reklamációk kezelése:

A beérkező fogyasztói reklamációk, problémák kezelése azonnali helyszíni vizsgálattal, ellenőrzéssel, szükség esetén a Szolgáltató bevonásával történik. A helyszínen tapasztaltak jegyzőkönyvben és fényképeken kerülnek rögzítésre. Utólagosan beérkező reklamációk e-mailben továbbításra kerülnek a Szolgáltatónak kivizsgálásra, intézkedésre.

Célellenőrzések:

A Szolgáltató az általa működtetett tálalókonyhák vonatkozásában az NGSZ bevonásával havonta 1 alkalommal célellenőrzéseket végez a közétkeztetési ellenőr jelenlétében. Alkalmanként 2 vagy 3

intézmény tálalókonyhája kerül ellenőrzésre. Az ellenőrzések lebonyolítása és megszervezése a Szolgáltató feladata. Az ellenőrzés helyszíneit az NGSZ közétkeztetési ellenőre választja ki a terv szerinti helyszíni ellenőrzéseken tapasztalt nem megfelelőségek, illetve a beérkező reklamációk helyszíneinek figyelembevételével. A helyszínen elvégzett célellenőrzésen tett ténymegállapítások jegyzőkönyv felvételével kerülnek dokumentálásra.

Rendkívüli ellenőrzések:

A rendkívüli ellenőrzésre – a beérkező reklamációk alapján – célzottan egy-egy ellenőrzési területre fókuszálva az NGSZ igazgatójának utasítása alapján kerül sor, a ténymegállapítások jegyzőkönyv felvételével kerülnek dokumentálásra.

Dokumentális ellenőrzések:

Szakmai ellenőrzés:

A Tankerületi Központ fenntartásban és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi SZC szakképző intézmények, az Alföldi ASzC szakképző intézmények, valamint a Szeged Megyei Jogú Városban működő Klúg Péter Intézmény esetében az NGSZ Központban sor kerül a közoktatási intézményben történő, közétkeztetéshez kapcsolódó nyilvántartások, nyilatkozatok, dokumentumok kezelésének, valamint az ingyenes vagy kedvezményes gyermekétkeztetésre való jogosultságához kapcsolódó igazoló dokumentumok és jogosultsági időszakok ETELKA étkezési modulban történő beállításának ellenőrzésére.

Étlapellenőrzés:

A Szolgáltató által megküldött étlapok ellenőrzése – a meleg étkezések vonatkozásában – a változatossági mutató számításával és a beltartalmi összetételek egyeztetésével történik a hatályos jogszabályok és a Szerződésben foglaltak figyelembe vételével. A változatossági mutatószám meghatározása havonta minden korosztály esetében megtörténik, míg a beltartalmi értékek alapján történő étlapellenőrzés forgó rendszerben történik havonta egy-egy korosztály tekintetében.

Nyersanyag-kiszabatok vizsgálata:

A Szolgáltató biztosítja az általa használt élelmezési programban nyilvántartott napi táp- és élelemanyag bevitelről készült anyag- kiszabat felhasználásának helyszíni ellenőrzését. Az ellenőrzés során a Szolgáltató által használt élelmezési programból kinyert napi Anyagkivető (100 főre vonatkoztatott mennyiség) alapján, az abban szereplő nyersanyagok visszaosztásával meghatározásra kerülnek az egy főre jutó nyersanyagok, amely összevetésre kerül a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 1. sz. mellékletében szereplő nyersanyag-kiszabati előírásokkal. Az élelmezési programból lekérhető ételkísérő jegyek alapján – 1-1 szúrópróbaszerűen kiválasztott intézmény esetében – a megrendelt adagszámok függvényében a kiszállított ételadagok mennyisége is ellenőrzésre kerül. A helyszínen elvégzett vizsgálatról jegyzőkönyv készül, amit a Szolgáltató képviselője és az ellenőrzést végző közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző is aláír. A jegyzőkönyvek alapján a negyedéves Közétkeztetési ellenőrzési jelentésben összefoglaló készül a nyersanyag-kiszabatok vizsgálatáról.

Kérdőíves elégedettségi vizsgálat:

A főzőkonyha ételkínálatának, az ételek és a közétkeztetés minőségének fogyasztó (gyermek, felnőtt) általi elégedettségi vizsgálata a jelen Közétkeztetési ellenőrzési tervben a korosztályokra vonatkozó kérdőív alapján történik. Az osztályozás 1-5 pontos skálán történik. Az eredményekről az NGSZ tájékoztatja a Szolgáltatót.

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
1.	Szegedi ÓVI Kemes Óvodája	Szeged, Róna u. 29.	2026.01.05-2026.01.11
2.	Szegedi ÓVI Béke Telepi Óvodája	Szeged, Napos út 16.	
3.	Szegedi ÓVI Szerb Utcai Óvodája	Szeged, Szerb u. 159.	2026.01.12-2026.01.18
4.	Rókusi Körúti Bölcsőde	Szeged, Rókusi krt. 39.	
5.	Szegedi ÓVI Negyvennyolcas Utcai Óvodája	Szeged, Negyvennyolcas u. 54.	2026.01.19-2026.01.25
6.	Szegedi Petőfi Sándor Általános Iskola	Szeged, Benczúr Gyula u. 29.	
7.	Szegedi Vörösmarty Mihály Általános Iskola	Szeged, Herke u. 5.	
8.	Szegedi Alsóvárosi Általános Iskola	Szeged, Dobó u. 42.	2026.01.26-2026.02.01
9.	Tápéi Mini Bölcsőde	Szeged, Honfoglalás u. 95.	
10.	Szegedi Orczy István Általános Iskola	Szeged, Szent János tér 2-4.	2026.02.02-2026.02.08
11.	Szegedi ÓVI Tünde Téri Óvodája	Szeged, Tünde tér 1.	
12.	Szegedi Városi Kollégium Fodor József Tagintézménye	Szeged, Szabadkai út 3.	2026.02.09-2026.02.15
13.	Szegedi ÓVI Petresi Utcai Óvodája	Szeged, Petresi u. 1.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
14.	Szegedi Tömörkény István Gimnázium, Művészeti Szakgimnázium és Technikum	Szeged, Tömörkény u. 1.	2026.02.16-2026.02.22
15.	Szegedi ÓVI Fő Fasori Óvodája	Szeged, Fő fasor 63.	
16.	Agyagos Utcai Bölcsőde	Szeged, Agyagos u. 40.	2026.02.23-2026.03.01
17.	Szegedi Bárczi Gusztáv Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, Óvoda és Általános Iskola	Szeged, Sólyom u. 4.	
18.	Szőregi Mini Bölcsőde	Szeged, Szerb u. 21.	2026.03.02-2026.03.08
19.	Szegedi ÓVI Petőfi Telepi Óvodája	Szeged, Csap u. 33.	
20.	Tarjáni Kéttannyelvű Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Építő u. 9/A	2026.03.09-2026.03.15
21.	Szegedi Bárczi Gusztáv Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, Óvoda és Általános Iskola	Szeged, Szilléri sgt. 12.	
22.	Siha Közi Bölcsőde	Szeged, Siha köz 4.	2026.03.16-2026.03.22
23.	Szegedi Bárczi Gusztáv Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, Óvoda és Általános Iskola	Szeged, Sólyom u. 6.	
24.	Gedói Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, József Attila sgt. 116.	2026.03.23-2026.03.29
25.	Szegedi ÓVI Hunyadi Téri Óvodája	Szeged, Hunyadi tér 22.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
26.	Szegedi Városi Kollégium Székhelyintézménye	Szeged, Boldogasszony sgt. 26-28.	2026.03.30-2026.04.05
27.	Vedres Utcai Bölcsőde	Szeged, Vedres u. 15.	
28.	Szegedi ÓVI Jerney Óvodája	Szeged, Kubikos u. 39.	2026.04.13-2026.04.19
29.	Szegedi Radnóti Miklós Kísérleti Gimnázium	Szeged, Tisza Lajos krt. 6-8.	
30.	Rókusi Általános Iskola	Szeged, Kossuth Lajos sgt. 37.	2026.04.20-2026.04.26
31.	Szegedi ÓVI Tisza-parti Óvodája	Szeged, Alsó-kikötő sor 2-4.	
32.	Szegedi Janikovszky Éva Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Csáky József u. 2.	2026.04.27-2026.05.03
33.	Cső Utcai Bölcsőde	Szeged, Cső u. 1.	
34.	Szegedi ÓVI Hajnóczy Utcai Óvodája	Szeged, Hajnóczy u. 20.	
35.	Szegedi Szakképzési Centrum Kőrösy József Közgazdasági Technikum	Szeged, Stefánia sétány 14.	2026.05.04.-2026.05.10
36.	Petőfi Sándor Sugárúti Bölcsőde	Szeged, Petőfi Sándor sgt. 63.	
37.	Szegedi ÓVI Gábor Áron Utcai Óvodája	Szeged, Gábor Áron u. 2.	2026.05.11-2026.05.17
38.	Szegedi Gregor József Általános Iskola	Szeged, Fő fasor 61-63.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
39.	Szegedi Arany János Általános Iskola	Szeged, Kukovecz N. u. 4.	2026.05.18-2026.05.24
40.	Szegedi Eötvös József Gimnázium és Általános Iskola	Szeged, Csongor tér 1.	
41.	Tabán Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Tabán u. 17.	2026.05.25-2026.05.31
42.	Szegedi ÓVI Földmíves Utcai Óvodája	Szeged, Földmíves u. 3.	
43.	Szegedi ÓVI Gyöngyvirág Óvodája	Szeged, Délceg u. 15/B	2026.06.01-2026.06.07
44.	Vitéz Utcai Bölcsőde	Szeged, Vitéz u. 8.	
45.	Szegedi ÓVI Toldy Utcai Óvodája	Szeged, Toldy u. 4.	2026.06.08-2026.06.14
46.	Szőregi Bölcsőde	Szeged, Szerb u. 21	
47.	Bagoly Utcai Bölcsőde	Szeged, Bagoly u. 2.	2026.06.15-2026.06.21
48.	Szegedi ÓVI Baross László Óvodája	Szeged, Fésű u. 6.	
49.	Szegedi ÓVI Kölcsey Téri Óvodája	Szeged, Kölcsey tér 15.	2026.06.22-2026.06.28
50.	Szentmihályi Bölcsőde	Szeged, Óvoda u. 2.	
51.	Szegedi ÓVI Újvidéki Utcai Óvodája	Szeged, Újvidéki u. 6.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
52.	Dobó Utcai Bölcsőde	Szeged, Dobó u. 44-46.	2026.06.29-2026.07.05
53.	Szegedi ÓVI Magyar Utcai Óvodája	Szeged, Magyar u. 62-64.	
54.	Szegedi ÓVI Gedói Óvodája	Szeged, Gáspár Zoltán u. 7/D	2026.07.06-2026.07.12
55.	Szegedi ÓVI Nádor Utcai Óvodája	Szeged, Nádor u. 10.	
56.	Hajlat Utcai Bölcsőde	Szeged, Hajlat u. 2.	2026.07.13-2026.07.19
57.	Szegedi ÓVI Makkosházi Óvodája	Szeged, Agyagos u. 20.	
58.	Csillag Téri Bölcsőde	Szeged, Tünde tér 2-4.	2026.07.20-2026.07.26
59.	Szegedi ÓVI Gyálaréti Óvodája	Szeged, Koszorú u. 44.	
60.	Szegedi ÓVI Cső Utcai Óvodája	Szeged, Cső u. 3.	2026.07.27-2026.08.02
61.	Szegedi ÓVI Bérkert Utcai Óvodája	Szeged, Bérkert u. 118.	
62.	Gyík Utcai Bölcsőde	Szeged, Gyík u. 17.	2026.08.03-2026.08.09
63.	Kiskundorozsmai Mini Bölcsőde	Szeged, Negyvennyolcas u. 12	
64.	Szegedi ÓVI Katona József Utcai Óvodája	Szeged, Katona József u. 28.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
65.	Kiskundorozsmai Bölcsőde	Szeged, Tas u. 8.	2026.09.07-2026.09.13
66.	Szeged MJV Polgármesteri Hivatala	Szeged, Széchenyi tér 10.	
67.	Szegedi Madách Imre Magyar- Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola	Szeged, Madách u. 20-22.	2026.09.14-2026.09.20
68.	Alföldi ASzC Kiss Ferenc Erdészeti Technikum Iskola	Szeged, József Attila sgt. 26.	
69.	Szegedi Kossuth Lajos Általános Iskola	Szeged, Szerb u. 15.	2026.09.21-2026.09.27
70.	Szegedi ÓVI Gyertyámos Utcai Óvodája	Szeged, Gyertyámos u. 5-7.	
71.	Szegedi ÓVI Boros József Utcai Óvodája	Szeged, Boros József u. 25.	2026.09.28-2026.10.04
72.	Szegedi Bonifert Domonkos Általános Iskola	Szeged, Ortutay u. 3.	
73.	Tisza-parti Általános Iskola	Szeged, Maróczy Géza tér 2.	2026.10.05-2026.10.11
74.	Szegedi Jerney János Általános Iskola	Szeged, Jerney u. 21.	
75.	Szegedi ÓVI Klebelsberg Telepi Óvodája	Szeged, Zentai u. 33.	2026.10.12-2026.10.18
76.	Szegedi Petőfi Sándor Általános Iskola **Bálint Sándor Tagiskolája**	Szeged, Kölcsey tér 16.	
77.	Szegedi Zrínyi Ilona Általános Iskola	Szeged, Mérey u. 3.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
78.	Szegedi Városi Kollégium Ady Endre Tagintézménye	Szeged, Közép fasor 23-25.	2026.10.19-2026.10.23
79.	Szegedi Szakképzési Centrum Gábor Dénes Technikum és Szakgimnázium	Szeged, Mars tér 14.	
80.	Szegedi Deák Ferenc Gimnázium	Szeged, József Attila sgt. 118-120.	
81.	Szegedi ÓVI Építő Utcai Óvodája	Szeged, Építő u. 9/B	2026.10.26-2026.11.01
82.	Szegedi ÓVI Vedres Utcai Óvodája	Szeged, Vedres u. 17.	
83.	Szegedi ÓVI Hétvezér Utcai Óvodája	Szeged, Hétvezér u. 11.	2026.11.02-2026.11.08
84.	Szegedi ÓVI Bölcs Utcai Óvodája	Szeged, Bölcs u. 9.	
85.	Kozmutza Flóra Általános Iskola és Szakiskola, Klúg Péter Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	Szeged, Bécsi körút 38.	2026.11.09-2026.11.15
86.	Szegedi ÓVI Felsővárosi Óvodája	Szeged, Gyík u. 15.	
87.	Szegedi ÓVI Széksósi Úti Óvodája	Szeged, Széksósi út 17.	2026.11.16-2026.11.22
88.	Szegedi ÓVI Szentmihályi Óvodája	Szeged, Móricz Zsigmond u. 16.	
89.	Szegedi Szakképzési Centrum József Attila Általános Iskola és Szakképző Iskola	Szeged, Gyík u. 3.	2026.11.23-2026.11.29
90.	Szegedi ÓVI Tarjáni Óvodája	Szeged, Bölcsőde u. 1.	

SORSZÁM	ÉTKEZÉSI HELYEK		AZ ELLENŐRZÉS ÜTEMEZÉSE
	NEVE	CÍME	
	KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
91.	Béke Utcai Általános Iskola	Szeged, Béke u. 7.	2026.11.30-2026.12.06
92.	Szegedi ÓVI Garam Utcai Óvodája	Szeged, Garam u.7.	
93.	Szegedi Eötvös József Gimnázium és Általános Iskola Weöres Sándor Általános Iskolája	Szeged, Űrhajós u. 4.	
94.	Szegedi Fekete István Általános Iskola	Szeged, Postás u. 1-3.	2026.12.07-2026.12.13
95.	Szegedi Dózsa György Általános Iskola	Szeged, Szent György tér 7.	

Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata
közétkeztetési ellenőrzésének munkaidő mérlege
2026. január 1. – 2026. december 31.
(1 főre számítva)

A közétkeztetési ellenőr feladata kiegészül még a nyári hónapokban a Balatonkenesei Gyermek- és Ifjúsági Tábor (1 alkalom), a Szent-Györgyi Albert Agóra önkormányzati nyári tábor (2 alkalom), valamint a szünidei nyári gyermekétkeztetés (3 alkalom) ellenőrzésével, melyek figyelembevételével került meghatározásra az ellenőrzés 2026. évi munkaidő mérlege:

1.	Létszám:	1 fő
2.	Elméleti kapacitás:	+ 365 nap
	Csökkentő tényezők:	- 145 nap
	hétvége	104 nap
	fizetett ünnepek	8 nap
	szabadság	33 nap
3.	Tényleges kapacitás:	= 220 nap
4.	Tartalék:	93 nap
5.	Közétkeztetés ellenőrzésre rendelkezésre álló idő:	95 nap
6.	Rendkívüli és célellenőrzésre ellenőrzésre tervezett idő:	32 nap
7.	Növelő tényezők:	0 nap

Munkatervi feladatokra rendelkezésre álló összes kapacitás **127 ellenőrzési nap**.

A közétkeztetés helyszíni ellenőrzése a teljes munkaidő **58 %**-a.

A tárgyévben – azon intézményekben, ahol tálalókonyha, közétkeztetés működik – a 2026. évi közétkeztetési terv alapján egy évben egyszer megtörténik az ellenőrzés.

Szeged, 2025. november 28.

Készítette: Sziliné Savanya Edit s.k.
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző

Jóváhagyta: Dr. Tóth András László
igazgató

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV BÖLCSŐDE

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: .....

.....

.....

.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....

Fénykép száma: .....

Étkező gyermekek száma (normál): ……. fő

Étkező gyermekek száma (diétás): ……. fő

<u>Leszállított adag</u>

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Ételkísérő jegyen szereplő adag mennyiség: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Ételkísérő dokumentumok kezelése:.....

.....

Étel hőmérséklete: .....

.....

Fénykép száma: .....

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: .....

.....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei, evőeszközök: .....

.....

Étel íze, állaga (panasz esetén): .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelése és eszközeinek ellenőrzése: .....

.....

A szülők által jól látható helyre kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapon szereplő ételek összetételéről és allergén összetevőkről szóló tájékoztatás elérése: ....
- Az étlapváltozás: .....
- Az adagolási útmutató: .....
- Az étkezés rendje: .....
- Reklamáció esetén értesítendő elérhetősége: .....

Az étlapon szereplő ételek összetételéről és allergén összetevőkről az információ elérhető: .....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf.

....

közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző bölcsődevezető

NGSZ

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV ÓVODA

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

A tevékenységnek megfelelő bejelentéssel (dokumentummal), illetve FELIR azonosítóval rendelkezik: .....

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: .....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....

Fénykép száma: .....

Étkező gyermekek száma (normál): ……. fő

Étkező gyermekek száma (diétás): ……. fő

Étkező felnőttek száma: ……. fő

<u>Leszállított adag</u>

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Badellában mért mennyiség: .....

Badella súlya: .....

Étel súlya: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Mérőpálcával mért mennyiség: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Badellában mért mennyiség: .....

Badella súlya: .....

Étel súlya: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Mérőpálcával mért mennyiség: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Badellában mért mennyiség: .....

Badella súlya: .....

Étel súlya: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Mérőpálcával mért mennyiség: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Badellában mért mennyiség: .....

Badella súlya: .....

Étel súlya: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Mérőpálcával mért mennyiség: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Badellában mért mennyiség: .....

Badella súlya: .....

Étel súlya: .....

Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám) .....

Fénykép száma: .....

Mérőpálcával mért mennyiség: .....

Étel hőmérséklete: .....

.....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze, állaga (panasz esetén): .....

Személyi higiénia:

- Védő ruházat megléte, azok tisztasága: .....
- Ékszerek viselése nem engedélyezett: .....
- A dolgozó helyes magatartása: .....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Badellák állapota, tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei: .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételminta:

- Megfelelő időben történik-e az ételminta vétele, elhelyezése: .....
- Megfelelő tárolóedényben és mennyiségben, valamint hőmérsékleten kerül tárolásra az ételminta: .....
- Megfelelően történik-e az ételminta lezárása, jelölése az elhelyezéshez: .....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Az ételkísérő jegy kitöltöttsége, a tálalókonyhán az ételek nyomon követhetősége: .....

.....

Fénykép száma: .....

Hűtőhőmérő és maghőmérő kalibrálása jegyzőkönyv alapján:

Etalon hűtőhőmérő:	Kalibrálandó hűtőhőmérő:	Megfelelt IGEN/NEM
Etalon maghőmérő:	Kalibrálandó maghőmérő:	Megfelelt IGEN/NEM

A tálalókonyhán a HACCP kézikönyv megléte és az ahhoz kapcsolódó dokumentációinak vezetése

- A HACCP kézikönyv megtalálható: .....

- Naplók vezetése (Műszaknapló; Hűtőterek hőmérséklet ell. lap; Meleg étel átvételi és tálalási ell. lap; Beérkezett hűtött termék ell. lap; Rovar és rágcsáló irtási napló; Takarítási napló; Napi ellenőrzési lap): .....

  .....

  .....

- A tálalókonyhán a jogszabályban előírtak szerinti önellenőrzési terv megtalálható, a kapcsolódó dokumentációk kezelése, vezetése megtörténik: .....

  .....

A tálalókonyhán az aktuális GHP útmutató, adagolási útmutató és étlap megtalálható: .....

.....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék kezelésének ellenőrzése:

- Tárolása élelmiszerektől eltávolítva: *épületen belül / épületen kívül* található a hulladéktároló helyiség (megfelelő aláhúzandó)
- Zárható tartály biztosítása: .....
- Csere, tiszta, fertőtlenített, zárható szállító tartály biztosítása: .....
- Hulladéktároló hely állapota (zárt, meleg vizes falikúttal ellátott, könnyen tisztítható, résmentes, állatoktól és kártevőktől mentes):.....
- Hulladékon kívül a tároló helyen tárolnak-e mást:.....
- Hulladéktároló hely rendszeres tisztítása megtörténik-e:.....
- A hulladékkezelési és ártalmatlanítási terv szerinti rendszerességgel megtörténik-e a hulladék elszállítása: .....
- A hulladék elszállítását igazoló okiratok tárolása megtörténik-e: .....

Fényképek száma: .....

A szülők által jól látható helyre kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapon szereplő ételek összetételéről és allergén összetevőkről szóló tájékoztatás elérése: ....

  .....
- Az étlapváltozás: .....
- Az adagolási útmutató: .....
- „Az étkezés rendje": .....
- Reklamáció esetén értesítendő elérhetősége: .....

Az étlapon szereplő ételek összetételéről és allergén összetevőkről az információ elérhető: .....

.....

Napi étkezői lista leadása megtörtént-e a tálalókonyha és az étkeztetést felügyelő óvodai foglalkoztatott részére: .....

.....

Napi étkezés le- és megrendelési ív vezetése, rögzítése: .....

.....

A közétkeztetéshez kapcsolódó dokumentumok tárolása, lefűzése megtörténik-e:

- Havi élelmezési jelentés és a Havi élelmezés jelentés - Teljes körű kimutatás: .....
- Összesített végleges havi rendelés – normál/diétás: .....
- Nyugtaösszesítő lista, nyugták 2. példánya, pénzfeladással kapcsolatos bizonylatok (másolta), átutalásos térítési díjakról szóló banki értesítő: .....
- Túlfizetés visszafizetésének bizonylatai: .....

Az ingyenesen étkező gyermekek részére az étkezés megrendelésének menete: .....

.....

.....

A gyermek távolléte (betegsége) esetén az étel elvitele vagy az étkezés lemondása megtörténik-e:

.....

.....

Támogatások kezelésének ellenőrzése: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nyilvántartások vezetése: .....

.....

.....

.....

Az étkezési térítési díj beszedésének körülményei, folyamata:

- A tagóvodában kifüggesztésre került-e a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás: .....

  .....
- A várakozás időtartama: .....

Az ETELKA Portál használatával kapcsolatos igények és bejelentések kezelése: .....

.....

Kihelyezésre került-e az étkezéssel kapcsolatos ügyek esetében a kapcsolattartó személye, elérhetősége: .....

Az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása megfelelő-e: .....

.....

A hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e: .....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A jegyzőkönyv az 1. számú melléklettel együtt érvényes. Az ellenőrzés során kitöltött NÉBIH által kiadott „Csekklista tálalókonyha élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi önellenőrzéséhez" c. dokumentáció tájékoztató jellegű.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző	tagintézmény igazgató
NGSZ	

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

1. számú melléklet
Iktatószám: NGSZ/……..-……/2026/I001

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

A közétkeztetésben érintett tagintézmény igazgatója által tett észrevételek az étkezéssel, közétkeztetéssel kapcsolatban:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf.

…….	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	tagintézmény igazgató

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: .....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....

Fénykép száma: .....

Minta adag

A minta adag kihelyezése: digitálisan, méretarányos tálalási formában **vagy** tálalással kihelyezve *(*aláhúzással jelölni)*

Digitálisan, méretarányos tálalási formában történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Tálalással történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Minta adag: .....

.....

<u>Tálalt adag:</u>

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: .....

.....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei, evőeszközök: .....

.....

Étel hőmérséklete: .....

.....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze: .....

.....

Étel állaga: .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Ételkísérő dokumentumok kezelése: .....

.....

Közétkeztetés éttermi tálalás formája: .....

.....

Az étkeztetés (kis- és főétkezés) lebonyolítása e-jegy automata használatával hogyan történik:

.....

.....

.....

Napi étkezői létszám szúrópróbaszerű ellenőrzése: .....

.....

Az étkezőben (jól látható helyre) kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapváltozás: .....
- Az adagolási útmutató: .....
- „Az Intézményi étkezés rendje": .....
- A kis- és főétkezések ütemezése, helye és ideje: .....
- A Közétkeztetés rendje: .....
- Reklamáció esetén értesítendő elérhetősége: .....

Az intézményben kifüggesztésre került-e:

- A befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás: .....
- NGSZ közétkeztetési ügyfélszolgálatának elérhetősége: .....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelése és eszközeinek ellenőrzése: .....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

A Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata közétkeztetési ellenőrzésének 2026. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzó-szám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázatú (1)	Közepes kockázatú (2)	Jelentős kockázatú (3)	Súlyszám = szorzó szám x egyedi súly		
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	nem éri el a 63°C-ot	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	nem éri el az adagolási útmutató értékét	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	tartalmaz	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiéniája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehetetlen	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	rossz	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	nem megfelelő	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	nem ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	nincs kiadva	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	nem megfelelően elmosott, hiányos	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	nincs kihelyezve	1	3	
Összesen súlyszám					**24**	**72**	

A kockázati tényezők egyedi súlyozásánál az 1-es a legkisebb, a 2-es a közepes, a 3-as a jelentős kockázatú minősítést jelenti.

Az 1-es szorzószámú kategóriába a legkevésbé jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- ellenőrzés hiánya (a Szolgáltató és az NGSZ általi ellenőrzések),
- szabályzat (mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatban foglaltak),
- tálalás eszközei, evőeszközök, meglétük (az evőeszközök tisztasági állapota, megléte, szalvéta, terítő megléte),
- minta adag (az étkezés mintájául szolgáló adag mennyisége, kihelyezése).

A 2-es szorzószámú kategóriába a közepesen jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalt étel íze (ételek fogyaszthatósága).
- tálalt étel állaga (a kiadott étel állaga, konzisztenciája)
- ételkísérő dokumentumok kezelése,
- észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága (problémák).

A 3-as szorzószámú kategóriába a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalási hőfok (a meleg ételek 63°C-os tálalási hőmérséklete),
- tálalt étel mennyisége (adagolási útmutató szerinti),
- az ételben láthatóan idegen anyag található,
- konyhai személyzet szaktudása, magtartása, személyi higiéniája (előírások szerinti öltözék, alkalmazandó higiéniai előírások betartása).

Amennyiben az összesen súlyszám nem éri el a 30-at, illetve a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők között van 3-as besorolású, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője minimális.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során készült ellenőrzési jegyzőkönyvvel.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a szolgáltató bevonásával történik az eset azonnali kivizsgálása és a jövőben fokozott ellenőrzés szükséges.

Összegzés:

.....

.....

.....

.....

A jegyzőkönyv az 1. és 2. számú melléklettel együtt érvényes.

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	tálalókonyha részéről Szolgáltató

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

1. számú melléklet
Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

A közétkeztetésben érintett intézmény igazgatója által tett észrevételek az étkezéssel, közétkeztetéssel kapcsolatban:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf.

…… .....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző intézmény igazgató
NGSZ

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

2. számú melléklet
Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

KIEGÉSZÍTŐ JEGYZŐKÖNYV A KÖZÉTKEZTETÉSBEN ÉRINTETT INTÉZMÉNYHEZ TARTOZÓ NYILVÁNTARTÁSOK VEZETÉSÉRŐL

Ellenőrzött intézmény: .....

.....

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Ellenőrzött intézményért felelős személy: .....

Napi étkezés lemondás és megrendelés nyilvántartása vezetése alapján az ETELKA étkezési modulban a lemondás, megrendelés rögzítésre került-e: .....

.....

.....

.....

Támogatások kezelésének ellenőrzése: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nyilvántartások vezetése: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ingyenesen étkező tanulók részére az étkezés megrendelésének menete: .....

.....

.....

.....

Az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása megfelelő-e: .....

.....

.....

A hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e: .....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	az ellenőrzött intézményért felelős személy

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

KIEGÉSZÍTŐ JEGYZŐKÖNYV

A KOCKÁZATELEMZÉS SORÁN „KÖZEPES KOCKÁZATI TÉNYEZŐ" BESOROLÁS MIATT SZÜKSÉGES ISMÉTELT ELLENŐRZÉSRŐL

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges.

Ellenőrzés oka: .....

.....

.....

Az ismételt ellenőrzésre az ..... iktatószámú ellenőrzési jegyzőkönyvben feltárt hiányosságok miatt került sor.

Az ismételt ellenőrzés során tapasztaltak:

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: .....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....

Fénykép száma: .....

<u>Minta adag</u>

A minta adag kihelyezése: digitálisan, méretarányos tálalási formában **vagy** tálalással kihelyezve
*(*aláhúzással jelölni)*

Digitálisan, méretarányos tálalási formában történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Tálalással történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Minta adag: .....

.....

<u>Tálalt adag:</u>

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: .....

.....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei, evőeszközök: .....

.....

Étel hőmérséklete: .....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze: .....

.....

Étel állaga: .....

.....

Só- és cukortartó, figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Ételkísérő dokumentumok kezelése: .....

.....

Az étkeztetés (kis- és főétkezés) lebonyolítása e-jegy automata használatával hogyan történik:

.....

.....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata közétkeztetési ellenőrzésének 2026. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzó-szám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázatú (1)	Közepes kockázatú (2)	Jelentős kockázatú (3)	Súlyszám = szorzó szám x egyedi súly		
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	nem éri el a 63°C-ot	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	nem éri el az adagolási útmutató értékét	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	tartalmaz	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiéniája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehetetlen	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	rossz	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	nem megfelelő	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	nem ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	nincs kiadva	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	nem megfelelően elmosott, hiányos	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	nincs kihelyezve	1	3	
Összesen súlyszám					**24**	**72**	

A kockázati tényezők egyedi súlyozásánál az 1-es a legkisebb, a 2-es a közepes, a 3-as a jelentős kockázatú minősítést jelenti.

Az 1-es szorzószámú kategóriába a legkevésbé jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- ellenőrzés hiánya (a Szolgáltató és az NGSZ általi ellenőrzések),
- szabályzat (mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatban foglaltak),
- tálalás eszközei, evőeszközök, meglétük (az evőeszközök tisztasági állapota, megléte, szalvéta, terítő megléte),
- minta adag (az étkezés mintájául szolgáló adag mennyisége, kihelyezése).

A 2-es szorzószámú kategóriába a közepesen jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalt étel íze (ételek fogyaszthatósága).
- tálalt étel állaga (a kiadott étel állaga, konzisztenciája)
- ételkísérő dokumentumok kezelése,
- észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága (problémák).

A 3-as szorzószámú kategóriába a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalási hőfok (a meleg ételek 63°C-os tálalási hőmérséklete),
- tálalt étel mennyisége (adagolási útmutató szerinti),
- az ételben láthatóan idegen anyag található,
- konyhai személyzet szaktudása, magtartása, személyi higiéniája (előírások szerinti öltözék, alkalmazandó higiéniai előírások betartása).

Amennyiben az összesen súlyszám nem éri el a 30-at, illetve a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők között van 3-as besorolású, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője minimális.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során készült ellenőrzési jegyzőkönyvvel.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a szolgáltató bevonásával történik az eset azonnali kivizsgálása és a jövőben fokozott ellenőrzés szükséges.

Összegzés:

.....

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	tálalókonyha részéről Szolgáltató

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

JEGYZŐKÖNYV

reklamáció és célellenőrzés esetén

Helyszín: ……

Készült: ……

Tárgy: ……

Jelenlévők: …… ……

…… ……

…… ……

…… Közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ

Megállapítások:

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A jegyzőkönyvet a jelenlevők annak elolvasása után egyetértőleg aláírták, ezzel tanúsítva azt, hogy az elhangzottakat a valóságnak megfelelően rögzíti.

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	Közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

A NYERSANYAG- KISZABATOK HELYSZÍNI ELLENŐRZÉSÉRŐL

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Ellenőrzés oka: A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 1. számú mellékletében meghatározott nyersanyag-kiszabati előírások összevetése a Szolgáltató által készített nyersanyag-kiszabati íveken szereplő nyersanyagok mennyiségével.

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Ellenőrzött korcsoport: Bölcsődei **korcsoport** (0-3 éves)

Ellenőrzött nap: .....

Étlap szerinti napi menü: .....

Étkezés fajta: .....

Reggeli/Tízórai/Ebéd/Uzsonna .....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött intézmény megnevezése: .....

Ételkísérő jegyen feltüntetett ételadagok mennyiségének összevetése az adagolási útmutató szerinti értékekkel:

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött korcsoport: Óvodai korcsoport (4-6 éves)

Ellenőrzött nap: .....

Étlap szerinti napi menü: .....

Étkezés fajta: .....

Tízórai/Ebéd/Uzsonna .....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött intézmény megnevezése: .....

Ételkísérő jegyen feltüntetett ételadagok mennyiségének összevetése az adagolási útmutató szerinti értékekkel:

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött korcsoport: Általános iskolai korcsoport (7-14 éves)

Ellenőrzött nap: .....

Étlap szerinti napi menü: .....

Étkezés fajta: .....

Tízórai/Ebéd/Uzsonna .....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött intézmény megnevezése: .....

Ételkísérő jegyen feltüntetett ételadagok mennyiségének összevetése az adagolási útmutató szerinti értékekkel:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött korcsoport: Középiskolai korcsoport (15-18 éves)

Ellenőrzött nap: .....

Étlap szerinti napi menü: A/B menü .....

Étkezés fajta: .....

Reggeli/Tízórai/Ebéd/Uzsonna/Vacsora.....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött intézmény megnevezése: .....

Ételkísérő jegyen feltüntetett ételadagok mennyiségének összevetése az adagolási útmutató szerinti értékekkel:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	Szolgáltató

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Polgármesteri Hivatal

Ellenőrzés helyszíne: ……

……

Ellenőrzés ideje: ……

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: ……

……

……

……

……

……

Ellenőrzött étel megnevezése: ……

Fénykép száma: ……

Tálalt adag:

Megnevezés: …… **Súly:** ……

Fénykép száma: …… **Hőmérséklet:** ……

Megnevezés: …… **Súly:** ……

Fénykép száma: …… **Hőmérséklet:** ……

Megnevezés: …… **Súly:** ……

Fénykép száma: …… **Hőmérséklet:** ……

Megnevezés: …… **Súly:** ……

Fénykép száma: …… **Hőmérséklet:** ……

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: ……

……

Tálalókonyha tisztasága: ……

……

Tálalás eszközei, evőeszközök: ……

……

Étel hőmérséklete: .....

.....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze: .....

.....

Étel állaga: .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Ételkísérő dokumentumok kezelése: .....

.....

.....

Közétkeztetés éttermi tálalás formája: .....

.....

Az étkezőben (jól látható helyre) kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapváltozás: .....
- Az adagolási útmutató: .....
- Az étkezés rendje: .....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelése és eszközeinek ellenőrzése: .....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

A Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata közétkeztetési ellenőrzésének 2026. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzó-szám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázatú (1)	Közepes kockázatú (2)	Jelentős kockázatú (3)	Súlyszám = szorzó szám x egyedi súly		
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	nem éri el a 63°C-ot	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	nem éri el az adagolási útmutató értékét	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	tartalmaz	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiéniája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehetetlen	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	rossz	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	nem megfelelő	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	nem ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	nincs kiadva	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	nem megfelelően elmosott, hiányos	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	nincs kihelyezve	1	3	
Összesen súlyszám					**24**	**72**	

A kockázati tényezők egyedi súlyozásánál az 1-es a legkisebb, a 2-es a közepes, a 3-as a jelentős kockázatú minősítést jelenti.

Az 1-es szorzószámú kategóriába a legkevésbé jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- ellenőrzés hiánya (a Szolgáltató és az NGSZ általi ellenőrzések),
- szabályzat (mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatban foglaltak),
- tálalás eszközei, evőeszközök, meglétük (az evőeszközök tisztasági állapota, megléte, szalvéta, terítő megléte),
- minta adag (az étkezés mintájául szolgáló adag mennyisége, kihelyezése).

A 2-es szorzószámú kategóriába a közepesen jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalt étel íze (ételek fogyaszthatósága).
- tálalt étel állaga (a kiadott étel állaga, konzisztenciája)
- ételkísérő dokumentumok kezelése,
- észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága (problémák).

A 3-as szorzószámú kategóriába a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalási hőfok (a meleg ételek 63°C-os tálalási hőmérséklete),
- tálalt étel mennyisége (adagolási útmutató szerinti),
- az ételben láthatóan idegen anyag található,
- konyhai személyzet szaktudása, magtartása, személyi higiéniája (előírások szerinti öltözék, alkalmazandó higiéniai előírások betartása).

Amennyiben az összesen súlyszám nem éri el a 30-at, illetve a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők között van 3-as besorolású, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője minimális.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során készült ellenőrzési jegyzőkönyvvel.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a szolgáltató bevonásával történik az eset azonnali kivizsgálása és a jövőben fokozott ellenőrzés szükséges.

Összegzés:

.....

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	tálalókonyha részéről Szolgáltató

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Szünidei étkezés

Ellenőrzés helyszíne: .....

.....

Ellenőrzés ideje: .....

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü: .....

.....

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....

Fénykép száma: .....

Minta adag

A minta adag kihelyezése: digitálisan, méretarányos tálalási formában **vagy** tálalással kihelyezve *(*aláhúzással jelölni)*

Digitálisan, méretarányos tálalási formában történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Megnevezés: ..... **Fénykép száma:** .....

Tálalással történő kihelyezés esetén:

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Minta adag: .....

.....

Badellában mért hőmérséklete

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Hőmérséklet:** .....

Fénykép száma: .....

Tálalt adag:

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....

Fénykép száma: .....

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: .....

.....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei, evőeszközök: .....

.....

Étel hőmérséklete: .....

.....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze: .....

.....

Étel állaga: .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Ételkísérő dokumentumok kezelése: .....

.....

Közétkeztetés éttermi tálalás formája: .....

.....

Az étkeztetés (főétkezés) lebonyolítása ebédjegy használatával történik:

.....

Az étkezőben (jól látható helyre) kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapváltozás: .....
- Az adagolási útmutató: .....
- Reklamáció esetén értesítendő elérhetősége: .....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelése és eszközeinek ellenőrzése: .....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	megrendelő részéről P.H.	tálalókonyha részéről Szolgáltató

Nevelési és Kulturális Intézmények
GAZDASÁGI SZOLGÁLATA

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

Iktatószám: NGSZ/……-……/2026/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Balatonkenese

Ellenőrzés helyszíne: Balatonkenesei Gyermek- és Ifjúsági Tábor

Ellenőrzés ideje: .....

A tevékenységnek megfelelő bejelentéssel (dokumentummal), illetve FELIR azonosítóval rendelkezik:

.....

Főzőkonyha neve: .....

Étlap szerinti napi menü: .....
.....
.....
.....
.....
.....

Ellenőrzött étel megnevezése: .....
Fénykép száma: .....

<u>Tálalt adag:</u>

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

Megnevezés: ..... **Súly:** .....
Fénykép száma: ..... **Hőmérséklet:** .....

A tálalókonyhán a HACCP kézikönyv megléte és az ahhoz kapcsolódó dokumentációinak vezetése

- A HACCP kézikönyv megtalálható: .....
- Naplók vezetése (Műszaknapló; Hűtőterek hőmérséklet ell. lap; Meleg étel átvételi és tálalási ell. lap; Beérkezett hűtött termék ell. lap; Rovar és rágcsáló irtási napló; Takarítási napló; Napi ellenőrzési lap): .....

  .....

  .....
- A tálalókonyhán a jogszabályban előírtak szerinti önellenőrzési terv megtalálható, a kapcsolódó dokumentációk kezelése, vezetése megtörténik .....

A tálalókonyhán az aktuális GHP útmutató, adagolási útmutató és étlap megtalálható: .....

.....

Tálalókonyhai dolgozók személyi higiéniája, magatartása, szaktudása: .....

.....

Tálalókonyha tisztasága: .....

.....

Tálalás eszközei, evőeszközök: .....

.....

Étel hőmérséklete: .....

.....

Étel mennyisége: .....

.....

Étel íze: .....

.....

Étel állaga: .....

.....

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése: .....

.....

Diétás ételek kiszállítása: .....

.....

Ételadagok egyeztetése ételkísérő jegy adagszámaival: .....

.....

Az ételkísérő jegy kitöltöttsége, a tálalókonyhán az ételek nyomon követhetősége:.....

.....

Fénykép száma: .....

Közétkeztetés éttermi tálalás formája: .....

.....

Napi étkezői létszám szúrópróbaszerű ellenőrzése: .....

.....

Az étkezőben (jól látható helyre) kifüggesztésre került-e:

- A jóváhagyott étlap: .....
- Az étlapváltozás:.....
- Az adagolási útmutató: .....
- Az étkezés rendje: .....
- Reklamáció esetén értesítendő elérhetősége: .....

Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék, szemétszállítás kezelésének ellenőrzése: .....

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

A Nevelési és Kulturális Intézmények Gazdasági Szolgálata közétkeztetési ellenőrzésének 2026. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzó-szám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázatú (1)	Közepes kockázatú (2)	Jelentős kockázatú (3)	Súlyszám = szorzó szám x egyedi súly		
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	nem éri el a 63°C-ot	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	nem éri el az adagolási útmutató értékét	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	tartalmaz	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiéniája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehetetlen	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	rossz	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	nem megfelelő	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	nem ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	nincs kiadva	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	nem megfelelően elmosott, hiányos	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	nincs kihelyezve	1	3	
Összesen súlyszám					**24**	**72**	

A kockázati tényezők egyedi súlyozásánál az 1-es a legkisebb, a 2-es a közepes, a 3-as a jelentős kockázatú minősítést jelenti.

Az 1-es szorzószámú kategóriába a legkevésbé jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- ellenőrzés hiánya (a Szolgáltató és az NGSZ általi ellenőrzések),
- szabályzat (mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatban foglaltak),
- tálalás eszközei, evőeszközök, meglétük (az evőeszközök tisztasági állapota, megléte, szalvéta, terítő megléte),
- minta adag (az étkezés mintájául szolgáló adag mennyisége, kihelyezése).

A 2-es szorzószámú kategóriába a közepesen jelentős kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalt étel íze (ételek fogyaszthatósága).
- tálalt étel állaga (a kiadott étel állaga, konzisztenciája)
- ételkísérő dokumentumok kezelése,
- észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága (problémák).

A 3-as szorzószámú kategóriába a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők kerültek besorolásra:

- tálalási hőfok (a meleg ételek 63°C-os tálalási hőmérséklete),
- tálalt étel mennyisége (adagolási útmutató szerinti),
- az ételben láthatóan idegen anyag található,
- konyhai személyzet szaktudása, magtartása, személyi higiéniája (előírások szerinti öltözék, alkalmazandó higiéniai előírások betartása).

Amennyiben az összesen súlyszám nem éri el a 30-at, illetve a kiemelt jelentőségű kockázati tényezők között van 3-as besorolású, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője minimális.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során készült ellenőrzési jegyzőkönyvvel.

Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője jelentős. Ebben az esetben a szolgáltató bevonásával történik az eset azonnali kivizsgálása és a jövőben fokozott ellenőrzés szükséges.

Összegzés:

.....

.....

.....

.....

Kmf.

.....	.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ	tálalókonyha részéről Szolgáltató

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

NGSZ által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Gyermek közétkezés tárgyában

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltse ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalakra írja le véleményét!

Intézmény neve: .....Osztály/csoport:.....

Melyik iskolában ebédel?* .....

*Kollégisták, illetve azok a tanulók töltsék ki, akiknek nincs étkezési lehetősége az intézményében!

A kérdőívet kitöltő neme:

Lány ☐ Fiú ☐

1. Milyennek tartja a kiszolgálást?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

2. Milyennek tartja a tálalás eszközeit (tálca, tányér, evőeszköz, pohár)?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

3. Milyennek ítéli az étkező helyiség jelenlegi állapotát?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

4. Milyen az étkező helyiség tisztasága, higiéniája?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

5. Mi a véleménye a tálaló személyzet magatartásáról az étkeztetés során?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....

.....

6. Milyen az ételek hőmérséklete?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

7. Reggeli/tízórai és/vagy uzsonna/vacsora fogyasztása esetén mennyire elégedett a mennyiséggel?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

8. Mi a véleménye az ebéd mennyiségéről?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

9. Milyennek tartja az ételek ízét, állagát?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

10. Mi a véleménye az ételek változatosságáról?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

11. Melyek azok az ételek, amelyeket mindig elfogyaszt?

.....

12. Melyek azok az ételek, amelyeket általában elfogyaszt?

.....

13. Melyek azok az ételek, amelyeket nem fogyaszt el?

.....

14. Mennyire elegendő az étkezésekre, ételek elfogyasztására szánt ebédidő?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

15. **Mi az, amin változtatna?**

- Változatosabb ételkínálat ☐
- Nagyobb adag ☐
- Köretnek több párolt zöldség ☐
- Kevesebb zsiradék ☐
- Több gyümölcs ☐
- Kevesebb tészta ☐
- Több savanyúság ☐
- Táplálóbb tízórai/uzsonna vagy reggeli/vacsora ☐

Egyéb .....

.....

Osztályfőnök olvasható neve, aláírása

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

NGSZ által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Gyermek közétkezés tárgyában

(nem étkező)

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltse ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalakra írja le véleményét!

Intézmény neve: .....Osztály/csoport:.....

A kérdőívet kitöltő neme:

Lány ☐ Fiú ☐

1. **Miért nem étkezik az intézményben?**

- Nem elég változatos az ételkínálat ☐
- Kicsi az adag ☐
- Nem ízlenek az ételek ☐
- Másik helyre van befizetve az étkezésem ☐
- Otthon főznek ☐
- Túl drága az étkezés ☐
- Az étkező helyiség és berendezéseinek esztétikai megjelenése nem megfelelő ☐
- Nem elegendő számomra az intézmény által biztosított ebédidő ☐
- Nincs az intézményben lehetőség a közétkeztetés igénybevételére ☐

Egyéb

.....

.....

.....

Osztályfőnök olvasható neve, aláírása

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

NGSZ által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Felnőtt közétkezés tárgyában

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltse ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalakra írja le véleményét!

Intézmény neve: .....Életkor: .....

Melyik iskolában ebédel?* .....

*Abban az esetben kérjük kitölteni, ha nincs étkezési lehetősége az intézményében!

A kérdőívet kitöltő neme:

Nő ☐ Férfi ☐

1. Milyennek tartja a kiszolgálást?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

2. Milyennek tartja a tálalás eszközeit (tálca, tányér, evőeszköz, pohár)?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

3. Az étkező helyiség jelenlegi állapotát megfelelőnek ítéli-e?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

4. Milyen az étkező helyiség tisztasága, higiéniája?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

5. Mi a véleménye a tálaló személyzet magatartásáról az étkeztetés során?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....

.....

6. Milyen az ételek hőmérséklete?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

7. Reggeli és/vagy vacsora fogyasztása esetén mennyire elégedett a mennyiséggel?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

8. Mi a véleménye az ebéd mennyiségéről?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

9. Milyennek tartja az ételek ízét, állagát?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

10. Mi a véleménye az ételek változatosságáról?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb .....

11. Melyek azok az ételek, amelyeket mindig elfogyaszt?

.....

12. Melyek azok az ételek, amelyeket általában elfogyaszt?

.....

13. Melyek azok az ételek, amelyeket nem fogyaszt el?

.....

14. Mennyire elegendő az étkezésekre, ételek elfogyasztására szánt ebédidő?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb

.....

.....

15. **Mi az, amin változtatna?**

- Változatosabb az ételkínálat ☐
- Nagyobb adag ☐
- Köretnek több párolt zöldség ☐
- Kevesebb zsiradék ☐
- Több gyümölcs ☐
- Kevesebb tészta ☐
- Több savanyúság ☐
- Táplálóbb reggeli/vacsora ☐

Egyéb .....

.....

intézmény igazgató neve, aláírása

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

NGSZ által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Felnőtt közétkezés tárgyában

(nem étkező)

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltse ki ezt a kérdőívet, valamint a pontozott vonalakra írja le véleményét!

Intézmény neve: ..... Életkor: .....

A kérdőívet kitöltő neme:

Nő ☐ Férfi ☐

1. **Miért nem étkezik az intézményben?**

   Nem elég változatos az ételkínálat ☐
   Kicsi az adag ☐
   Nem ízlenek az ételek ☐
   Másik helyre van befizetve az étkezésem ☐
   Otthon főznek ☐
   Túl drága az étkezés ☐
   Az étkező helyiség és berendezéseinek esztétikai megjelenése nem megfelelő ☐
   Nem elegendő számomra az intézmény által biztosított ebédidő ☐
   Nincs az intézményben lehetőség a közétkeztetés igénybevételére ☐

Egyéb

.....

.....

.....

.....

intézmény igazgató neve, aláírása

6724 Szeged, Huszár u. 1. (6701 Szeged, Pf.: 485)
Tel.: (62) 561-961
Fax: (62) 561-962
E-mail: titkarsag@ngsz.hu
Web: www.ngsz.hu
Adószám: 15484990-2-06
RAIFFEISEN BANK ZRt
12067008-00103129-08400000

NGSZ által összeállított kérdőív

KÉRDŐÍV

Gyermek közétkezés tárgyában

Kérjük, hogy a megfelelő válaszok bekarikázásával vagy aláhúzásával töltse ki a kérdőívet, valamint a pontozott vonalra írja le az óvodás véleményét!

A kérdőívet kitöltő felnőtt az óvodás nevében, a gyermek véleménye alapján tölti ki a kérdőívet!

Tagintézmény neve: .....Csoport: .....

A kérdőívet kitöltő neme:

Lány ☐ Fiú ☐

1. Mi a kedvenc gyümölcsöd?

alma mandarin meggy

körte őszibarack szőlő

banán szilva sárgabarack

narancs kiwi

egyéb .....

2. Mi a kedvenc zöldséged?

paradicsom sárgarépa póréhagyma

paprika cékla káposzta

uborka fejes saláta retek

egyéb .....

3. **Jól szoktál lakni a tízóraival és az uzsonnával?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

4. **Finomak a tízóraik és az uzsonnák?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

5. **Jól néz ki a tízórai és az uzsonna, amikor megkapod?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

6. **Jól szoktál lakni az ebéddel?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

7. **Finomak az ebédek?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

Mi a kedvenc ebéded (ételed)? .....

Melyik ételt nem szereted? .....

8. **Jól néz ki az ebéd, amikor megkapod?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

9. **Szereted a főzeléket?**

igen ☺ néha 😐 nem ☹

Mi a kedvenc főzeléked? .....

Melyik főzeléket nem szereted? .....

.....

Óvodapedagógus olvasható neve, aláírása