

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés *sz)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § *d)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § (1) E rendelet hatálya kiterjed

a) valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (a továbbiakban együtt: Közétkeztető);

b) a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban együtt: Intézmény).

(2) Azon Intézmény, amely saját, működő főzőkonyhával rendelkezik és a közétkeztetési szolgáltatást ennek keretében biztosítja, az (1) bekezdés *a)* pontja szerinti Közétkeztetőnek is minősül.

(3) A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény (a továbbiakban: Gyvt.) szerinti lakásotthon, valamint a főzőkonyhával nem rendelkező gyermekotthon és utógondozó otthon vonatkozásában csak a 2. §-ban, a 4. § (2) és (3) bekezdésében, a 8. §-ban, a 10. § (1) bekezdésében, valamint a 14. § (1) bekezdés *a)*, *c)*–*h)* pontjában és (2)–(4) bekezdésében foglaltakat kell alkalmazni.

(4) E rendelet előírásait nem kell alkalmazni a Gyvt. szerinti családi napközi, Biztos Kezdet Gyerekház, helyettes szülői és nevelőszülői ellátás, a szociális nyári gyermekétkeztetés, valamint a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló törvény szerinti lakóotthon és a támogatott lakhatás, továbbá a szociális szakellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében megszervezett, valamint a nem állami vagy önkormányzati finanszírozású nyári táborok, sporttáborok, erdei iskolák esetében.

(5) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESZCSM rendeletben (a továbbiakban: Szmfr.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandóak.

(6) Az e rendeletben foglaltaktól ünnepekhez kötődő tradicionális ételek készítésekor, illetve vallási okból el lehet térni.

2. Fogalom-meghatározások

2. § (1) E rendelet alkalmazásában:

1. *adag*: a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemekből korcsoportonként a végső fogyasztónak, egy főre, egy étkezés során biztosított mennyiség;

2. *diétás étrend*: olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá;

3. *édesítőszer*: az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet B. rész 2. Édesítőszer pontjában felsorolt élelmiszer-adalékanyagok;

4. *édesség*: valamennyi édesipari termék és cukrászati termék;

5. *élelmiszer*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke szerinti fogalom;

6. *étel*: a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtés után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer;

7. *ételsor*: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek;

8. *étrend*: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor;

9. *fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés*: az Szmfr. 4. § (1) bekezdés *e)*–*f)* és *h)* pontja szerinti étkeztetés;

10. *főzőkonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom, ideértve a miniszteri rendelet szerinti befejező konyhát is;

11. *gabona alapú élelmiszer*: a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek;

12. *hidegétkezés*: hideg élelmiszerekből vagy ételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés;

13. *hozzáadott cukor*: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz;

14. *közétkeztetés*: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, a szolgáltatási szerződésben rögzített feltételek szerint, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak;

15. *nyersanyag*: az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették;

16. *pszeudo gabona (álgabona)*: a nem a pázsitfűfélék (perjefélék) családjába tartozó azon növények, amelyek felhasználási területei megegyeznek a gabonákéval;

17. *receptúra*: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával;

18. *színhús*: az állat fajától függetlenül, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített állatból vagy állati részekből származó olyan hús, amely nem tartalmaz különösen szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot vagy csontot;

19. *tálalókonyha*: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló miniszteri rendeletben meghatározott fogalom;

20. *teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer*: olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét – beleértve a csírást és a korpát is – tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50%-ban tartalmazó élelmiszer;

21. *tíz ételmezési nap*: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.

(2) E rendelet alkalmazásában

a) főétkezésnek minősül a reggeli, az ebéd és a vacsora;

b) kísétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.

(3) Ha az adott étel a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopában felsorolt ételsorelemek közé nem beilleszthető, akkor az 1. mellékletben foglalt nyersanyag-kiszabati előírás szerinti alapanyagokat az ott megadott mennyiségben kell tartalmaznia.

(4) Ha a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetésre vonatkozóan e rendelet külön előírást nem tartalmaz, a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés során az egész napos ellátásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

3. Nyersanyag-kiszabati ív

3. § (1) A Közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni az 1. mellékletben foglaltak szerint, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.

(2) A nyersanyag-kiszabati ívet legalább 90 napig meg kell őrizni.

4. Az étrendtervezés szabályai

4. § (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.

(2) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kísétkezésnek is tartalmaznia kell.

(3) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.

(4) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel, valamint pontos mennyiségükkel.

(5) A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

5. § (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.

(2) A Közétkeztető köteles

a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100%-át napi három fő- és két kísétkezéssel,

b) bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel,

c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kísétkezéssel,

d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel

biztosítani.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a Közétkeztető

a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;

b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

6. Tájékoztatási kötelezettség

6. § (1) A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők – bölcsődében, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők – által is jól látható helyen kifüggeszti.

(2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3) Ha az étlapban változás következik be, arról a Közétkeztető a változást követően azonnal, de legkésőbb a kiszállítás előtt 12 órával tájékoztatja az Intézményt. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

(5) A Közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A Közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

(6) A 4. melléklet szerinti adagolási útmutatóban foglalt adagot minden fő számára biztosítani szükséges azokban a tálalási formákban is, ahol nem közvetlenül egy személynek kiszolgált adagban kapja meg az étkeztetett személy az ételt.

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. § (1) A Közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára naponta biztosítja a (2)–(5) bekezdésben foglalt élelmiszereket, az ott meghatározottak szerint. E rendelkezést a 15. § szerinti diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) négy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) három adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(3) Bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) három adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(4) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább

a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,

b) két adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,

c) két adag gabona alapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz ételmezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

8. § (1) A 7. § (2)–(5) bekezdése tekintetében

a) az 1–3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú,

b) a 3 év feletti korcsoport részére 1,5% vagy ez alatti zsírtartalmú tej

biztosítandó.

(2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.

(3) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.

(4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.

(5) A befejező konyha az étel fogyasztásra kész állapotának elérése érdekében csak olyan konyhatechnológiai műveleteket végezhet, amelyeket a főzőkonyha kifejezetten a tevékenységi körébe utal.

9. § (1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(2) Bölcsődei étkeztetés esetén bő zsiradékban sült étel nem adható.

10. § (1) A szükséges folyadék biztosítására étkezések között ivóvíz, illetve ásványvíz adható.

(2) A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.

11. § (1) Tíz ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból.

(2) Tíz ételmezési nap átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8%-át teheti ki.

12. § (1) A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.

(2) Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.

(3) A tálalókonyhán az ételhez só, illetve cukor nem adható.

(4) Az étkezőasztalon só- és cukortartó nem helyezhető el.

13. § Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.

14. § (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:

a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,

b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,

c) 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt 15 éves kor alatti korosztály számára,

d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,

e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,

f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,

g) szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt,

h) a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslelén kívül más gyümölcs vagy zöldség italt,

i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslé, valamint

j) az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt.

(2) Közétkeztetésben az 1–6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.

(3) Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

(4) Édesítőszer a három év alatti korcsoportnak – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem adható.

9. Diétás étkeztetés

15. § (1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)–(5) bekezdésben, valamint a 16. § (4) és (5) bekezdésében foglaltak betartásával.

(2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy ha az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó Közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az Intézmény azt más – ilyen feltételekkel rendelkező – Közétkeztetőtől rendeli meg.

(3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(5) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.

10. Személyi feltételek

16. § (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az élelmezésvezető felügyeli.

(2) Az étrend összeállítását az élelmezésvezető végzi.

(3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az élelmezésvezetőnek

a) élelmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie,

b) vendéglátóipari vagy élelmiszeripari felsőfokú végzettséggel és legalább öt éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártassággal kell rendelkeznie,

c) dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie, vagy

d) vendéglátóipari szakközépiskolai érettségivel, vagy érettségivel és szakács szakképesítéssel kell rendelkeznie, mely esetben legalább tíz éves, a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában – ideértve a tápanyagszámítást, étrend- és étlaptervezést – való dokumentált jártasság szükséges.

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az élelmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személyeknek az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet táplálkozás-egészségügyi tárgyú akkreditált képzésén ötévente részt kell venniük.

11. Hatósági ellenőrzés

17. § (1) Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzik.

(2) A Közétkeztető és az Intézmény köteles

a) az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, a dietetikus, diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani és

b) az a) pontban felsorolt dokumentumokat 90 napig megőrizni.

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között 20%-os eltérés megengedett.

12. Átmeneti rendelkezések

18. § (1) Az 5. mellékletben az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2014. szeptember 1-jétől kell teljesíteni.

(2) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest az 5 g/nap bevitel eléréséig.

(3) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 3,5 g/nap bevitel eléréséig.

(4) Az 5. mellékletben a 7–10 éves és azt meghaladó korú korcsoportokra vonatkozó rendelkezéseket azzal kell alkalmazni, hogy a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a 2014–2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10%-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 2 g/nap bevitel eléréséig.

(5) A 16. § (3) bekezdése szerinti személyeknek a 16. § (7) bekezdése szerinti képzésen első alkalommal e rendelet hatályba lépését követő három éven belül kell részt venniük.

13. Záró rendelkezések

19. § (1) Ez a rendelet – a (2) és (3) bekezdésben foglalt kivétellel – 2014. szeptember 1-jén lép hatályba.

(2) A 8. § (1) bekezdés *b)* pontja 2015. július 1-jén lép hatályba.

(3) A 6. § (2) bekezdés *a)* pontja 2016. december 13-án lép hatályba.

20. § A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8–10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

	A	B	C	D	E	F
1.	Nyersanyag	Korcsoportok				
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15. évtől
3.		hidegétkezéshez: 15–25 g	hidegétkezéshez: 20–30 g	hidegétkezéshez: 30–40 g	hidegétkezéshez: 40–50 g	hidegétkezéshez: 40–60 g
4.		színhús: 40–60 g	színhús: 60–80 g	színhús: 80–100 g	színhús: 90–110 g	színhús: 100–120 g
5.		darált hús: 30–40 g	darált hús: 40–50 g	darált hús: 50–60 g	darált hús: 60–70 g	darált hús: 60–80 g
6.		levesekhez: 20–40 g	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–70 g	levesekhez: 60–80 g
7.		raguhoz: 30–50 g	raguhoz: 40–60 g	raguhoz: 60–80 g	raguhoz: 70–90 g	raguhoz: 80–100 g
8.	Hús	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23%-nál magasabb zsírtartalmú termékek: 0–25 g
9.		hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15–25 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20–30 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30–40 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40–50 g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40–60 g
10.		levesekhez: 20–30 g	levesekhez: 30–40 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–60 g	levesekhez: 50–60 g
11.		feltétként: 25–40 g	feltétként: 40–60 g	feltétként: 50–80 g	feltétként: 60–90 g	feltétként: 90–120 g

12.		tésztákhoz: 25–40 g	tésztákhoz: 40–60 g	tésztákhoz: 60–80 g	tésztákhoz: 70–90 g	tésztákhoz: 80–100 g
13.	Máj, zúza, sziv és májkészítmények	feltétként: 40–60 g ¹	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g	feltétként: 90–110 g	feltétként: 100–120 g
14.		felfújthoz: 20–30 g ¹	felfújthoz: 30–40 g	felfújthoz: 40–50 g	felfújthoz: 40–60 g	felfújthoz: 50–60 g
15.		szendvicshez: 15–25 g ¹	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 40–50 g	szendvicshez: 40–60 g
16.		levesekhez: 20–40 g ¹	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 50–70 g	levesekhez: 60–80 g
17.	Hal, halkonzerv	feltétként: 40–60 g	feltétként: 60–80 g	feltétként: 80–100 g	feltétként: 90–110 g	feltétként: 100–120 g
18.		levesekhez nem adható	levesekhez: 30–50 g	levesekhez: 40–60 g	levesekhez: 60–80 g	levesekhez: 80–100 g
19.		szendvicshez: 15–25 g	szendvicshez: 20–30 g	szendvicshez: 30–40 g	szendvicshez: 40–50 g	szendvicshez: 40–60 g
20.	Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1–2 dl	tej: 1–2 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–2,5 dl	tej: 2–3 dl
21.		kefir, joghurt: 1–1,5 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl	kefir, joghurt: 1–2 dl
22.		gyümölcsjoghurt: 1–1,5 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl	gyümölcsjoghurt: 1–2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20–30 g	sajt szendvicshez: 30–40 g	sajt szendvicshez: 30–50 g	sajt szendvicshez: 40–60 g	sajt szendvicshez: 40–70 g
24.		túró hidegétkezéshez: 15–25 g	túró hidegétkezéshez: 20–30 g	túró hidegétkezéshez: 30–40 g	túró hidegétkezéshez: 40–50 g	túró hidegétkezéshez: 40–60 g
25.		túró ételkészítéshez: 30–50 g	túró ételkészítéshez: 50–70 g	túró ételkészítéshez: 70–100 g	túró ételkészítéshez: 80–110 g	túró ételkészítéshez: 100–150 g
26.	Tejföl	10–20 g	20–30 g	30–40 g	30–50 g	30–60 g
27.	Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–10 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g	szendvicshez: 0–20 g
28.	Zsiradék	Ételkészítéshez ² : 0–5 g	Ételkészítéshez ² : 0–8 g	Ételkészítéshez ² : 0–10 g	Ételkészítéshez ² : 0–10 g	Ételkészítéshez ² : 0–15 g
29.		salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–2 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–3 g	salátákhoz: 0–4 g
30.	Szalonna	ételkészítéshez: 2–4 g	ételkészítéshez: 2–5 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–6 g	ételkészítéshez: 3–10 g
31.		hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30–80 g
32.	Cukor, méz	méz: 5–10 g	méz: 5–20 g	méz: 5–20 g	méz: 10–20 g	méz: 20–30 g
33.		cukor teában: 0–5 g	cukor teában: 0–7 g	cukor teában: 0–9 g	cukor teában: 0–10 g	cukor teában: 0–10 g
34.	Gabona alapú	gabonapehely hidegétkezéshez:	gabonapehely,	gabonapehely, hidegétkezéshez:	gabonapehely, hidegétkezéshez:	gabonapehely, hidegétkezéshez:

	élelmiszer (száraz tészta is)	10–20 g ³	hidegétkezéshez: 20–40 g	30–50 g	40–60 g	40–80 g
35.		körethez: 30–50 g	körethez: 40–60 g	körethez: 50–70 g	körethez: 60–80 g	körethez: 80–100 g
36.		körethez zöldséggel együtt: 20–30 g	körethez zöldséggel együtt: 20–40 g	körethez zöldséggel együtt: 30–50 g	körethez zöldséggel együtt: 40–60 g	körethez zöldséggel együtt: 50–70 g
37.		teljes kiörlésű kenyérfélék: 20–40 g	teljes kiörlésű kenyérfélék: 30–50 g	teljes kiörlésű kenyérfélék: 40–60 g	teljes kiörlésű kenyérfélék: 50–70 g	teljes kiörlésű kenyérfélék: 60–100 g
38.		kenyérfélék, kalács: 30–40 g	kenyérfélék, kalács: 40–50 g	kenyérfélék, kalács: 50–60 g	kenyérfélék, kalács: 60–70 g	kenyérfélék, kalács: 70–100 g
39.		péksütemény: –1 db	péksütemény: –1 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–2 db	péksütemény: 1–3 db
40.		egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 10–20 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 10–30 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 20–40 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 30–50 g	egyéb gabonakészítmények ⁴ hidegétkezéshez: 40–60 g
41.		gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1–2 db	gabonaszelet 1–2 db	gabonaszelet 1–2 db
42.	Burgonya	főzelékhez: 100–150 g	főzelékhez: 130–180 g	főzelékhez: 150–200 g	főzelékhez: 180–230 g	főzelékhez: 200–250 g
43.		rakott ételhez, körethez: 100–150 g	rakott ételhez, körethez: 150–200 g	rakott ételhez, körethez: 180–230 g	rakott ételhez, körethez: 200–250 g	rakott ételhez, körethez: 250–300 g
44.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 40–80 g	nyersen salátákhoz: 60–90 g	nyersen salátákhoz: 70–100 g	nyersen salátákhoz: 80–110 g	nyersen salátákhoz: 100–150 g
45.		nyersen hidegétkezéshez: 20–50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30–70 g	nyersen hidegétkezéshez: 40–80 g	nyersen hidegétkezéshez: 50–90 g	nyersen hidegétkezéshez: 60–100 g
46.		levesekhez: 30–60 g	levesekhez: 50–80 g	levesekhez: 60–90 g	levesekhez: 70–100 g	levesekhez: 80–120 g
47.		főzelékhez, körethez: 80–150 g	főzelékhez, körethez: 130–180 g	főzelékhez, körethez: 150–200 g	főzelékhez, körethez: 180–230 g	főzelékhez, körethez: 200–250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	40–90 g	60–110 g	70–120 g	70–150 g	80–150 g
49.	Szárashüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40–60 g	főzelékhez, körethez: 50–70 g	főzelékhez, körethez: 60–80 g	főzelékhez, körethez: 70–90 g
50.			levesekhez,	levesekhez, salátákhoz:	levesekhez, salátákhoz:	levesekhez, salátákhoz:

			salátákhoz: 20–30 g	20–40 g	30–40 g	40–50 g
51.			hidegétkezéshez: 10–20 g	hidegétkezéshez: 10–30 g	hidegétkezéshez: 10–30 g	hidegétkezéshez: 20–40 g
52.	Olajos magvak	10–20 g ⁵	10–20 g	20–30 g	20–30 g	30–40 g
53.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	1–2 dl	2–3 dl

¹ Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható.

² Bő zsiradékban sült ételek esetén a tápanyagtartalomba a sütéshez használt zsírmennyiség legfeljebb 30 %-a számítandó.

³ Kivéve müzli keverékek.

⁴ Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó, stb.

⁵ Kizárólag darált formában.

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100,$$

ahol V = változatossági mutató, f = félések száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve, e = előfordulások száma.

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100– 1300	1350– 1650	1700– 2050	2000– 2400	2000– 2600	2000– 2500	2000– 2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000– 1200	1200– 1500	1550– 1850	1800– 2200	1800– 2200	1800– 2200	1800– 2200
5.	Bölcsődei étkeztetés	800–						

		950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900–1100	1100–1320	1300–1550	1300–1700	1300–1650	1300–1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450–600	600–750	700–850	700–900	700–900	700–850

4. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Adagolási előírás
(1 adag elkészített ételre)**

	A	B	C	D	E	F
1.	Ételsorelem	Korcsoportok				
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15. évtől
3.	Friss zöldség (dkg)	2–5	3–7	4–8	5–9	6–10
4.	Friss gyümölcs (dkg)	4–9	6–11	7–12	7–15	8–15
5.	Gyümölcslé/zöldséglé (dl)	1–2	1–2	1–2	1–2	2–3
6.	Saláta (dkg)	4–8	6–9	7–10	8–11	10–15
7.	Savanyúság (dkg)	3–7	5–8	6–9	7–10	8–13
8.	Zöldség köretek (dkg)	8–15	13–18	15–20	18–23	20–25
9.	Főzelékek (dl)	1,5–2	2–2,5	2–2,5	2,5–3	3–4
10.	Hal (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
11.	Szelet hús (g)	30–45	40–55	55–70	65–80	70–85
12.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	20–35	30–45	40–55	50–65	56–70
13.	Levesek (dl)	1,5–2	2–2,5	2,5–3	2,5–3,5	2,5–4
14.	Burgonya (dkg)	10–15	15–20	18–23	20–25	25–30
15.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	7–15	10–20	10–20	15–25	25–30

16.	Mártás (dl)	1–1,5	1,5–2	1,5–2	2–2,5	2–2,5
17.	Tej/ízesített tejkészítmény /tea (dl)	1–2	1–2	2–2,5	2–2,5	2–3

5. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

**Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel*
(g/fő)**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1–3 év	4–6 év	7–10 év	11–14 év	15–18 év	19–69 év	70. évtől
3.		2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
4.		1,5	–	–	–	–	–	–
5.		–	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
6.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	–	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

* Beleértve az alapanyagok sótartalmát is, nem csak az ételkészítés során felhasznált sómennyiséget.

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva*

	A	B	C	D	E
1.	Élelmiszer, élelmiszercsoport	Étkeztetés típusa			

2.		Egész napos étkeztetés	Bölcsoidei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
4.	Húskészítmény	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék nem adható	23 %-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal, 23 %-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
5.	Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény ¹	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kisétkezés részeként	legfeljebb két alkalommal
7.	Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc	legalább három,	legalább három, legfeljebb öt	legalább kettő, legfeljebb négy

		darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
9.	Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal
13.	Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
14.	Édesség, finom pékáru a legalább	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal

	1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve				
15.	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
17.	Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal ²	nem adható	legfeljebb két alkalommal ³	legfeljebb egy alkalommal
20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb huszonöt alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	legfeljebb tíz alkalommal	nem adható
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	nem adható
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	nem adható	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal

23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez
-----	---------	--	--	--	--

* A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú élelmiszer) a 7. § rendelkezik.

¹ A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható.

² Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható.

³ Óvodás korosztályban nem adható.