

SZAKÉRTŐI ÉRTÉKELÉS

Budaörs Város Önkormányzatának a 2019. évben induló „Iskolai és óvodai étkeztetés” tárgyú közbeszerzési eljárás keretén belül az ajánlattételi szakaszban beérkezett **első ajánlat(ok) értékelése** az alábbiak alapján:

- I. gyermekétkeztetés-szakmai alkalmasság
- II. a szakmai ajánlat részeként benyújtott mintaétlapok táplálkozás-egészségügyi szempontok szerinti értékelés a kidolgozott módszertan alapján
- III. ajánlati elem értékelése, a minőségi pontszám kialakítása a vállalások alapján

1. AJÁNLATTEVŐ: JULIENNE KFT.

I. Gyermekétkeztetés-szakmai alkalmasság M/2:

- 1 fő felsőfokú dietetikus képesítéssel, és legalább 3 éves gyermekétkeztetési szakmai gyakorlattal rendelkező szakember
- 2 fő diétás szakács szakmai képesítéssel, és legalább 3 éves diétás gyermekétkeztetési tapasztalattal rendelkező szakember

A csatolt dokumentumok alapján a teljesítésbe bevont szakemberek (szervezetek) megnevezése, végzettségük vagy képzettségük, szakmai tapasztalatuk szerint **az előírt alkalmassági követelményeknek megfelelnek.**

II. Az ajánlattételi szakaszban a szakmai ajánlat részeként benyújtott mintaétlapok táplálkozás-egészségügyi szempontok szerinti értékelés a kidolgozott módszertan alapján

A benyújtott étlapok, a nyersanyag-kiszabati ívek, és a csatolt elemzések **megfelelnek** a felhívásban előírtaknak, valamint a **37/2014 (IV. 30) EMMI** rendeletnek (lsd. csatolt melléklet).

III. A minőségi pontszámok az alábbi vállalások alapján

Értékelés tárgya	1. szempont vállalása esetén (Burgonya <u>legfeljebb</u> <u>hetente 2 alkalommal</u> <u>szerepel</u> adott heti étlapon)				KAPOTT PONT	2. szempont vállalása esetén (Szárastészta / rizs <u>egymást követő</u> <u>napokon nem szerepelnek</u> az adott heti étlapon)				KAPOTT PONT	ÖSSZESEN
	1.hét	2.hét	3.hét	4.hét		1.hét	2.hét	3.hét	4.hét		
Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./0. nap	17./20. nap	1 pont	2
Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja	1x	1x	1x	1x	1 pont	0./3. nap	10./8. nap	13./11. nap	17./20. nap	1 pont	2
Összesen:											8

Egyes élelmiszerekre vonatkozó **vállalásokat mindkét szempont esetén teljesítette** az Ajánlattevő.
Minőségi összpontszám: **8 pont**

Budaörs. 2019. 08. 07.

Seal Julien
PREVENT TANÁCSADÓ IRODA
2095 Pálisszántó, Gränsperg u. 15.
Szabó Lajosné e.v.
Adasz.: 60885119-1-33
Nyílv.sz.: 24307095
+36/70 202 6485

1. sz. melléklet A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet szerinti minősítés

✓ - megfelelt

JULIENNE KFT.	1	2	3	4	5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfehérje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja – glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja – tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
4. Az étrendtervezés szabályai							
A változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál,	100	100	100	100			
az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.	✓	✓	✓	✓			
diétában tíz ételmezési nap vonatkozásában kell megfelelni					✓	✓	✓
Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek (ebéd)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezését a Közétkeztető a nyersanyag-kiszabati íven köteles feltüntetni.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények							
napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át egy fő- és két kisétkezéssel	✓	✓	✓		✓	✓	✓
napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35%-át egy ebéddel biztosítani.				✓			
valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz- vagy százszemélyes receptúrával és	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6. Tájékoztatási kötelezettség							
A Közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
szeptemberi időszakra, ill. annak megfelelően	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

JULIENNE KFT.	1	2	3	4	5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfehérje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja – glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja – tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
A Közétkeztető az étlapon feltünteteti minden étkezés számított							
energia-, (kcal/fő-ben)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zsír-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
telített zsírsav-,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
fehérje-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
szénhidrát-, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
cukortartalmát, (En%/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
számított sótartalmát, (g/fő)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.					✓	✓	✓
7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok- Diétás étkeztetésre is alkalmazni kell, ha az adott élelmiszer a diétában alkalmazható.							
Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
ezekből legalább egy adag nyers formában,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
két adag gabona alapú élelmiszer,	✓	✓	✓		✓	✓	✓
melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.	✓	✓	✓		✓	✓	✓
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.				✓			
a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén tej, illetve tejtermék naponta történő adásával kell biztosítani.	✓	✓	✓			✓	✓
8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában							
a 3 év feletti korcsoport részére 2,8% vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.	✓	✓	✓	✓		✓	✓

JULIENNE KFT.	1		2		3		4		5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel		Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfehérje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja – glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja – tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.	✓		✓		✓		✓			✓	✓
Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.	✓		✓		✓		✓			✓	✓
A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.	✓		✓		✓		✓			✓	✓
Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓
A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.	✓		✓		✓				✓	✓	✓
Tíz ételmezési nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap			
átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a származhat zsiradékból (elemzésekből számított átlagérték)	29,5 % ✓	26,5 % ✓	29,4 % ✓	29,4 % ✓	29,5 % ✓	26,6 % ✓	29,1 % ✓	26,4 % ✓			
átlagában a hozzáadott cukortartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 10%-át teheti ki.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
alatt összesen napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre 3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék biztosítandó (3540 mg)	3642 mg ✓	3648 mg ✓	4020 mg ✓	4232 mg ✓	4423 mg ✓	4426 mg ✓					
A közétkeztetés keretében szolgáltatott ételek sótartalmára az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként meghatározott értékeket kell alkalmazni.	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓
Ételkészítéshez az MSZ-01-10007 számú szabvány szerinti, kizárólag jódozott konyhasó használható.	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓
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.	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓
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,	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓

JULIENNE KFT.	1	2	3	4	5	6	7
	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	Óvodai étlap 4-6 éves diétás mintaétlapja - tejfehérje allergiások részére napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves diétás mintaétlapja – glutén- érzékenyek részére napi 3x-i	Iskolai étlap 11-14 éves diétás mintaétlapja – tojás allergiások részére napi 3x-i étkezéssel
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 italt,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcslé,	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
j) a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt, valamint	✓				✓		
k) kókusz- és pálmazsír sütéshez, főzéshez.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni adalékanyagokat.	✓				✓		
Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Édesítőszer ételkészítéshez nem használható.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9. Diétás étkeztetés							
A diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.					✓	✓	✓
A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni,					✓	✓	✓
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.						✓	
A diétás étrend összeállításánál a változatossági mutatóra,					✓	✓	✓
a naponta biztosítandó élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat a diétát igénylő személy állapotának és a rá vonatkozó diéta típusának megfelelően kell betartani					✓	✓	✓

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez
Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

Nyers- anyag		Értékelés		1		2		3		4	
		normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel		Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel	
3.	Hús	✓	✓	hidegétkezéshez: 20-30 g		hidegétkezéshez: 30-40 g		hidegétkezéshez: 40-50 g		hidegétkezéshez: 40-60 g	
4.		✓	✓	színhús: 60-80 g		színhús: 80-100 g		színhús: 90-110 g		színhús: 100-120 g	
5. [*]		✓	✓	darált hús: 40-60 g		darált hús: 50-90 g		darált hús: 50-90 g		darált hús: 60-100 g	
6.		✓	✓	levesekhez: 30-50 g		levesekhez: 40-60 g		levesekhez: 50-70 g		levesekhez: 60-80 g	
7.		✓	✓	raguhoz: 40-60 g		raguhoz: 60-80 g		raguhoz: 70-90 g		raguhoz: 80-100 g	
8. [*]	Hús- készítmények	✓	✓	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék	23% vagy annál kisebb zsírtartalmú termék	23%-nál magasabb zsírtartalmú termék
9. [*]		✓	✓	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-15 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-50 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60 g	hideg- étkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 0-25 g
10. [*]		✓	✓	levesekhez: 30-40 g	levesekhez: 0-20 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 0-30 g	levesekhez: 50-60 g	levesekhez: 0-30 g
11. [*]		✓	✓	feltétként: 40-60 g	feltétként: 0-30 g	feltétként: 50-80 g	feltétként: 0-40 g	feltétként: 60-90 g	feltétként: 0-50 g	feltétként: 90-120 g	feltétként: 0-60 g
12. [*]		✓	✓	tésztákhoz: 40-60 g	tésztákhoz: 0-30 g	tésztákhoz: 60-80 g	tésztákhoz: 0-40 g	tésztákhoz: 70-90 g	tésztákhoz: 0-50 g	tésztákhoz: 80-100 g	tésztákhoz: 0-50 g
13.	Máj, zúza, szív és máj- készítmények	✓	✓	feltétként: 60-80 g		feltétként: 80-100 g		feltétként: 90-110 g		feltétként: 100-120 g	
14.		✓	✓	felfűjthoz: 30-40 g		felfűjthoz: 40-50 g		felfűjthoz: 40-60 g		felfűjthoz: 50-60 g	

Nyers- anyag		Értékelés		1	2	3	4
		normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
15.*		✓	✓	szendvicshez: 20-30 g	szendvicshez: 30-40 g	szendvicshez: 30-50 g	szendvicshez: 40-60 g
16.		✓	✓	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 50-70 g	levesekhez: 60-80 g
17.	Hal, halkonzerv	✓	✓	feltétként: 60-80 g	feltétként: 80-100 g	feltétként: 90-110 g	feltétként: 100-120 g
18.		✓	✓	levesekhez: 30-50 g	levesekhez: 40-60 g	levesekhez: 60-80 g	levesekhez: 80-100 g
19.		✓	✓	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: 2-2,5 dl	tej: 2-2,5 dl	tej: 2-3 dl
21.		✓	✓	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl	kefir, joghurt: 1-2 dl
22.		✓	✓	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl	gyümölcsjoghurt: 1-2 dl
23.	Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	✓	✓	sajt szendvicshez: 30-40 g	sajt szendvicshez: 30-50 g	sajt szendvicshez: 40-60 g	sajt szendvicshez: 40-70 g
24.		✓	✓	túró hidegétkezéshez: 20-30 g	túró hidegétkezéshez: 30-40 g	túró hidegétkezéshez: 40-50 g	túró hidegétkezéshez: 40-60 g
25.		✓	✓	túró ételkészítéshez: 50-70 g	túró ételkészítéshez: 70-100 g	túró ételkészítéshez: 80-110 g	túró ételkészítéshez: 100-150 g
26.*	Tejföl	✓	✓	20-30 g	20-40 g	20-50 g	20-60 g
27.*	Kenő Zsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	✓	✓	szendvicshez: 0-15 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g	szendvicshez: 0-20 g
28.	Zsiradék	✓	✓	Ételkészítéshez*: 0-8 g	Ételkészítéshez*: 0-10 g	Ételkészítéshez*: 0-10 g	Ételkészítéshez*: 0-15 g

Nyers- anyag		Értékelés		1	2	3	4
		normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
29.		✓	✓	salátákhoz: 0-2 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-3 g	salátákhoz: 0-4 g
30.	Szalonna	✓	✓	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: 30-80 g
32.	Cukor, méz	✓	✓	méz: 5-20 g	méz: 5-20 g	méz: 10-20 g	méz: 20-30 g
33.		✓	✓	cukor teában: 0-7 g	cukor teában: 0-9 g	cukor teában: 0-10 g	cukor teában: 0-10 g
34.	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	✓	✓	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60 g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80 g
35.		✓	✓	körethez: 40-60 g	körethez: 50-70 g	körethez: 60-80 g	körethez: 80-100 g
36.		✓	✓	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.*	Gabona alapú élelmiszer (száraz tészta is)	✓	✓	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-60 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70 g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100 g
38.*		✓	✓	kenyérfélék, kalács: 30-50 g	kenyérfélék, kalács: 40-60 g	kenyérfélék, kalács: 50-70 g	kenyérfélék, kalács: 60-100 g
39.		✓	✓	péksütemény: 1/2-1 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-2 db	péksütemény: 1-3 db
40.		✓	✓	egyéb gabonakészítmények*hidegétkezéshez: 10-30 g	egyéb gabonakészítmények*hidegétkezéshez: 20-40 g	egyéb gabonakészítmények*hidegétkezéshez: 30-50 g	egyéb gabonakészítmények*hidegétkezéshez: 40-60 g
41.		✓	✓	gabonaszelet 1 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db	gabonaszelet 1-2 db
42.*	Burgonya	✓	✓	főzelékhez: 110-180 g	főzelékhez: 150-200 g	főzelékhez: 150-230 g	főzelékhez: 180-250 g
43.		✓	✓	rakott ételhez, körethez: 150-200 g	rakott ételhez, körethez: 180-230 g	rakott ételhez, körethez: 200-250 g	rakott ételhez, körethez: 250-300 g

Nyers- anyag		Értékelés		1	2	3	4
		normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
44.*	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	✓	✓	nyersen salátákhoz: 40-90 g	nyersen salátákhoz: 50-100 g	nyersen salátákhoz: 60-110 g	nyersen salátákhoz: 80-150 g
45.*		✓	✓	nyersen hidegétkezéshez: 20-50 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-80 g	nyersen hidegétkezéshez: 30-90 g	nyersen hidegétkezéshez: 40-100 g
46.*		✓	✓	levesekhez: 40-80 g	levesekhez: 50-90 g	levesekhez: 50-100 g	levesekhez: 70-120 g
47.*		✓	✓	főzelékhez, körethez: 110-180 g	főzelékhez, körethez: 130-200 g	főzelékhez, körethez: 130-230 g	főzelékhez, körethez: 160-250 g
48.	Gyümölcsök (friss, fagyasztott, befőtt, kompót)	✓	✓	60-110 g	70-120 g	70-150 g	80-150 g
49.	Száraz- hüvelyesek	✓	✓	főzelékhez, körethez: 40-60 g	főzelékhez, körethez: 50-70 g	főzelékhez, körethez: 60-80 g	főzelékhez, körethez: 70-90 g
50.		✓	✓	levesekhez, salátákhoz: 20-30 g	levesekhez, salátákhoz: 20-40 g	levesekhez, salátákhoz: 30-40 g	levesekhez, salátákhoz: 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	20-30 g	20-30 g	30-40 g
53.*	Gyümölcslé és zöldséglé	✓	✓	1-2 dl	1-2 dl	1-2 dl	2-3 dl

3. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez
Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet
(kcal/nap/fő)

Étkeztetés típusa	Értékelés		1	2	3	4
	normál étlapok	diétás étlapok	Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel	Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	✓	✓	900-1100	1100-1320	1300-1550	
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	✓					700-900

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez
Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva

Eredmények jelölése: **NORMÁL ÉTLAPOK / DIÉTÁS ÉTLAPOK**

Élelmiszer, élelmiszercsoport		Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1		2		3		Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4	
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás			Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál	
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
3.	Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	7/6	10/7	8/6	9/10	8/8	9/10	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	6	7
4.	Húskészítmény	23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb öt alkalommal	4/3	4/5	4/4	4/4	4/2	4/3	legfeljebb két alkalommal	0	0
		23%-nál magasabb zsírtartalmú termék legfeljebb egy alkalommal	1/0	0/0	1/0	0/0	1/1	0/1			
5.	Hal	legalább egy alkalommal	2/2	1/1	2/3	1/1	2/2	1/1	legalább egy alkalommal	1	1
6.	Máj, zúza, szív és májkészítmény [*]	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez	1/1	0/0	1/1	0/0	1/1	0/0	legfeljebb két alkalommal	1	0
		és egy alkalommal kisétkezés részeként	1/1	0/1	1/1	0/0	1/1	0/0			
7.	Tojás (értékelés során anyagkiszabattból számított a tojásfelhasználás értéke)	legalább 3, legfeljebb 5 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások	3,6/ 3,0	3,3/ 3,5	3,3/ 3,0	3,0/ 3,0	3,8/ n.a.	3,2/ n.a.	legalább 2, legfeljebb 4 darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások	2,7	2

Élelmiszer, élelmiszercsoport		Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1		2		3		Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4	
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás			Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál	
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
8.	Rizs	legfeljebb három alkalommal	2/2	1/1	2/7*	1/10*	2/2	1/2	legfeljebb három alkalommal	2	2
9.	Szárastészta	legfeljebb két alkalommal	1/1	2/2	1/1	2/2	1/1	2/2	legfeljebb két alkalommal	1	2
10.	Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	2/4	2/2	2/4	2/3	2/2	2/2	legfeljebb öt alkalommal	2	2
11.	Szárazhüvelyesek a január 1-jétől április 30-ig és az október 1-jétől december 31-ig tartó időszakban	legalább egy, legfeljebb három alkalommal							legfeljebb három alkalommal		
12.	Szárazhüvelyesek a május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban	egy alkalommal	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	egy alkalommal	1	1
13.*	Gyümölcslé és zöldséglé	legfeljebb négy alkalommal	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	legfeljebb két alkalommal	0	0
14.	Édesség, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	2/0	1/0	2/0	1/0	2/0	1/0	legfeljebb két alkalommal	0	0
15.*	Ízesített tejkészítmény	legfeljebb négy alkalommal	4/1	1/0	4/2	1/0	4/4	1/1	legfeljebb két alkalommal	0	0
16.	Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	legfeljebb egy alkalommal	0	0
17.	Olajos magvak	legalább egy alkalommal	2/2	1/1	2/2	1/1	2/2	1/1			

Élelmiszer, élelmiszercsoport		Napi háromszori étkezés szolgáltatása	1		2		3		Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	4	
			Óvodai étlap 4-6 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás		Iskolai étlap 11-14 éves korcsoport mintaétlapja, napi 3x-i étkezéssel normál / diétás			Iskolai étlap 15-18 éves korcsoport mintaétlapja, napi 1x-i étkezéssel normál	
			1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap	1-10 nap	11-20 nap		1-10 nap	11-20 nap
18.	Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer	legalább tíz alkalommal	10/11	10/11	11/n.a	12/n.a	11/11	12/11	legalább három alkalommal	4	5
19.	Sertés, baromfi zsír	legfeljebb két alkalommal*	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	legfeljebb egy alkalommal	0	0
20.	Margarin kenőzsiradékként	legfeljebb tíz alkalommal	10/7	8/6	9/6	9/7	5/5	6/7	nem adható	0	0
21.	Vaj kenőzsiradékként	legfeljebb három alkalommal	2/0	0/0	2/1	0/0	2/2	0/0	nem adható	0	0
22.	Bő zsiradékban sült étel	legfeljebb egy alkalommal	0/0	1/0	0/0	1/1	0/0	1/0	legfeljebb egy alkalommal	0	1
23.	Tejszín	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	1/0	0/0	1/1	0/0	1/0	0/0	legfeljebb egy alkalommal, ételkészítéshez	0	0

n.a. nem alkalmazható

* Iskolai étlap 7-10 éves korcsoport mintaétlapjában a gluténérzékenyek számára a diéta jellegéből adódóan elfogadható a rizs gyakorisága

