

NGSZ/16043-1/2019/001

KÖZÉTKEZTETÉS ELLENŐRZÉSI TERV 2020. ÉV



Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat
Szeged, 2019. november 29.

Hatályos: 2020. január 1. - 2020. december 31.







Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/16043-1/2019/I001

Közétkeztetési Ellenőrzési Terv

A Szegedi Tankerületi Központ fenntartásában és működtetésében lévő köznevelési intézmények, illetve a Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzat Óvodák Igazgatósága, a Szeged Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala, valamint a Szegedi Szakképzési 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

2020. ÉV KÖZÉTKEZTETÉSI ELLENŐRZÉSI Munkaterv

Készült 6 példányban

Hatályos: 2020. január 1. – 2020. december 31.

Kapják: Titkársági elosztó szerint

Közzéteendő a www.ngsz.hu honlap Közétkeztetés menüpontjában



Szeged, 2019. november 29.



A Szegedi Tankerületi Központ (továbbiakban: Tankerületi Központ) fenntartásában és működtetésében lévő köznevelési intézmények, illetve a Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzat Óvodák Igazgatósága (továbbiakban Szegedi ÓVI), a Szeged Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala (továbbiakban Polgármesteri Hivatal), valamint a Szegedi Szakképzési Centrum szegedi székhelyű szakképző intézmények (továbbiakban Szegedi SZC szakképző intézmények) és a Kozmutza Flóra Általános Iskola és Szakiskola Klóg Péter Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény (továbbiakban Klóg Péter Intézmény) – továbbiakban együttesen közétkeztetésben érintett intézmények – közétkeztetésének 2020. évi ellenőrzésének célja a hatályos Közétkeztetési Vállalkozási Szerződésben (továbbiakban Szerződés) és az NGSZ által kiadott mindenkor hatályos közétkeztetésre vonatkozó szabályzatában 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 szűrőpróbaszerű ellenőrzésére.

Az ellenőrzést a Szegedi ÓVI tagóvodáiban a tagóvoda-vezető (továbbiakban: kísérő) a közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintézővel (továbbiakban közétkeztetési ellenőr) együtt végzi.

A Tankerületi Központ fenntartásában és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi SZC szakképző intézmények, a Szeged Megyei Jogú Városban működő Klóg Péter Intézmény és a Polgármesteri Hivatal esetében a közétkeztetési ellenőr a konyhai személyzet jelenlétében végzi az ellenőrzést.

Az ellenőrzés során minden közétkeztetésben érintett intézményben (Szegedi ÓVI tagóvodái kivételével) befizetésre kerül egy ebéd étkezés. A megrendelt étel mennyiségi – a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 4. mellékletnek megfelelő Szolgáltató által készített adagolási útmutató szerint – és minőségi (érzékszervi) bírálása ez alapján történik.

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 tagóvodákban 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 (óvodás, általános iskolás, középiskolás) ételének ellenőrzése,
- az e-jegy automata működéséhez szükséges eszközök megléte – az elektronikus-ebédjegy 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 kihelyezésre került-e (Szegedi ÓVI tagóvodái kivételével),
- az ételek hőmérsékletének maghőmérővel történő ellenőrzése,
- az ételek ízének, állagának érzékszervi bírással 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 (Szegedi ÓVI tagóvodái 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 (Szegedi ÓVI tagóvodái kivételével),
- a meghatározott szempontok alapján kockázatelemzés készítése (Szegedi ÓVI tagóvodái 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 „Étkeztetés rendje”, az intézményi étkeztetési rend, a kis- és főétkezések helye és ideje, illetve a reklamáció esetén értesítendő személy elérhetősége,
- az étkezési térítési díj beszedésének körülményei, folyamata:
 - az intézményben ki van-e függesztve a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás, az étkezéssel kapcsolatos ügyintézés esetében a közétkeztetéssel foglalkozó személy elérhetősége vagy az NGSZ közétkeztetési ügyfélszolgálatának elérhetősége,
 - a térítési díjbeszedés helye (földszint, emelet),
 - a várakozás időtartama,
 - a térítési díj beszedéséhez biztosított eszközök megléte (Szegedi ÓVI tagóvodái kivételével),
- pénztári rovanacs: amennyiben pénzbeszedési napon történik az ellenőrzés az adott intézményben, akkor az ellenőrzés kiterjed a pénzkészlet ellenőrzésére is (Szegedi ÓVI tagóvodái kivételével),
- a napi étkezés le- és megrendelési ív nyilvántartás vezetése alapján az ETELKA étkezési modulban a lemondás, megrendelés rögzítése megtörtént-e,
- támogatások érvényesítésének ellenőrzése, nyilvántartások vezetése,
- az ingyenesen étkező gyermek (tanuló) részére az étkezés megrendelésének menete,
- a közétkeztetéshez kapcsolódó dokumentumok tárolása, lefűzése megtörténik-e,
- a gyermek (tanuló) távolléte (betegsége) esetén az étkezés lemondása, vagy az étel elvitele megtörtént-e,
- az ügyintéző szakmai felkészültsége, szaktudása, a hatályos Közétkeztetési szabályzat ismerete megfelelő-e.

A Szegedi ÓVI tagóvodáiban az ellenőrzések további szempontjai:

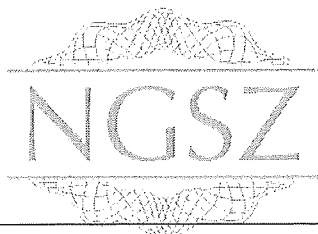
- a tagóvodai tálalókonyha a tevékenységnek megfelelő jogszabályban előírt engedélyekkel, dokumentumokkal rendelkezik-e,

- a tálalókonyhán a HACCP kézikönyv és 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,
- tagóvodákban 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 közalkalmazott 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 tapasztalt jegyzőkönyvben és 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 kíséző 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:



Kockázati tényezők	Szorzószám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázati (1)	Közepes kockázati (2)	Jelentős kockázati (3)			
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 higiéniaja	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmik, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszereket visellete, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	fínom, 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 kockázati 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, melyek a Szolgáltató és az 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 közétkeztetésben érintett intézmény tájékoztatja az NGSZ-t. A negyedéves jelentések a TITÁN informatikai rendszer Jogi dokumentumok/Közétkeztetés ellenőrzése menüpontja alatt elérhetőek.

Reklamációk kezelése:

Az intézményekből érkező fogyasztói reklamációk, problémák kezelése azonnali helyszíni vizsgálattal, ellenőrzéssel, szükség esetén a Szolgáltató bevonásával történik. A helyszínen tapasztaltak jegyzőkönyvben és fényképeken kerülnek rögzítésre.



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.

Dokumentális ellenőrzések:

Szakmai ellenőrzés:

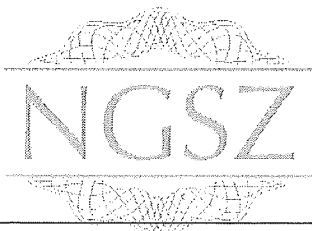
A Tankerületi Központ fenntartásban és működtetésében lévő köznevelési intézmények, a Szegedi SZC szakképző intézmények, a Szeged Megyei Jogú Városban működő Klúg Péter Intézmény esetében az NGSZ Központban sor kerül a közoktatási intézményben történő, közétkeztetéshez kapcsolódó nyilvántartások, nyilatkozatok,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

Étlapellenőrzés:

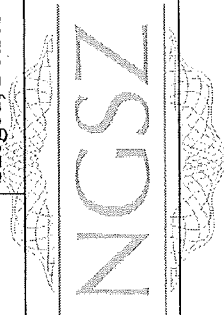
A Szolgáltató által megküldött étlapok ellenőrzése – a meleg étkezések vonatkozásában – a változatossági mutató számításával és a beltartalmi összetételek egyeztetésével történik a hatályos jogszabályok és a Szerződésben foglaltak figyelembe vételével. A változatossági mutatószám meghatározása havonta 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 szűrőpróbaszerűen 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.



Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
1.	Szegedi SZC Krúdy Gyula Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Turisztikai Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája	Szeged, József Attila sgt. 122-126.	2020.01.06-2020.01.12
2.	Szegedi ÓVI Kemes Óvodája	Szeged, Róna u. 29.	
3.	Szegedi SZC Móravárosi Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája	Szeged, Kálvária sgt. 84-86.	2020.01.13-2020.01.19
4.	Szegedi ÓVI Béke Telepi Óvodája	Szeged, Napos út 16.	
5.	Szegedi Petőfi Sándor Általános Iskola	Szeged, Benczúr Gyula u. 29.	2020.01.20-2020.01.26
6.	Szegedi ÓVI Szerb Utcai Óvodája	Szeged, Szerb u. 159.	
7.	Szegedi Alsóvárosi Általános Iskola	Szeged, Dobó u. 42.	2020.01.27-2020.02.02
8.	Szegedi Orczy István Általános Iskola	Szeged, Szent János tér 2-4.	
9.	Szegedi Vörösmarty Mihály Általános Iskola	Szeged, Herke u. 5.	2020.02.03-2020.02.09
10.	Szegedi ÓVI Negyvenyolcas Utcai Óvodája	Szeged, Negyvenyolcas u. 54.	
11.	Rókusi Általános Iskola	Szeged, Kossuth Lajos sgt. 37.	2020.02.10-2020.02.16
12.	Szegedi ÓVI Petresi Utcai Óvodája	Szeged, Petresi utca 1.	



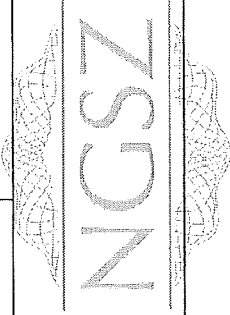
Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
13.	Gedói Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, József Attila sgt. 116.	2020.02.17-2020.02.23
14.	Szegedi ÓVI Sás Utcai Óvodája	Szeged, Sás u. 1-5.	
15.	Tarjáni Kéttannyelvű Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Építő u. 9/A.	2020.02.24-2020.03.01
16.	Szegedi SZC Kőrösy József Közgazdasági Szakgimnáziuma	Szeged, Stefánia 14.	
17.	Szeged és Térsége Bárczi Gusztáv Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	Szeged, Sóllyom u. 4.	2020.03.02-2020.03.08
18.	Szegedi ÓVI Fő Fasori Óvodája	Szeged, Fő fasor 63.	
19.	Szegedi Radnóti Miklós Kísérleti Gimnázium	Szeged, Tisza Lajos krt. 6-8.	2020.03.09-2020.03.15
20.	Szegedi ÓVI Mars Téri Óvodája	Szeged, Mars tér 19/B.	
21.	Rókusvárosi II. sz. Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Csáky József u. 2.	2020.03.16-2020.03.22
22.	Szegedi ÓVI Hunyadi Téri Óvodája	Szeged, Hunyadi tér 22.	
23.	Szegedi SZC Vasvári Pál Gazdasági és Informatikai Szakgimnáziuma	Szeged, Gutenberg u. 11.	2020.03.23-2020.03.29
24.	Szegedi ÓVI Tisza-parti Óvodája	Szeged, Alsó-kikötő sor 2-4.	
25.	Szegedi Városi Kollégium Fodor József Tagintézménye	Szeged, Szabadkai út 3.	2020.03.30-2020.04.05
26.	Béke Utcai Általános Iskola	Szeged, Béke u. 7-9.	

Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
27.	Szegedi Városi Kollégium Székhelyintézménye	Szeged, Boldogasszony sgt. 26-28.	2020.04.06-2020.04.07
28.	Szegedi ÓVI Jerney Óvodája	Szeged, Kubikos u. 39.	2020.04.15-2020.04.16
29.	Szegedi Fekete István Általános Iskola	Szeged, Postás u. 1-3.	2020.04.20-2020.04.26
30.	Szegedi ÓVI Gyálaréti Óvodája	Szeged, Koszorú u. 44.	
31.	Szegedi Jerney János Általános Iskola	Szeged, Jerney u. 21.	2020.04.27-2020.05.03
32.	Szegedi ÓVI Magyar Utcai Óvodája	Szeged, Magyar u. 62-64.	
33.	Szegedi Gregor József Általános Iskola	Szeged, Fő fasor 61-63.	2020.05.04-2020.05.10
34.	Kozmutza Flóra Általános Iskola és Szakiskola, Klúg Péter Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola, Kollégium és Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény	Szeged, Bécsi körút 38.	
35.	Szeged MJV Polgármesteri Hivatala	Szeged, Széchenyi tér 10.	2020.05.11-2020.05.17
36.	Szegedi ÓVI Toldy Utcai Óvodája	Szeged, Toldy u. 4.	
37.	Szeged és Térsége Eötvös József Gimnázium, Általános Iskola Weöres Sándor Általános Iskola	Szeged, Úrhajós u. 4.	2020.05.18-2020.05.24
38.	Szegedi ÓVI Garam Utcai Óvodája	Szeged, Garam u. 7.	



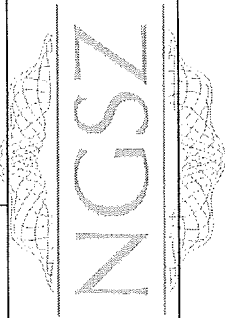
NGSZ

Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
39.	Szegedi SZC József Attila Általános Iskolája és Szakképző Iskolája - Gyfk utca	Szeged, Gyfk u. 3.	2020.05.25-2020.05.31
40.	Szegedi ÓVI Vedres Utcai Óvodája	Szeged, Vedres u. 17.	
41.	Szegedi Dózsa György Általános Iskola	Szeged, Szent György tér 7.	2020.06.02-2020.06.07
42.	Szegedi SZC József Attila Általános Iskolája és Szakképző Iskolája - Balaton utca	Szeged, Balatoni u. 11.	
43.	Szegedi Városi Kollégium Janikovszky Éva Tagintézménye	Szeged, Tömörkény u. 1.	2020.06.08-2020.06.14
44.	Szeged és Térsége Eötvös József Gimnázium, Általános Iskola	Szeged, Csongor tér 1.	
45.	Szegedi ÓVI Újvidéki Utcai Óvodája	Szeged, Újvidéki u. 6.	2020.06.15-2020.06.21
46.	Szegedi ÓVI Cső Utcai Óvodája	Szeged, Cső u. 3	
47.	Szegedi ÓVI Katona József Utcai Óvodája	Szeged, Katona József u. 28.	2020.06.22-2020.06.28
48.	Szegedi ÓVI Gyertyámos Utcai Óvodája	Szeged, Gyertyámos u. 5-7.	
49.	Szegedi ÓVI Tarjáni Óvodája	Szeged, Bölcsőde u. 1.	2020.06.29-2020.07.05
50.	Szegedi ÓVI Hajnóczy Utcai Óvodája	Szeged, Hajnóczy u. 20.	

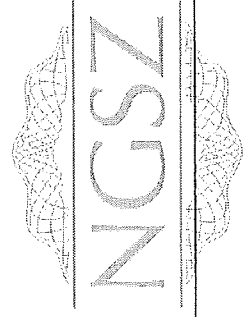


Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
51.	Szegedi ÓVI Nádor Utcai Óvodája	Szeged, Nádor u. 10.	2020.07.06-2020.07.12
52.	Szegedi ÓVI Kőlcsey Téri Óvodája	Szeged, Kőlcsey tér 15.	
53.	Szegedi ÓVI Tünde Téri Óvodája	Szeged, Tünde tér 1.	2020.07.13-2020.07.19
54.	Szegedi ÓVI Bem Utcai Óvodája	Szeged, Bem u. 3.	
55.	Szegedi ÓVI Honfoglalás Utcai Óvodája	Szeged, Honfoglalás u. 95.	2020.07.20-2020.07.26
56.	Szegedi ÓVI Boros József Utcai Óvodája	Szeged, Boross József u. 25.	
57.	Szegedi ÓVI Gedői Óvodája	Szeged, Gáspár Zoltán u. 7/D.	2020.07.27-2020.08.02
58.	Szegedi ÓVI Tabán Utcai Óvodája	Szeged, Tabán u. 29.	
59.	Szegedi ÓVI Gyöngyvirág Óvodája	Szeged, Délceg u. 15/B.	2020.08.24-2020.08.29
60.	Szegedi ÓVI Gábor Áron Utcai Óvodája	Szeged, Gábor Áron u. 2.	
61.	Szegedi ÓVI Baross László Óvodája	Szeged, Fésű u. 6.	2020.09.01-2020.09.06
62.	Szegedi ÓVI Földmíves Utcai Óvodája	Szeged, Földmíves u. 3.	
63.	Szeged és Térsége Eötvös József Gimnázium, Általános Iskola Kossuth Lajos Általános Iskola	Szeged, Szerb u. 15.	2020.09.07-2020.09.13
64.	Szegedi ÓVI Petőfi Telepi Óvodája	Szeged, Csap u. 33.	

Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
65.	Szegedi Madách Imre Magyar-Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola	Szeged, Madách u. 20.	2020.09.14-2020.09.20
66.	Szegedi ÓVI Bérkert Utcai Óvodája	Szeged, Bérkert utca 118.	2020.09.21-2020.09.27
67.	Szegedi Városi Kollégium Ady Endre Tagintézménye	Szeged, Közép fasor 23.	2020.09.28-2020.10.04
68.	Szegedi ÓVI Építő Utcai Óvodája	Szeged, Építő u. 9/B.	2020.10.05-2020.10.11
69.	Szegedi SZC Hansági Ferenc Szakképző Iskolája	Szeged, Kenyérgyári út 8.	2020.10.12-2020.10.18
70.	Szegedi Petőfi Sándor Általános Iskola Bálint Sándor Tagiskola	Szeged, Kőlcsey tér 16.	2020.10.19-2020.10.25
71.	Szegedi Arany János Általános Iskola	Szeged, Kukovecz N. u. 4-6.	
72.	Szegedi ÓVI Klebelsberg Telepi Óvodája	Szeged, Zentai u. 33. fsz. 1.	
73.	Szegedi Zrínyi Ilona Általános Iskola	Szeged, Mérey u. 3.	
74.	Szegedi ÓVI Szentmihályi Óvodája	Szeged, Mórlicz Zsigmond u. 16.	
75.	Szegedi Városi Kollégium Gábor Dénes Tagintézménye	Szeged, Mars tér 14.	
76.	Szegedi ÓVI Bölcs Utcai Óvodája	Szeged, Bölcs u. 9.	



Sor- szám	ÉTKEZÉSI HELYEK		Az ellenőrzés ütemezése
	NEVE	CÍME	
	Főzőkonyha: KÖZPONTI FŐZŐKONYHA		
77.	Tisza-parti Általános Iskola	Szeged, Maróczy Géza tér 2.	2020.11.02-2020.11.08
78.	Szegedi Deák Ferenc Gimnázium	Szeged, József Attila sgt. 118-120.	
79.	Szegedi Bonifert Domonkos Általános Iskola	Szeged, Ortutay u. 3.	2020.11.09-2020.11.15
80.	Szegedi ÓVI Felsővárosi Óvodája	Szeged, Gyfk u. 15.	
81.	Tabán Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola	Szeged, Tabán u. 17.	2020.11.16-2020.11.22
82.	Szegedi ÓVI Makkosházi Óvodája	Szeged, Agyagos u. 20.	
83.	Szegedi ÓVI Napsugár Óvodája	Szeged, Szél u. 3.	2020.11.23-2020.11.29
84.	Szegedi ÓVI Széksósi Úti Óvodája	Szeged, Széksósi út 17.	
85.	Szegedi ÓVI Hétvezér Utcai Óvodája	Szeged, Hétvezér u. 11.	2020.11.30-2020.12.06



Nevelési-Oktatási Intézmények Gazdasági Szolgálat
közétkeztetési ellenőrzésének munkaidő mérlege
2020. január 1. – 2020. 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 figyelembe vételével került meghatározásra az ellenőrzés 2020. évi munkaidő mérlege:

1. Létszám:	1 fő
2. Elméleti kapacitás:	+ 366 nap
Csökkentő tényezők:	- 142 nap
hétvége	102 nap
fizetett ünnepek	10 nap
szabadság	30 nap
3. Tényleges kapacitás:	= 224nap
4. Tartalék:	107 nap
5. Közétkeztetés ellenőrzésre rendelkezésre álló idő:	85 nap
6. Rendkívüli és céllenőrzésre ellenőrzésre tervezett idő:	32 nap
7. Növelő tényezők:	0 nap

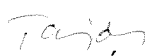
Munkatervi feladatokra rendelkezésre álló összes kapacitás **117 ellenőrzési nap**.

A közétkeztetés helyszíni ellenőrzése a teljes munkaidő **52 %-a**.

A tárgyévben – azon intézményekben, ahol tálalókonyha, közétkeztetés működik – a 2020. évi közétkeztetési terv alapján egy évben egyszer megtörténik az ellenőrzés.

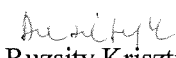
Szeged, 2019. november 29.

Készítette:


Tarjányi Éva
közétkeztetési nyilvántartó és ellenőr,
egyéb ügyintéző



Jóváhagyta:


dr. Ruzsity Krisztina
igazgató





Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV ÓVODA

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

A tevékenységnek megfelelő bejelentéssel/külön engedéllyel, 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

Leszállított adag

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:

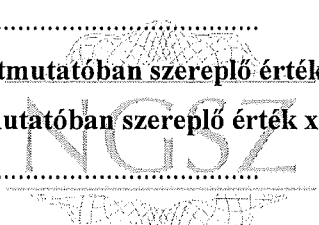
Megnevezés: Hőmérséklet:
Badellában mért mennyiség:
Badella súlya:
Étel súlya:
Gyermek étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)
Felnőtt étel adag (adagolási útmutatóban szereplő érték x létszám)
Fénykép száma:

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:

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:

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:

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:



Személyi higiénia:

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

Tálalókonyha tisztasága:

Badellák állapota, tisztasága:

Tálalás eszközei:

Étel hőmérséklete:

Étel mennyisége:

Étel íze, állaga (panasz esetén):

Só- és cukortartó és ehhez kapcsolódó figyelmeztető táblák kihelyezése:

Diétás ételek kiszállítása:

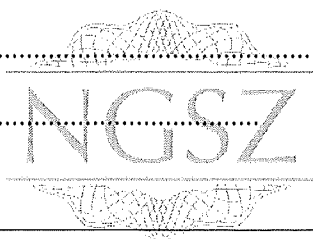
Ételminta:

- 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 nyomonkövethetősége:

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 tálalókonyha önellenőrzési tervvel rendelkezik:

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

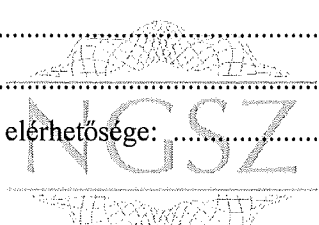
Az el nem fogyasztott étel és a keletkezett ételhulladék kezelésének ellenőrzése:

- Tárolása élelmiszerektől eltávolítva: *épületen belül / épületen kívül* található a hulladéktároló helyiség (megfelelő aláhúzendő)
- 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 más:.....
- 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 étkezési lista leadása megtörtént-e a tálalókonyha és az étkeztetést felügyelő óvodai közalkalmazott részére:

.....

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

.....

A közétkeztetéshez kapcsolódó dokumentumok tárolása, lefűzése megtörténik-e:

- Havi élelmezési jelentés és a Havi élelmezés jelentés - Teljeskörű 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:

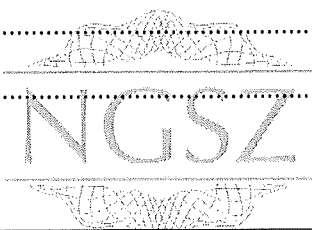
.....

.....

.....

.....

.....



Az étkezési térítési díj beszédésének 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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

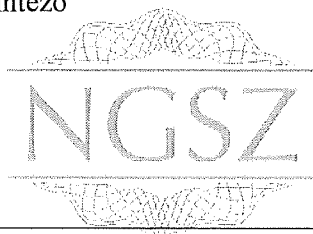
.....

.....

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
NGSZ

.....
tagóvoda-vezető





Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf.
.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ tagóvoda-vezető



Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

Főzőkonyha neve:

Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ellenőrzött étel megnevezése:

Fénykép száma:

Minta adag

Megnevezés:

Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés:

Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés:

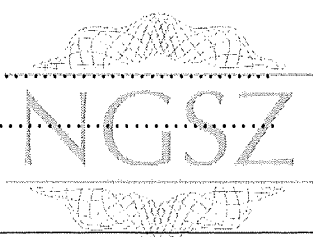
Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés:

Súly:

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:

.....

Minta adag:

.....

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 szűrőpróbaszerű ellenőrzése:

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

a jóváhagyott étlap:

az étlapváltozás:

az adagolási útmutató:

„Az étkezés rendje”:

az intézményi étkeztetési rend, a kis- és főétkezések helye és ideje:

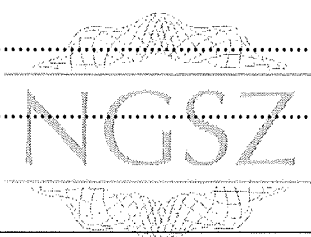
reklamáció esetén értesítendő elérhetősége:

Az étkezési térítési díj beszedésének körülményei, folyamata:

- Az intézményben kifüggesztésre került-e a befizetés helyéről és idejéről szóló tájékoztatás, valamint az NGSZ közétkeztetési ügyfélszolgálatának elérhetősége az étkezéssel kapcsolatos ügyek esetében:

- A térítési díjbeszedés helye (földszint, emelet):

- A várakozás időtartama:



- A térítési díj beszedéséhez biztosított eszközök megléte (számítógép, monitor, nyomtató, fénymásoló, asztal, szék, zárható szekrény, bútorszéf, bankjegyzvizsgáló):

.....

Pénztári rovaracs (pénzkészlet ellenőrzése):

.....

.....

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

.....

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....



A Nevelési-Oktatási Intézmények Gazdasági Szolgálatának közéleti ellenőrzésének 2020. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzószám	Egyedi súlyok		Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázati (1)	Közepes kockázati (2)			
Tálalási hőfok	3	eléri a 63°C-ot	-	3	9	
Tálalt étel mennyisége	3	eléri az adagolási útmutató értékét	-	3	9	
Láthatóan idegen anyagot tartalmaz-e	3	nem tartalmaz	-	3	9	
Konyhai személyzet szaktudása, magatartása, személyi higiénája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszerket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	3	9	
Tálalt étel - zamata	2	finom, jó	megfelelő	2	6	
Konzisztencia - Tálalt étel állaga	2	jó	megfelelő	2	6	
Ételkísérő dokumentum kezelése	2	megfelelő	-	2	6	
Észlelt hiányosságok előfordulása, gyakorisága	2	nem ismétlődik	nem jelentős probléma ismétlődik	2	6	
Ellenőrzés hiánya	1	rendszeresen ellenőrzött	nem rendszeresen ellenőrzött	1	3	
Szabályzat	1	aktualizált, teljes	nem aktualizált	1	3	
Tálalás eszközei, evőeszközök, azok megléte	1	tiszták, minden megvan	tiszták, de hiányosak	1	3	
Minta adag	1	kihelyezve és adagolási útmutató szerint mérve	kihelyezve, de nem az adagolási útmutató értéke szerint	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.

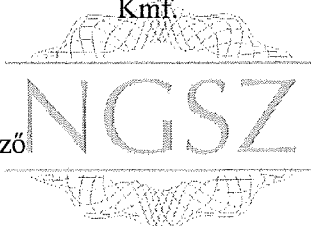
Amennyiben az összesen súlyszám eléri a 30-at, de nem éri el a 40-et, akkor a közétkeztetés kockázati tényezője közepes. Ebben az esetben belátható időn belül ismételt ellenőrzés szükséges. Az ismételt ellenőrzés során kiegészítő jegyzőkönyv készül, amely együtt érvényes a tervezett ellenőrzés során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

.....
közetkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ
.....
Kmf.

.....
tálalókonyha részéről
SULI-HOST Kft.



Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

Ellenőrzés helyszíne:

.....

Ellenőrzés ideje:

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kmf
.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző NGSZ intézményvezető
.....



Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

KIEGÉSZÍTŐ JEGYZŐKÖNYV A KÖZOKTATÁSI INTÉZMÉNYHEZ TARTOZÓ NYILVÁNTARTÁSOK VEZETÉSÉRŐL

Ellenőrzött intézmény:

.....

Ellenőrzés helyszíne:

.....

Ellenőrzés ideje:

Ellenőrzött intézményért felelős személy:

Napi étkezés le- és megrendelési ív nyilvántartás vezetése alapján az ETELKA étkezési
modulban a lemondás, megrendelés rögzítésre került-e:

.....

.....

.....

Támogatások kezelésének ellenőrzése:

.....

.....

.....

.....

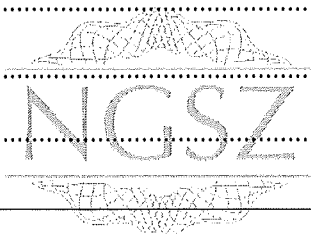
.....

.....

.....

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:

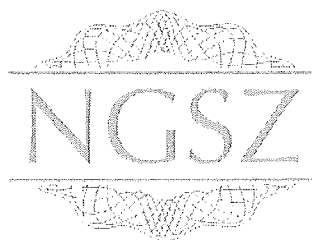
Megjegyzés:

.....
.....
.....
.....

Kmf.

.....
közétkeztetési ellenőr,
egyéb ügyintéző
NGSZ

.....
az ellenőrzött intézményért
felelős személy





Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/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:

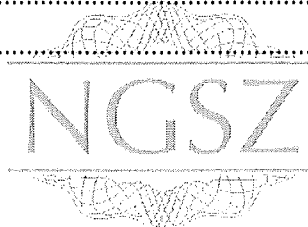
Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ellenőrzött étel megnevezése:

Fénykép száma:



Minta adag

Megnevezés: Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

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:

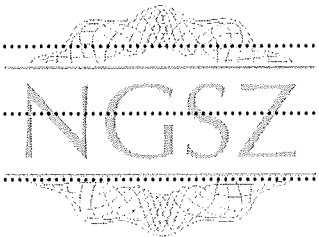
.....

Tálalás eszközei, evőeszközök:

.....

Minta adag:

.....



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:

.....

Megjegyzés:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

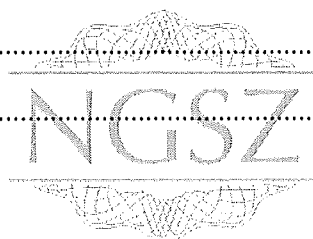
.....

.....

.....

.....

.....



A Nevelési-Oktatási Intézmények Gazdasági Szolgálatának közétkeztetési ellenőrzésének 2020. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzószám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázati (1)	Közepes kockázati (2)	Jelentős kockázati (3)			
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 higiénijára	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszerket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselése, 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:

.....

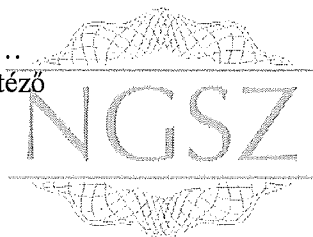
.....

.....

.....

Kmf.

.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző
NGSZ



.....
tálalókonyha részéről
SULI-HOST Kft.



Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/I001

JEGYZŐKÖNYV

reklamáció és céllenőrzés 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.

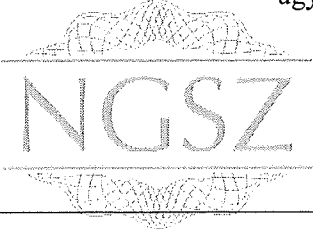
.....

.....

.....

.....

Közéletképzési ellenőr, egyéb
ügyintéző (NGSZ)





Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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/.....-...../2020/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: Óvodai korcsoport (4-6 éves)

Ellenőrzött nap:

Étlap szerinti napi menü:

Étkezés fajta:

Tízórai/Ebéd/Uzsonna

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

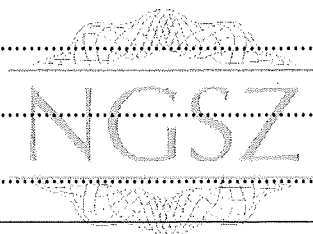
.....

.....

.....

.....

.....



.....
Ellenőrzött intézmény megnevezése:

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

.....
.....
.....
.....
.....

Ellenőrzött korcsoport: Általános iskolai korcsoport „A” (7-14 éves)

Ellenőrzött nap:

Étlap szerinti napi menü:

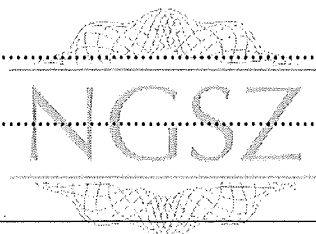
Étkezés fajta:

Tízórai/Ebéd/Uzsonna

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Ellenőrzött intézmény megnevezése:

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

.....

.....

.....

.....

Ellenőrzött korcsoport: Általános iskolai korcsoport „B” (7-14 éves)

Ellenőrzött nap:

Étlap szerinti napi menü:

Étkezés fajta:

Tízórai/Ebéd/Uzsonna

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

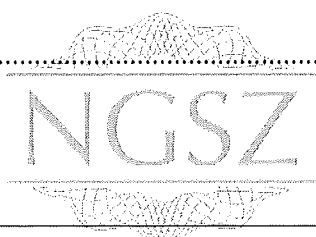
.....

.....

.....

.....

.....



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

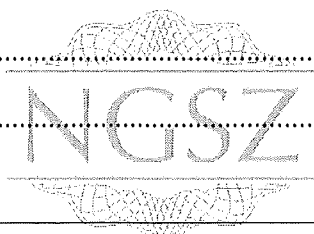
Étkezés fajta:

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

.....
.....
.....
.....
.....

Az ellenőrzés során tett észrevételek:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Ellenőrzött intézmény megnevezése:

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

.....
.....
.....
.....

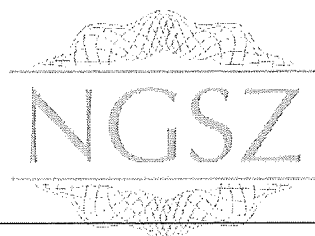
Megjegyzés:

.....
.....
.....

Kmf.

.....
közéletképzési ellenőr,
egyéb ügyintéző
NGSZ

.....
SULI-HOST Kft.





Nevelési-Oktatási Intézmények
Gazdasági Szolgálat

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: 12067008-00103129-0840000

Iktatószám: NGSZ/.....-...../2020/I001

ELLENŐRZÉSI JEGYZŐKÖNYV

Polgármesteri Hivatal

Ellenőrzés helyszíne:

Ellenőrzés ideje:

Főzőkonyha neve: Központi főzőkonyha

Étlap szerinti napi menü:

Ellenőrzött étel megnevezése:

Fénykép száma:

Minta adag

Megnevezés: Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

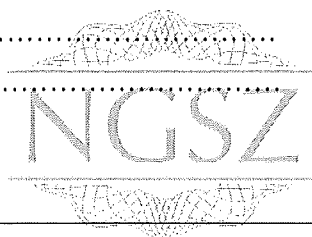
Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

Fénykép száma:

Megnevezés: Súly:

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 higiénája, magatartása, szaktudása:

Tálalókonyha tisztasága:

Tálalás eszközei, evőeszközök:

Minta adag:

Étel hőmérséklete:

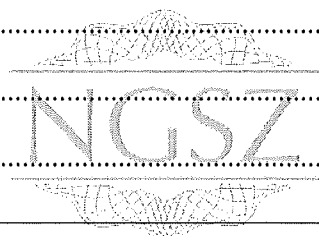
Étel mennyisége:

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:.....

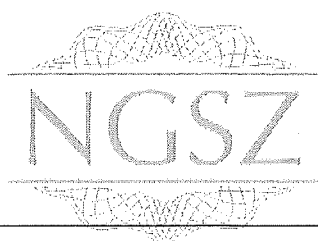
az adagolási útmutató:

„Az étkezés rendje”:

reklamáció esetén értesítendő elérhetősége:

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

Megjegyzés:



A Nevelési-Oktatási Intézmények Gazdasági Szolgálatának közéletképzési ellenőrzésének 2020. évi kockázatelemzése

Kockázati tényezők	Szorzószám	Egyedi súlyok			Minimális súlyszám	Maximális súlyszám	Elért súlyszám
		Legkisebb kockázati (1)	Közepes kockázati (2)	Jelentős kockázati (3)			
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 higiénája	3	sapka, köpeny, kesztyű rendben, személyes holmikat, ékszereket nem viselnek, szaktudás, magatartás megfelelő	hiányos	védőeszköz/eszközök hiánya, személyes holmik, ékszerek viselése, nem megfelelő szaktudás, magatartás	3	9	
Tálalt étel íze - zamata	2	finom, jó	megfelelő	rossz, ehető	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 higiénája (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.



.....
közétkeztetési ellenőr, egyéb ügyintéző
NGSZ

.....
megrendelő részéről
.....

.....
tálalókonyha részéről
SULI-HOST Kft.

KÉRDŐÍV
Gyermek közétkezés tárgyában

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltsse 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?

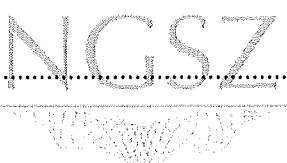
5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

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 ebéidő?

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



KÉRDŐÍV
Gyermek közétkezés tárgyában
(nem étkező)

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

Intézmény neve: Osztály/csoport:

A kérdőívet kitöltő neve:

Lány

Fiú

1. Miért nem étkezik az intézményben?

- | | |
|--|--------------------------|
| Nem elég változatos az ételkínálat | <input type="checkbox"/> |
| Kicsi az adag | <input type="checkbox"/> |
| Nem ízlenek az ételek | <input type="checkbox"/> |
| Másik helyre van befizetve az étkezésem | <input type="checkbox"/> |
| Otthon főznek | <input type="checkbox"/> |
| Túl drága az étkezés | <input type="checkbox"/> |
| Az étkező helyiség és berendezéseinek esztétikai megjelenése nem megfelelő | <input type="checkbox"/> |
| Nem elegendő számomra az intézmény által biztosított ebéidő | <input type="checkbox"/> |
| Nincs az intézményben lehetőség a közétkeztetés igénybevételére | <input type="checkbox"/> |

Egyéb

.....
.....

.....
Osztályfőnök olvasható neve, aláírása


KÉRDŐÍV

Felnőtt közétkezés tárgyában

A megfelelő számok jelölésével kérjük, hogy töltsse 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 ebéidő?

5 kiváló 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 rossz

Egyéb.....



15. Mi az, amin változtatna?

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| Változatosabb az ételkínálat | <input type="checkbox"/> |
| Nagyobb adag | <input type="checkbox"/> |
| Köretnek több párolt zöldség | <input type="checkbox"/> |
| Kevesebb zsiradék | <input type="checkbox"/> |
| Több gyümölcs | <input type="checkbox"/> |
| Kevesebb tészta | <input type="checkbox"/> |
| Több savanyúság | <input type="checkbox"/> |
| Táplálóbb reggeli/vacsora | <input type="checkbox"/> |

Egyéb

.....
intézményvezető neve, aláírása



KÉRDŐÍV
Felnőtt közétkezés tárgyában
(nem étkező)

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

Intézmény neve:Életkor:

A kérdőívet kitöltő neve:


Nő Férfi

1. Miért nem étkezik az intézményben?

- | | |
|--|--------------------------|
| Nem elég változatos az ételkínálat | <input type="checkbox"/> |
| Kicsi az adag | <input type="checkbox"/> |
| Nem ízlenek az ételek | <input type="checkbox"/> |
| Másik helyre van befizetve az étkezésem | <input type="checkbox"/> |
| Otthon főznek | <input type="checkbox"/> |
| Túl drága az étkezés | <input type="checkbox"/> |
| Az étkező helyiség és berendezéseinek esztétikai megjelenése nem megfelelő | <input type="checkbox"/> |
| Nem elegendő számomra az intézmény által biztosított ebéidő | <input type="checkbox"/> |
| Nincs az intézményben lehetőség a közétkeztetés igénybevételére | <input type="checkbox"/> |

Egyéb

.....
.....
.....


.....
NGSZ intézményvezető neve, aláírása

KÉRDŐÍV

Gyermekek közétkezés tárgyában

Kérjük, hogy a megfelelő válaszok bekarikázásával vagy aláhúzásával töltsse 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!

Tagóvoda 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 

rettek 

egyéb



3. Jól szoktál lakni a tízóráival és az uzsonnával?

igen 😊

néha 😐

nem ☹️

4. Finomak a tízóráik 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



