

**AZ I. SZÁMÚ GAZDASÁGI MŰKÖDTETŐ KÖZPONT  
ÉLELMEZÉSI SZABÁLYZATÁNAK MÓDOSÍTÁSA**

**(a szabályzat tartalmazza az étkezési díjak beszedésének a szabályozását, a főzőkonyhák és a melegítőkonyhák higiéniai szabályzatát, valamint a HACCP Kézikönyv kötelező tartalmi elemeit és mellékleteit)**

Győr, 2018. 09. 01.



*[Handwritten signature]*  
Alasztics Ildikó  
Igazgató

## AZ ÉLELMEZÉSI SZABÁLYZAT TARTALOMJEGYZÉKE

1	ÁLTALÁNOS RÉSZ.....	4
1.1	Az étkezési adagok forrásai.....	4
1.2	Az étkezési adagok biztosításának formái.....	5
1.3	Az étkezési adagok fajtái.....	7
1.4	Az étkezési szervezet.....	8
2	A SZABÁLYZAT JOGSZABÁLYI ALAPJAI.....	9
3	DIÉTÁS ÉTKEZÉS SZABÁLYOZÁSA.....	10
3.1	A diétás étkeztetés intézményen belüli folyamata:.....	10
3.2	Étkezés biztosítása a közétkeztetés mellőzése esetében.....	11
4	A SZABÁLYZAT HATÁLYA.....	11
4.1	A szabályzat személyi hatálya.....	11
4.2	A szabályzat tárgyi hatálya.....	12
4.3	A szabályzat időbeli hatálya.....	12
5	AZ ÉLELMEZÉSSEL KAPCSOLATOS FELADATOK.....	12
5.1	Az ételadagok megrendelése, és befizetése.....	12
5.2	Az ételadagok elkészítéséhez szükséges nyersanyagok beszerzése.....	17
5.3	A megrendelt étel adagok elkészítése;.....	20
5.4	A hőkezelt ételhulladékok és a használt sütőolaj kezelése.....	21
5.5	Az elkészített étel adagoknak a melegítőkonyhákba történő kiszállításának dokumentálása.....	23
5.6	A kedvezményes étkezés igénybevételének szabályai.....	23
5.7	Az étkezéssel kapcsolatos további bizonylatok, összesítők, jelentések, elszámolások elkészítésére, a készlet nyilvántartása.....	24
6	AZ ÉLELMEZÉS ELLENŐRZÉSE.....	26
6.1	A I. sz. GMK igazgatója ellenőrzéseinek módjai:.....	26
6.2	A I. sz. GMK gazdasági vezetője ellenőrzéseinek módjai:.....	26
6.3	Az I. sz. GMK étkezési csoport ellenőrzéseinek módjai:.....	26
7	HIGIÉNIAI SZABÁLYZAT.....	26
7.1	Általános tárgyi feltételek.....	26
7.2	Teendők ételkészítés eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja esetén.....	28
7.3	Beszerzés szabályozása.....	29
7.4	A főzőkonyhák nyersanyagainak átvétele.....	30
7.5	Nyersanyagok raktározása.....	33
7.6	Előkészítés.....	37
7.7	Ételkészítés.....	42
7.8	Készen tartás.....	46
7.9	Adagolás, tálalás, felszolgálás.....	47
7.10	Éthordóban történő elvitel szabályozása.....	47
7.11	Kiszállítás.....	48
8	TAKARÍTÁSI ÉS MOSOGATÁSI UTASÍTÁS.....	48
8.1	Munka közbeni takarítás végzése:.....	49
8.2	Napi takarítás elvégzése:.....	50
8.3	Heti takarítás kiterjed:.....	50
8.4	Egyedileg meghatározott gyakorisággal rendszeresen ki kell terjednie:.....	50
8.5	Éves takarítás kiterjed:.....	50
8.6	Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása:.....	50

8.7	Mosogatás .....	51
9	Személyi higiénia .....	55
9.1	Kézhygiénia .....	55
9.2	Hajsapka használatának belső szabályozása .....	56
9.3	Védőruha, munkaruha .....	57
9.4	Betegségekkel, sérülésekkel kapcsolatos belső szabályozás .....	58
9.5	Egészségügyi alkalmasság .....	58
9.6	A dolgozók helyes magatartása .....	59
9.7	Védőruházat a dolgozó, alvállalkozók és a látogatók számára .....	59
	Anyaghányad- nyilvántartás .....	60
10	Ételminta .....	60
11	A HACCP Kézikönyv kötelező tartalmi elemei és mellékletei .....	61
11.1	Kötelező tartalmi elemek .....	61
11.2	A főzőkonyhák által vezetendő kötelező dokumentumok (9. számú melléklet) ..	64
11.3	A tálalókonyhák által vezetendő kötelező dokumentumok (10. számú melléklet)	64
12	MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI RENDSZER .....	64
13	ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK .....	65
14	Mellékletek .....	65

## **1 ÁLTALÁNOS RÉSZ**

Az I. sz. Gazdasági Működtető Központ {a továbbiakban, mint I. sz. GMK} egyik feladata az, hogy a Győr Megyei Jogú Város működtetése alatt lévő oktatási intézményekben tanuló diákok, és az ott dolgozó felnőttek részére étkezési adagokat biztosítson, igény szerint. Az I. sz. GMK működtetési, valamint a tevékenységi köréhez tartozó oktatási intézmények (a továbbiakban, mint oktatási intézmények) listáját az [1. sz. Melléklet tartalmazza](#).

A feladata ellátásához, az étkezési adagokat az I. sz. GMK kétféle módon biztosítja: vásárolt és saját előállítású ételekkel.

### **1.1 Az étkezési adagok forrásai**

#### **1.1.1 A beszállítóktól vásárolt étkezési adagok**

Az I. sz. GMK, a fenntartó által biztosított szakmai támogatással, közbeszerzési eljárás során kiválasztja az étkezési adagok beszállítóit, majd szerződéseket {a továbbiakban, mint ételszállítási szerződés} köt velük. A tevékenységet az I. sz. GMK Közbeszerzési szabályzata szabályozza.

#### **1.1.2 A saját főzőkonyhakkal biztosított étkezési adagok**

Az I. sz. GMK telephelyein működő főzőkonyhák elsődleges feladata, hogy a Győr Megyei Jogú Város fenntartása alatt lévő oktatási intézményekben tanuló diákok, és az ott dolgozó felnőttek részére étkezési adagokat biztosítson, igény szerint. Az oktatási intézmények listáját az 1. sz. Melléklet tartalmazza. Az I. sz. GMK ételmezési üzemei a következő telephelyeken működő főzőkonyhák:

- Kazinczy Ferenc Gimnázium és Kollégium főzőkonyha,
- Kossuth Zsuzsanna Leánykollégium főzőkonyha,
- Krúdy Étterem főzőkonyha
- Szabadhegyi Általános Iskola főzőkonyha
- Kovács Margit Általános Iskola főzőkonyha
- Váci Mihály Általános Iskola főzőkonyha
- Petőfi Sándor Általános Iskola főzőkonyha
- Kodály Zoltán Általános Iskola főzőkonyha

## **1.2 Az étkezési adagok biztosításának formái**

Az étkezési adagokat az oktatási intézmények telephelyein működő melegítőkonyhákban találják { helyi elfogyasztásra}. A főzőkonyhák és a melegítőkonyhák kapcsolatának jellege, a feladatok és a felelősség megoszlása szerint, az I. sz. GMK élelmezési tevékenysége hatféle lehet.

### **1.2..1 Az I. sz. GMK telephelyén működő főzőkonyha megegyezik a melegítőkonyhával**

Az élelmezési tevékenységet teljes egészében az I. sz. GMK munkatársai végzik, fő részei:

- az étkezők megrendeléseinek a begyűjtése, havi összesítése;
- az étkezési díjak kiszámlázása, az ellenérték beszédése;
- az összesített és csoportosított megrendelések továbbítása a főzőkonyha felé és befogadása a főzőkonyha által;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás);
- az ételadagok elkészítése;
- az ételadagok tálalása;
- a főzőkonyha elszámoltatása;
- a napi ételminta eltevése, és jogszabályban meghatározott módon és ideig történő tárolása;
- a hőkezelt ételhulladék és a használt sütőolaj kezelése.

### **1.2..2 Az I. sz. GMK telephelyén működő főzőkonyha az I. sz. GMK egy másik telephelyén működő melegítőkonyhának biztosítja az ételt**

Az élelmezési tevékenységet teljes egészében az I. sz. GMK munkatársai végzik, fő részei:

- az étkezők megrendeléseinek a begyűjtése, havi összesítése;
- az étkezési díjak kiszámlázása, az ellenérték beszédése;
- az összesített és csoportosított megrendelések továbbítása a főzőkonyha felé;
- a megrendelések befogadása a főzőkonyha által;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás);
- az ételadagok elkészítése;
- az ételadagok kiszállítása a melegítőkonyha részére;
- az ételadagok átvétele a melegítőkonyha által;
- az ételadagok tálalása;
- a főzőkonyha elszámoltatása;

- a napi ételminta eltevése, és jogszabályban meghatározott módon és ideig történő tárolása;
- a hőkezelt ételhulladék és a használt sütóolaj kezelése.

**1.2..3 Az I. sz. GMK telephelyén működő főzőkonyha egy olyan oktatási intézménynek biztosítja az ételt, amelyik nem az I. sz. GMK telephelyén működik, de az I. sz. GMK szedi be az étkezési díjakat**

Az ételmezési tevékenység szervezését, a melegítő konyha üzemeltetése kivételével, az I. sz. GMK központjának munkatársai végzik, fő részei:

- az étkezők megrendeléseinek a begyűjtése, havi összesítése;
- az étkezési díjak kiszámlázása, az ellenérték beszedése;
- az összesített és csoportosított megrendelések továbbítása a főzőkonyha felé;
- a megrendelések befogadása a főzőkonyha által;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás);
- az ételadagok elkészítése;
- az ételadagok kiszállítása és átadása a melegítőkonyha részére;
- a főzőkonyha elszámoltatása;
- a napi ételminta eltevése, és jogszabályban meghatározott módon és ideig történő tárolása;
- a hőkezelt ételhulladék és a használt sütóolaj kezelés szervezése.

**1.2..4 Az I. sz. GMK telephelyén működő főzőkonyha egy olyan oktatási intézménynek biztosítja az ételt, amelyik nem az I. sz. GMK telephelyén működik, és nem is az I. sz. GMK szedi be az étkezési díjakat**

(óvodák)

Az ételmezési tevékenységből az ételek előállítását az I. sz. GMK munkatársai végzik, fő részei:

- a megrendelések befogadása a főzőkonyha által;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás) a főzőkonyhákban;
- az ételadagok elkészítése;
- az ételadagok kiszállítása és átadása a melegítőkonyha részére;
- a főzőkonyha elszámoltatása;
- a kiszállított ételek kiszámlázása;

- a napi ételminta eltevése, és jogszabályban meghatározott módon és ideig történő tárolása;
- a hőkezelt ételhulladék és a használt sütóolaj kezelése.

#### **1.2..5 Az I. sz. GMK telephelyén működő melegítőkonyhának nem az I. sz. GMK főzőkonyhája biztosítja az ételt, de az I. sz. GMK szedi be az étkezési díjakat**

Az ételmezési tevékenységet, az ételek elkészítésén és szállításán kívül, teljes egészében az I. sz. GMK munkatársai végzik, fő részei:

- az étkezők megrendeléseinek a begyűjtése, havi összesítése;
- az étkezési díjak kiszámlázása, az ellenérték beszedése;
- az összesített és csoportosított megrendelések továbbítása a szállítók felé;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás);
- az ételadagok átvétele a melegítőkonyha által;
- a beszállítói számlák teljesítésének igazolása;
- a napi ételminta eltevése, és jogszabályban meghatározott módon és ideig történő tárolása;
- a hőkezelt ételhulladék tárolása, amíg a főzőkonyha elszállíttatja azokat.

#### **1.2..6 Nem az I. sz. GMK telephelyén működik melegítőkonyha, nem I. sz. GMK főzőkonyhája biztosítja az ételt, de az I. sz. GMK szedi be az étkezési díjakat**

Az ételmezési tevékenység díjbeszedésének szervezését az I. sz. GMK központjának munkatársai végzik, fő részei:

- az étkezők megrendeléseinek a begyűjtése, havi összesítése;
- az étkezési díjak kiszámlázása, az ellenérték beszedése;
- az összesített és csoportosított megrendelések továbbítása a szállítók felé;
- a napi változások kezelés (pótrendelés vagy lemondás);
- a beszállítói számlák teljesítésének igazolása.

### **1.3 Az étkezési adagok fajtái**

Az I. sz. GMK az étkezési feladatainak az ellátásához a következő fajta étkezési adagokat biztosítja:

- reggeli,
- tízórai,
- ebéd,

- uzsonna,
- vacsora,
- diétás ebéd,
- diétás tízórai,
- diétás uzsonna.

Az étkezési adagokból, az oktatási intézmények igényei alapján, a következő étkezési formákat {az étkezési adagok kombinációit} biztosítjuk:

- menza: azaz csak ebéd;
- napközi: azaz tízórai + ebéd + uzsonna;
- reggeli: kollégiumokban lehet;
- vacsora: kollégiumokban lehet;
- reggeli + vacsora (kollégiumokban lehet);
- reggeli + ebéd + vacsora (kollégiumokban lehet);
- reggeli + ebéd (kollégiumokban lehet);
- ebéd + vacsora (kollégiumokban lehet);
- reggeli + tízórai + ebéd+ uzsonna + vacsora (Bárczi intézményben lehet)

Az adagok megrendelőit az [2. sz. Melléklet tartalmazza](#).

#### **1.4 Az ételmezési szervezet**

Az I. sz. GMK ételmezési szervezete három részre tagozódik, az alábbiak szerint.

##### **1.4.1 A főzőkonyhák alkalmazottai:**

ételmezésvezetők és étteremvezető {a továbbiakban, mint ételmezésvezetők} (aláírás mintákat a [3. sz. Melléklet tartalmazza](#));

szakácsok (aláírás mintákat a 3. sz. Melléklet tartalmazza);

konyhai kisegítők;

raktárosok (aláírás mintákat a 3. sz. Melléklet tartalmazza).

A főzőkonyhák élén az ételmezésvezetők állnak. Közvetlen felettesük az ételmezési csoportvezető. Ellenőrzik az ételmezési normák, valamint a bizonylati fegyelem betartását. Feladataikat és felelőségüket a munkaköri leírásuk részletesen tartalmazza.



#### **1.4.2 Az irányítást és gazdálkodást ellátó dolgozók:**

az I. sz. GMK igazgatója (aláírás mintát az I. sz. GMK Pénzkezelési szabályzata tartalmazza);

gazdasági vezető (aláírás mintát az I. sz. GMK Pénzkezelési szabályzata tartalmazza),

élelmezési csoportvezető (aláírás mintát a 3. sz. Melléklet tartalmazza);

élelmezési csoport ügyintézői;

#### **1.4.3 Az élelmezési folyamatban együttműködők:**

az intézményekben az étkezési adagok havi megrendelését és a napi változásokat összegyűjtő, és az adatokat továbbító személyek (vagy az I. sz. GMK alkalmazottai, vagy más intézmény alkalmazottai);

a melegítőkonyhák alkalmazottai (vagy az I. sz. GMK alkalmazottai, vagy más intézmény alkalmazottai);

az ételeket a főzőkonyhából a melegítőkonyhába kiszállító személyek (vagy az I. sz. GMK alkalmazottai, vagy más intézmény alkalmazottai);

a készételek beszállítói;

az étkezési nyersanyagok beszállítói.

## **2 A SZABÁLYZAT JOGSZABÁLYI ALAPJAI**

- 2007. évi CXXVII. törvény az általános forgalmi adóról;
- 2012. évi CLXXXV. törvény a hulladékról;
- 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről;
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről;
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról;
- 25/2001. (VI. 1.) Ök. rendelet az önkormányzat fenntartása alá tartozó költségvetési szerveknél folyó étkeztetésről;
- 61/2018. (V. 04.) Kgy. határozat az önkormányzat által a nevelési-oktatási intézményekben biztosított étkeztetés 2018. szeptember 1-jétől alkalmazandó élelmezési nyersanyagnormáira, valamint rezsiköltségeire;
- 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet
- 2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről
- 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- 328/2011. (XII.29.) Korm. rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igénylésükhöz felhasználható bizonyítékokról
- a szociális igazgatás és szociális ellátások helyi szabályozásáról szóló Győr Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlésének 5/2015. (II.27.) önkormányzati rendelete
- az élelmiszer higiénéről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK melléklet VI. fejezete rendelete II.

- 36/2014 FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
- valamint a fenti jogszabályok mindenkori módosításai.
- 61/2018. (V.04.) Kgy. határozat

### **3 DIÉTÁS ÉTKEZÉS SZABÁLYOZÁSA**

A diétás étkeztetést a **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról 9. 15. §** szabályozza, mely szerint:

“ 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. § (5) és (6) bekezdésében foglaltak betartásával.”

“Szakorvos az:

- endokrinológia és anyagcsere-betegségek ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- gasztroenterológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos,
- diabetológiai szakorvosi licenccel rendelkező szakorvos,
- allergológia és klinikai immunológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos;”

Diétás étrendet:

a 2011. október 25-i **1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II.** Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek vonatkozásában kell alkalmazni.

#### **3.1 A diétás étkeztetés intézményen belüli folyamata:**

A szülőnek a szakorvosi igazolást az I. sz. GMK igazgatójának kell benyújtani. Ezt megteheti az étkezési díjbeszedőn keresztül, aki haladéktalanul továbbítja azt az intézmény igazgatójának. Az eredeti példányt az élelmezési csoport őrzi.

A diétás étkezés jogosultságáról az intézmény igazgatója dönt, és a jogosultság megállapítása esetén elrendeli annak megszervezését. Ennek keretében az élelmezési csoportvezető megküldi a szakvéleményt a diétás étkezést biztosító konyha felé.

A szakorvosi igazolás akkor fogadható el, ha azon feltüntetésre kerül a diéta alapjául szolgáló betegség megnevezése, annak BNO kódja, valamint a felülvizsgálat ideje.

A felülvizsgálat megjelölésének hiányában a szakorvosi igazolás a benyújtásának időpontjától számított egy évig érvényes.

### **3.1.1 Diétás étkezés biztosítása a közétkeztetés igénybevételével**

A vállalkozótól beszerzett és a szállító által a konyhára eljuttatott csomagolt és lezárt étel eredeti csomagolásában a dolgozói (személyzeti) hűtőben kerül tárolásra.

A diétás ételek melegítése a konyhai személyzet által az erre rendszeresített mikrohullámú sütőben történik.

### **3.2 Étkezés biztosítása a közétkeztetés mellőzése esetében**

Az étkeztetés biztosítását a közétkeztetés mellőzése esetében a nemzeti köznevelésről szóló **2011. évi CXC. törvény**, valamint a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló **1997. évi XXXI. törvény** szabályozza.

A szülőnek gondoskodnia kell arról, hogy az otthon elkészített étel jól záródó edényben saját evőeszközzel ellátva a konyha étkezőjébe eljusson.

Az I. sz. GMK által kihelyezett étkezői berendezések (hűtő, mikró) használata:

- az otthonról hozott étel hűtése az étkezőben elhelyezett, külön erre a célra rendszeresített, felirattal ellátott hűtőben történhet
- a megkezdett csomagolású étel a hűtőbe vissza nem helyezhető
- az otthonról hozott étel melegítése az étkezőben elhelyezett, külön erre a célra rendszeresített, felirattal ellátott mikrohullámú sütőben történhet
- a mikrohullámú sütőben kizárólag műanyag edényzet helyezhető
- az ételt a gyermek önállóan melegítheti, segítséget kizárólag a konyhai dolgozótól kérhet

A szülőnek kell gondoskodni arról, hogy a használt edényzetek illetve evőeszközök a gyermek részéről higiénikusan elcsomagolhatók és tárolhatók legyenek.

Az otthonról hozott edények és evőeszközök mosogatása a konyhán nem történhet!

## **4 A SZABÁLYZAT HATÁLYA**

### **4.1 A szabályzat személyi hatálya**

Az I. sz. GMK ételmezési szabályzata az intézmény valamennyi dolgozójára vonatkozik.

## **4.2 A szabályzat tárgyi hatálya**

A szabályzat tárgyi hatálya kiterjed:

- az étel adagok megrendelésére, és befizetésére;
- vásárolt ételek esetében az ételek beszerzésére;
- saját előállítású ételek esetében az ételek elkészítéséhez szükséges nyersanyagok beszerzésére;
- saját előállítású ételek esetében a megrendelt étel adagok elkészítésére;
- az elkészített étel adagoknak a melegítőkonyhákba történő kiszállítására;
- az ételadagok tálalására;
- a hőkezelt ételhulladék és a használt sütőolaj kezelésére.

a fenti tevékenységekkel kapcsolatos bizonylatok, összesítők, jelentések, elszámolások elkészítésére.

## **4.3 A szabályzat időbeli hatálya**

A szabályzat a jóváhagyás napján lép hatályba.

# **5 AZ ÉLELMEZÉSSEL KAPCSOLATOS FELADATOK**

## **5.1 Az ételadagok megrendelése, és befizetése**

### **5.1.1 Az ételadagok megrendelése**

Az oktatási intézményekben a tanulóktól, és a felnőttektől az I. sz. GMK étkezési csoportjának a munkatársai begyűjtik az étkezési adagok megrendeléseit, a csoportvezető által meghatározott módon. A megrendelések begyűjtése általában havonta kétszer történik, a tárgyhót megelőző hónap 28-ig. Az összesített megrendeléseket, napi bontásban, az oktatási intézmények telephelyeiként és étkezési fajtánként összesítve, az étkezési csoport megadja az érintett főzőkonyhák élelmezésvezetőinek, az 2. sz. Mellékletben előírt formában és módon.

(Győr Megyei jogú Város Önkormányzata által meghatározott étkezési díjak [4. sz. melléklet](#))

A gyermekétkeztetés aktuális étlapjai az adott hetet megelőző hét csütörtök délutántól megtekinthetők az I. Sz. GMK honlapján is ([www.gek.hu](http://www.gek.hu)).

## **A havi megrendelésektől való eltérés lehet lemondás és pótrendelés.**

### ***Lemondás:***

A lemondásokat az étkezés megrendelője közvetlenül az étkezési csoportnak, vagy a területileg illetékes menzai díjbeszedő felé jelezheti telefonon, illetve az I. GMK honlapján megjelölt címen e-mail-ben. Amennyiben a lemondás kézhezvétele munkanapokon, 8 30 óra előtt megtörténik, akkor azt a következő munkanaptól el kell fogadni; amennyiben 8 30 óra után akkor csak a következő utáni munkanaptól fogadható el. A lemondásokat az étkezési csoport, az eredeti megrendelésekkel megegyező összesítésben, haladéktalanul továbbítja az érintett főzőkonyhák élelmezésvezetőinek. A lemondott ételadagok árának a visszatérítése a tárgyhót követő második hónapban történik.

A le nem mondott ételt az intézmény tálalókonyháiról nem lehet elszállítani. Főzőkonyháról étel elvitele kizárólag azokon a napokon engedélyezett, amelyek előtt nem volt mód az ételadagok lemondására.

(Lemondások intézményenkénti szabályozása: 8. sz. melléklet)

### ***Pótrendelés:***

Kivételes esetekben, az élelmezési csoportvezető, pótrendelések elfogadását engedélyezheti. A pótrendeléseket az étkezés megrendelője az élelmezési csoportvezetőnek adja meg, dokumentáltan. Pótrendelés, a beérkezését követő 2. munkanaptól fogadható el. A pótrendeléseket az élelmezési csoport, a megrendelésekkel megegyező összesítésben, az érintett főzőkonyhák élelmezésvezetőinek haladéktalanul továbbítja. A pótrendelések befizetése a tárgyhónapban, pótbefizetéssel történik.

Amennyiben az ételadagokat a beszállító főzőkonyhája biztosítja, a „főzőkonyhák élelmezésvezetői” kifejezés alatt a „beszállító érintett főzőkonyhája” értendő. A folyamat főbb paramétereit az ételszállítási szerződésnek tartalmaznia kell.

### **5.1..2 Az ételadagok befizetése**

Az egységárak megállapítását befolyásoló dokumentumokat {támogatások, kedvezmények} az étkezési díjbeszedők közvetlenül az étkezőktől beszedik, majd az élelmezési programban

történő rögzítést követően a csoportvezető által meghatározott módon dokumentálják és archiválják az adatokat. A támogatások és kedvezmények fajtáit, és az igazoláshoz szükséges okmányokat a [5. sz. Melléklet tartalmazza](#). A támogatást, kedvezményt, a dokumentumok beérkezése után, az érvényesség napjától figyelembe kell venni az étkezési díjak megállapításánál. Amennyiben a dokumentumok beérkezése előtt történt már étkezési díj kiszámlázása, szükség esetén, a különbözetet a következő havi étkezési díjak kiszámlázásakor jóvá kell írni.

A megrendelések összesítését követően, az étkezési csoport, étkezőnként kiállítja a havi étkezési adag számlákat. A számlák készítésekor, az ÁFA törvény előírásain túlmenően, különösen ügyelni kell a következő szempontokra:

- az étkezés fajtája,
- az étkezési napok száma,
- az étkezési adagok egységára, figyelembe véve az esetleges sztorinókat, a kedvezményeket és engedményeket (akár visszamenőlegesen is),
- az étkezési díj fizetője.

A számla fizetője általában az a személy, aki az ételleket megrendelte. Esetenként a megrendelő és a fizető személye eltérhet (pl. ha egy alapítvány fizeti ki a gyermek étkezését): ebben az esetben erről 3 oldalú, írásos megállapodást kell kötni (az I. sz. GMK.+ a fizető + az étkező, vagy annak törvényes képviselője között). A megállapodások alapján az élelmezési csoport az érintett tételekről nyilvántartást vezet, és havonta számlázási megbízást ad az I. sz. GMK pénzügyi csoportjának, aki az OrganP rendszerrel elkészíti az étkezési számlákat. Az élelmezési csoportnak ezeket a tételeket a havi összesítők során jelölni kell.

Az élelmezési csoportvezető feladata az önkormányzati rendelet változásakor, annak megfelelően az előírt étkezési normák alapján, az egyes kedvezmények és támogatások figyelembevételével fizetendő havi étkezési díjak megállapítása, az árjegyzék összeállítása. Az árjegyzéket, az I. sz. GMK igazgatójának a jóváhagyását követően, az érintett intézményeknek, dokumentáltan, időben el kell juttatni, a tárgyhavi rendelkezések felmérése előtt. Az egységárakat a 4. sz. Melléklet tartalmazza.

### **5.1.3 Kedvezmények érvényesítése**

A kedvezmények érvényesítésére a soron következő tanévre szóló felmérőlapokat (szülői nyilatkozatokat) legkésőbb az adott naptári év február végéig el kell készíteni és a szülőnek meg kell küldeni.

Az újonnan belépő tanulók szüleinek részére az étkeztetés igénylésével egyidejűleg át kell adni.

A felmérő lapoknak (szülői nyilatkozatoknak) tartalmazniuk kell a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igényelésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló **328/2011. (XII.29.) Korm.rendelet**, és a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló **1997. évi XXXI. törvény** által rögzített adatokat az ingyenes és kedvezményes gyermekétkeztetésre.

A rendeletben rögzített étkezési típusokat az intézmény havi szinten a díjbeszedés alkalmával biztosítja.

Készpénzes fizetés esetén, az étkezési csoport munkatársa az oktatási intézmények telephelyein, a tárgyhót megelőző hónap előre meghatározott befizetési napján (a nagy, és a több telephellyel rendelkező intézmények esetében kettő befizetési nap engedélyezett), számla ellenében beszedi az étkezési adagok ellenértékét. A tárgyhót megelőző hónapban egy befizetési pónap engedélyezett az oktatási intézmények telephelyein. Különösen indokolt esetben az élelmezési csoportvezető engedélyezhet további pótbefizetést, azon a telephelyen, ahol az élelmezési ügyintéző munkahelye van. A tárgyhót megelőző hónap 20. után már befizetés nem engedélyezett. Amennyiben a térítési díj fizetésére kötelezett nem teljesíti a befizetést, az étkeztést a következő hónap 1. napjától nem veheti igénybe.

A beszedési napokat és a beszedési pónapokat az élelmezési csoportvezető a tanév első és második félévét megelőző hónap 15-ig a félévre vonatkozóan összeállítja, és, az I. sz. GMK igazgatójának a jóváhagyása után, az érintett oktatási intézmény telephelyén, az érintettek részére elérhető, jól látható helyen elhelyezi. Az esetleges változásokat, az érintett időpontot megelőző 5 munkanappal közzé kell tenni.

### **5.1.4 Szünidei étkeztetés szabályozása**

A szünidei gyermekétkeztetést:

- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló **1997. évi XXXI. törvény**,

- a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások térítési díjáról és az igényelésükhöz felhasználható bizonyítékokról szóló **328/2011. (XII.29.) Korm.rendelet**,
- a szociális igazgatás és szociális ellátások helyi szabályozásáról szóló Győr Megyei Jogú Város Önkormányzata Közgyűlésének **5/2015. (II:27.) önkormányzati rendelete**
- a Győr Megyei Jogú Város Önkormányzata által fenntartott köznevelési intézményekben alkalmazandó térítési díjak, valamint egyéb köznevelési feladatok ellátásával kapcsolatos térítési díjak megállapításának szabályairól szóló **18/2013. (IV.18.) önkormányzati rendelete** szabályozza.

Szünidőnként intézkedési útmutatót, szülői tájékoztatót valamint igényfelmérő lapot kell biztosítani.

A szünetekre biztosított gyermekétkeztetésre szünetenként kell normatív támogatást igényelni a fenntartótól.

A szünetekben az ingyenes étkezést igénybevevő valamennyi tanuló naponként köteles jelenlétiívben adminisztrálni az étkezés tényét.

A jelenlétiív kiküldéséről az élelmezési csoportvezető gondoskosik.

#### **5.1..5 A készpénzes befizetésekre vonatkozó szabályok:**

- a pénzbeszedést olyan helyen és időben kell végezni, hogy illetéktelenek a munkát ne tudják zavarni;
- a pénz beszedése általában készpénzfizetési számla ellenében történik; kivételes esetben, az élelmezési csoportvezető engedélyezheti átvételi elismervény ellenében történő pénzbeszedést: ilyenkor az engedélyt dokumentálni kell, és a számlát 2 munkanapon belül ki kell állítani;

Az I. sz. GMK e területen dolgozó munkatársai a beszedett térítési díjakról a szükséges adatokat tartalmazó listát kötelesek készíteni és a beszedett étkezési térítési díjakat 48 órán belül az OTP-nél vezetett számlára, vagy – az élelmezési csoportvezető által előzetesen engedélyezett esetekben - postai úton köteles befizetni. A befizetéssel kapcsolatos dokumentumokat az élelmezés csoport, a pénzügyi csoport részére továbbítja, a pénzügyi csoportvezető által meghatározott formában és időben. A beszedett pénznek a beszedés napját követően történő bankban való befizetése esetén, a készpénz tárolására az I. sz. GMK Pénzkezelési szabályzatának az előírásai vonatkoznak;



- a készpénzben beszedett étkezési díjakról, napra kész, névre szóló nyilvántartást kell vezetni, az élelmezési csoportvezető által előírt formában;
- a nem készpénzzel történő fizetések esetében (csoportos beszédési megbízás, átutalás, készpénz átutalási megbízás {„sárga csekk”}) is számlát kell készíteni a fizetett összegekről.

A lemondásokat {sztornókat} a tárgyhót követő 2. hónapra vonatkozó megrendeléseknél kell számításba venni. Amennyiben a tárgyhót követő 2. hónapra vonatkozó megrendelések összege nem éri el a sztornózáandó összeget, akkor a kifizetett, és lemondott ételadagok ellenértékéről az étkezési csoport, jóváíró számlát készít, és az összeget az étkezési csoportvezető által meghatározott helyen és napon, készpénzben visszafizeti, vagy utalja, illetőleg postán megküldi.

A visszamenőleg adott jóváírások (engedmények, kedvezmények, egységárak vagy ÁFA változása, stb.) rendezésére is a lemondásokra vonatkozó szabályok érvényesek.

A pótrendelésekről az élelmezési csoport számlát készít, és a számla ellenértékét az élelmezési csoportvezető által meghatározott helyen és napon, készpénzben beszedi vagy átutalja.

Amennyiben a tárgyidőszakra vonatkozóan az ételadagok egységárában változás történt (nettó egységárak változása, vagy ÁFA % változása), a tárgyhót megelőző időszakban történt befizetésekre vonatkozóan helyesbítő számlát kell készíteni.

A megrendelt étkezési adagok ellenértékét a rendelés és a fizetés módjától függetlenül, minden esetben, a tárgyhónapban pénzügyileg is rendezni kell. A jóváírásokat, minden esetben, a tárgy félévben pénzügyileg is rendezni kell.

## ***5.2 Az ételadagok elkészítéséhez szükséges nyersanyagok beszerzése***

Az I. sz. GMK, a közbeszerzési eljárás során kiválasztott szállítóktól vásárolja az ételadagok elkészítéséhez szükséges nyersanyagokat, szállítási szerződés szerint. A szállítási szerződésben szereplő nyersanyagfajták meghatározása az étkezési adagok receptjeinek (kiszabatok, anyagszükségletek) alapján történik.

A főzőkonyha munkaterve a havi étlap. Az étlapterv elkészítése az élelmezés vezetőik feladata. Az étlap elkészítésének a határideje a tárgyhónapot megelőző hónap 5. munkanapja, vagy a kéthetes időszakot megelőző hét csütörtökig. Az étlapokat archiválni kell.

**Az étrend összeállításánál figyelembe kell venni:**

- az egészséges életmódra vonatkozó írt és íratlan szabályokat,
- az étkezésben résztvevők összetételének és életkorának megfelelő táplálkozás-élettani szükségletet a **37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet** közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásában foglaltak betartásával
- a változatosságot ízben, színben, nyersanyagban, ügyelve arra, hogy az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap főétkezéseiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő
- az adott évszak sajátosságait
- az ételek, italok elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását a közbeszerzés szerint
- a rendelkezésre álló személyzetet
- egyéni, speciális, egészségügyi követelmények,
- az étkezők létszámát,
- a napi nyersanyagnormát,
- a biológiai szükségletek kielégítését,
- az élelmezési normákat.

Az ételsorok nyersanyagszükségeit az élelmezésvezetők állítják össze, azok jóváhagyása az élelmezési csoportvezető feladata. A recepteket 100 adagra kell kiszámítani, és dokumentálni, valamint archiválni kell. Rendkívüli esetben eltérés lehet a receptek előírásaitól, melynek rendje:

- az eltéréseket dokumentálni kell, az élelmezési csoportvezető által meghatározott módon,
- az előírt nyersanyag norma összegétől való eltérés havi szinten nem haladhatja meg a 10 %-ot úgy, hogy egyidejűleg negyedéves szinten nem lehet túllépés;
- az étlapokban írt ételsoroktól eltérni csak az élelmezési csoportvezető engedélyével lehet;

- a napi főzések során, a recept előírásaitól eltérés, nyersanyag fajtánként, volumenben maximum 10 %-ig az élelmezésvezető engedélyével- (pl. kiszerezési okok miatt), maximum 50 %-ig az étkezési csoportvezető engedélyével lehet; nyersanyag minőségében eltérni, az előírt és a megrendelt nyersanyag egységára különbözetének a 10 %-ig az élelmezésvezető (pl. helyettesítő termék), 50 %-ig az étkezési csoportvezető engedélyével lehet;
- minden további eltérést az élelmezési csoportvezetőnek előre engedélyeztetni kell az I. sz. GMK igazgatójával.

Az élelmezési csoporttól kapott összesítők alapján, az étlap és a receptek szerint a konyhavezetők elkészítik a szállítási szerződésekben meghatározott módon a nyersanyag megrendelőket. Olyan szállítótól, amellyel nincs érvényes szállítási szerződés, rendelni, csak az I. sz. GMK igazgatójának az engedélyével lehet. Az engedélyeket az élelmezési csoport archiválja, a csoportvezető által meghatározott módon.

A szállítási szerződésekben meghatározott árukísérő bizonylattal beérkező nyersanyagokat a főzőkonyháknak az arra meghatalmazott dolgozója veszi át, tételesen (aláírási mintákat lásd a 3. sz. Mellékletben). Az átvételt aláírásával igazolja. Eltérés esetén az élelmezésvezető jegyzőkönyvet vesz fel (aláírási mintákat lásd a 3. sz. Mellékletben), és intézkedik a szállító felé. Az intézkedésről tájékoztatja az élelmezési csoportot, a csoportvezető által meghatározott módon.

Néhány cikkcsoport esetében {pl. péksütemények} a szállító nem a főzőkonyháknak, hanem közvetlenül az érintett melegítőkonyháknak szállítja ki a megrendelt árukat. A konkrét esetek a vonatkozó ételszállítási szerződés, valamint a [6. sz. Melléklet tartalmazza](#), cikkcsoport, szállító és oktatási intézményi telephely, bontásban. Az ilyen esetekben is a megrendelés a jelen szabályzat szerint történik. A teljesítésigazolás is a jelen szabályzat szerint történik, azzal a kiegészítéssel, hogy a teljesítésigazoláshoz szükséges átvételt az érintett melegítőkonyha munkatársa közreműködésével igazolja a konyhavezető, az élelmezési csoportvezető által meghatározott formában és módon.

Az élelmezési nyersanyagok szállítói számláinak a teljesítését az érintett élelmezésvezető igazolja az élelmezési csoportvezető által meghatározott formában. Az igazolt számlákat a főzőkonyhák eljuttatják az élelmezési csoportnak, az élelmezési csoportvezető által

meghatározott rendben. A számlák ellenjegyzését és utalványozását az I. sz. GMK Pénzkezelési Szabályzata szabályozza.

Az átvett élelmezési nyersanyagokat a főzőkonyhák kijelölt dolgozói {raktárosok} (névsor és aláírási mintákat lásd 3. sz. Melléklet) készletre veszi

A bevételezési dokumentumot Win Menza program állít elő

### **5.3 A megrendelt étel adagok elkészítése;**

Az élelmezési csoporttól kapott összesítő napi adatai alapján, az étlapban meghatározott tárgynapi ételsor és a receptek szerint a főzőkonyhák meghatározott dolgozói {szakácsok} (aláírási mintákat lásd 3. sz. Mellékletben) kivételezik a tárgynapi főzéshez szükséges nyersanyagokat (a kiadási dokumentumokat a Win Menza program állít elő). A nyersanyagok naprakész nyilvántartását a készletnyilvántartó dokumentumon kell vezetni (a készlet nyilvántartó dokumentumok szükséges adatait a [7. sz. Melléklet tartalmazza](#)). A főzőkonyha nyersanyag készlet nyilvántartási árát az I. sz. GMK Számviteli politikája határozza meg.

A főzőkonyhákban az élelmezésvezető köteles gondoskodni arról, hogy a napi ételmintákat a jogszabályban meghatározott mennyiségben és módon eltegyék, és tárolják.

Az élelmezésvezető felel az élelmiszerek tárolásáért. Az élelmiszerek tárolásánál törekedni kell a biztonságos, szakszerű, veszteségmentes tárolásra. Be kell tartani a törvényben előírt tárolási módot és időt. A szavatossági idők lejártát folyamatosan figyelemmel kell kísérni. Lejárt szavatosságú anyagot tárolni és felhasználni tilos. A lejárt szavatossági idejű, és a romlott árukat le kell selejtezni.

A főzőkonyhákban az élelmezésvezető, a tálaló konyhákban a kapcsolattartó jelzi az I. sz. GMK üzemeltetési csoportjának a rovar- és rágcsáló irtási igényeket. Az üzemeltetési csoport megszervezi a jogszabály szerinti időközi és eseti rovar és rágcsálóirtásokat.

Az élelmezésvezető felelős a főzőkonyhai dolgozók egészségügyi kiskönyv naprakész vezetéséért, és tárolásáért. A soron következő vizsgálatok esedékességét, időben jelzi az I. sz. GMK személyügyi megbízottjának.

Az I. sz. GMK főzőkonyhái a fenntartó önkormányzat határozataiban jóváhagyott számszerű normatívákat használják.

**Az I. sz. GMK telephelvein üzemelő melegítő konyhák** a konyhai dolgozók együttesen felelnek:

- az élelmiszerek ideiglenes tárolásáért. Az élelmiszerek ideiglenes tárolásánál is törekedni kell a biztonságos, szakszerű, veszteségmentes tárolásra. Be kell tartani a törvényben előírt tárolási módot és időt;
- a napi ételmintáknak a jogszabályban meghatározott módon és mennyiségben (minimum 100g) történő eltevéséért, és tárolásáért;
- a hőkezelt ételhulladék megfelelő kezelését, valamint átadásakor a konyhai személyzet köteles a szállító által biztosított szigorú számadású nyomtatványra felvezetni az elszállított térfogatot (litert)
- azért, hogy időben jelezzék az I. sz. GMK üzemeltetési csoportnak a rovar- és rágcsáló irtási igényeket; az üzemeltetési csoport megszervezi a jogszabály szerinti időközi és eseti rovar és rágcsálóirtásokat;
- a melegítő konyhai dolgozók egészségügyi kiskönyveinek naprakész vezetéséért, és tárolásáért. A soron következő vizsgálatok esedékességét, időben kell jelezniük az I. sz. GMK személyügyi megbízottjának
- a balesetvédelmi szabályok betartásáért és a baleseteknek a központ felé történő jelentéséért

a melegítőkonyhára szállító főzőkonyha élelmezésvezetője felel azért, hogy a szakszerű átvétel, kezelés, tárolás, mosogatás és a hőkezelt hulladék kezelésének szabályait egyeztesse és azt minimum havi rendszerességgel ellenőrizze, pontosítsa.

- új étel bevezetésekor köteles a tálalókonyha dolgozóit a szakszerű tálalás módjáról kioktatni.

#### **5.4 A hőkezelt ételhulladékok és a használt sütőolaj kezelése**

A hulladékokról szóló 2012. évi CLXXXV. Törvény, és a veszélyes hulladékkal kapcsolatos tevékenységek végzéseinek feltételeiről szóló 225/2015. (VIII. 7.) Kormányrendelet, továbbá az Állategészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM. Rendelet, valamint a klasszikus sertéspestis elleni védekezésről szóló 75/2002. (VIII.16.) FVM Rendelet, és a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló 45/2012 (V.8.) VM rendelet, valamint az élelmiszer higiéniairól szóló, az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete II. Melléklet VI. fejezete alapján.

Az I. Sz. GMK a nála keletkező hőkezelt ételhulladékok, valamint a tároló edényzet elszállításával és kezelésével a SZOLGÁLTATÓT bíz meg. Az I. Sz. GMK kötelezettséget vállal, hogy az élelmiszerhulladékot más hulladéktól elkülönítetten gyűjti és adja át a SZOLGÁLTATÓ részére, SZOLGÁLTATÓ pedig kötelezettséget vállal az általa átvett hulladékok jogszabályoknak megfelelő kezelésére.

Ezek alapján:

### **1. főzőkonyhákban az élelmezésvezető felel:**

A hőkezelt ételhulladékoknak és a használt sütőolajnak az elszállításért felelős szolgáltató által kihelyezett tároló edényzetbe történő szakszerű elhelyezéséért, valamint az elszállított mennyiség dokumentálásáért.

Az élelmezésvezető a tároló edényzetben megfelelő elhelyezésével gondoskodik arról, hogy az alapanyagok, és a készétel útja az ételhulladék útjával ne találkozzék. A tároló edényzetet fedett helyen kell elhelyezni. A konyháról a hőkezelt ételhulladékot csak az arra kijelölt és rendszeresített edényben szabad a tároló edényzethez szállítani.

A hőkezelt ételhulladék átadásakor a konyhai személyzet köteles a szállító által biztosított szigorú számadású nyomtatványra felvezetni az elszállított térfogatot (litert)

### **2. melegítőkonyhákban és a konyhai dolgozók együttesen felelnek:**

A hőkezelt ételhulladékoknak és a használt sütőolajnak az elszállításért felelős szolgáltató által kihelyezett tároló edényzetbe történő szakszerű elhelyezéséért, valamint az elszállított mennyiség dokumentálásáért. A tároló edényzet megfelelő elhelyezésével gondoskodnak arról, hogy az alapanyagok, és a készétel útja az ételhulladék útjával ne találkozzék.

A tároló edényzetet fedett helyen kell elhelyezni. A konyháról a hőkezelt ételhulladékot csak az arra kijelölt és rendszeresített edényben szabad a tároló edényzethez szállítani.

A hőkezelt ételhulladék átadásakor a konyhai személyzet köteles a szállító által biztosított szigorú számadású nyomtatványra felvezetni az elszállított térfogatot (litert)

### **5.5 Az elkészített étel adagoknak a melegítőkonyhákba történő kiszállításának dokumentálása**

Az elkészített étel adagokat, a főzőkonyhák a kapott havi megrendelés összesítők és napi változásjelentések alapján, a melegítőkonyháknak kiszállítják. A kiszállítás irányát az [1. sz. Melléklet tartalmazza](#).

A kiszállítás minden esetben árukísérő bizonylattal {szállítólevéllel} történik.

A szállítólevél 3 példányban készül. A szállítólevélen fel kell tüntetni, a főzőkonyha és melegítőkonyha megnevezését, a kiszállított ételek megnevezését, elkészítésének időpontját (óra, perc) előírt élelmiszereknél a hőfokát, a pontos adagszámot, mértékegységet a dátumot, expedálás időpontját (óra, perc), a tálalókonyhai átadás hőmérsékletét, időpontját (óra, perc) és azt a tényt, hogy, az átvevő az ételeket zárt, sértetlen csomagolásban vette át, melyet aláírásával nyugtáz. A nyomon követhetőség biztosítása érdekében szállító a főzőkonyhától való átvételt a szállítólevélen aláírásával nyugtázza, és a melegítőkonyhára történő átadáskor pedig az átvételt aláírással nyugtáztatja.

A szállítólevélen fel kell tüntetni azt is, hogy a szállítmány 1 adag ételmintát is tartalmaz, valamint a tényt, hogy a zöldség és gyümölcs mosatlan állapotban került kiszállításra.

A szállítólevél főpéldánya (3.) a főzőkonyhán marad, az 1. és 2. példányt a szállító magával viszi, és az 1. példányt adminisztrálás után a melegítő konyhának adja át, a 2. példány a szállítóé. A kiszállítás folyamán minden eltérést, észrevételt, haladéktalanul dokumentálni kell, és jelezni kell az élelmezési csoportvezetőnek.

A további folyamatot az I- sz. GMK Iratkezelési szabályzata szabályozza.

### **5.6 A kedvezményes étkezés igénybevételének szabályai**

Az intézményben dolgozó kinevezett közalkalmazottak részére – amennyiben erre költségvetési fedezet rendelkezésre áll – a munkáltató étkezési utalványt biztosíthat. Ezzel természetben hozzájárulhat a közalkalmazottak étkezési kiadásaihoz.

A közalkalmazottak munkahelyi étkezésük esetén a részükre kiszolgált étkezés teljes önköltségét (nyersanyagnorma + rezszi + ÁFA) alapul véve kötelesek térítési díjat fizetni.

A munkahelyi étkeztetésben – munkakörükénél fogva – közreműködő kedvezményes étkezésben részesíthető dolgozók (konyhai alkalmazottak, ételmezésvezetők, étteremvezető) a nyersanyag norma 63 %-át (+ÁFA) fizetik munkahelyi étkezésük esetén térítési díjként, étkezési utalványt azonban csak a konyha 30 napot elérő egybefüggő leállása esetén kaphatnak az adott időszakra.

A kedvezményes étkezés igénybevételére jogosult alkalmazott szakorvosi igazolás mellett vehet igénybe diétás étkezést.

Behozott ételt kizárólag „személyzeti hűtő” felirattal ellátott hűtőszekrényben szabad tárolni. A személyzeti hűtőt a konyhatéren kívül kell elhelyezni.

## ***5.7 Az ételmezéssel kapcsolatos további bizonylatok, összesítők, jelentések, elszámolások elkészítésére, a készlet nyilvántartása.***

### **5.7.1 Nyilvántartások és összesítők az ételadagok megrendeléséről és befizetéséről, a támogatás felhasználásáról**

Az ételmezési csoport, havonta, oktatási intézmények telephelyeinek bontásában (lásd 1. sz. Melléklet) elkészíti a havi megrendelés összesítőket, mely tartalmazza a tárgyhavi megrendelt ételadagokat, kategóriánként mind volumenben, mind pedig értékben. Havonta összesítik, ugyanebben a bontásban, a befizetett, de el nem fogyasztott ételadagokat is (sztornók).

Az ételmezési csoport, havonta számlázási megbízást ad a pénzügyi csoportnak a fenntartó felé kiszámlázandó támogatásokról

Az ételmezési csoport, negyedévente, az oktatási intézmények telephelyeire bontva, elkészíti az étkezési „normatív” támogatás felhasználását tartalmazó kimutatást, a gazdasági vezető által előírt formában és időben.

Az I. sz. GMK költségvetéséhez az ételmezési csoport megtervezi ételmezési támogatások előirányzatait, a gazdasági vezető által meghatározott formában és időben.

Az I. sz. GMK beszámolóihoz, az ételmezési csoport elkészíti az ételmezési előirányzatok felhasználásának beszámolóját, a gazdasági vezető által meghatározott formában és időben.



### **5.7..2 Nyilvántartások és összesítők a főzőkonyhák nyersanyag felhasználásáról**

A főzőkonyha gazdálkodásának áttekinthetővé tétele érdekében a havi zárás alkalmával az élelmezésvezetők összeállítják a tényleges havi élelmiszer felhasználás értékét, ezt összevetik a normák által biztosított nyersanyag értékkel, a gazdasági vezető által előírt formában és időben. Az elszámolást az élelmezési csoport ellenőrzi. 5 %-ot meghaladó eltérés esetén, az élelmezési csoportvezető intézkedési tervet készít. Az élelmezési norma betartása naptári negyedéves szinten kötelező.

### **5.7..3 A főzőkonyhák nyersanyagainak leltározása**

Az élelmezésvezető minden naptári negyedév utolsó munkanapjának fordulónapjával a nyersanyag készletet tételesen számba veszi, és a leltárról a számviteli csoportvezető által előírt időpontban az élelmezési csoportvezetőnek összesítőt küld.

A leltározást az I. sz. GMK Eszközök, források leltározási és leltárkészítési, valamint selejtezési szabályzata szabályozza.

A főzőkonyhák élelmiszer raktárait időszakonként, de legalább havonta egy alkalommal az élelmezési csoportvezető köteles ellenőrizni.

### **5.7..4 A vásárolt készétel adagokra vonatkozó bizonylatok, összesítők, jelentések**

Az I. sz. GMK, a közbeszerzési eljárás során kiválasztott szállítóktól vásárolja azokat az ételadagokat, amiket nem a saját főzőkonyháiban készít el (lásd 1. sz. Melléklet).

A szállítókkal kötött szállítási szerződés kötelező kondíciói:

- a szerződés hatálya,
- az ételadagok fajtái és egységárai,
- az ételadagok megrendelésének és a változások jelentésének módja,
- a teljesítés helye-, ideje- és igazolása,
- kötbér lehetőségek,
- számlázási és fizetési kondíciók,
- egészségügyi előírások,
- a reklamáció kezelésének a rendje.

A beérkező szállítói számlák teljesítését az élelmezési csoport igazolja. A számlák rendezését az I. sz. GMK Pénzkezelés szabályzata szabályozza.

## **6 AZ ÉLELMEZÉS ELLENŐRZÉSE**

Az ellenőrzéseknek az alábbiak szerint kell megvalósulnia.

### **6.1 A I. sz. GMK igazgatója ellenőrzéseinek módjai:**

- eseti helyszíni ellenőrzés;
- időszakonkénti beszámoltatás;
- szerződések aláírása;
- számlák utalványozása;
- beszámolók jóváhagyása;
- eltérések engedélyezése.

### **6.2 A I. sz. GMK gazdasági vezetője ellenőrzéseinek módjai:**

- szerződések ellenjegyzése, aláírása;
- számlák ellenjegyzése;
- beszámolók elkészítése;
- eltérések engedélyezése.

### **6.3 Az I. sz. GMK élelmezési csoport ellenőrzéseinek módjai:**

- a csoportvezető az I. sz. GMK szabályzataiban és a munkaköri leírásában meghatározottak szerint;
- a csoport munkatársai az I. sz. GMK szabályzataiban és a munkaköri leírásukban foglaltak szerint;
- a csoport munkatársai további, a csoportvezető által elrendelt módon.

## **7 HIGIÉNIAI SZABÁLYZAT**

### **7.1 Általános tárgyi feltételek**

Az I. sz. GMK főzőkonyháira és melegítőkonyháira {tálalókonyhák} tevékenységével, területével és a munkavégzéssel kapcsolatosan a 62/2011(VI.30.) VM rendelet {a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről}, a

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet {a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról}; valamint az Európai Parlament és a Tanács által az élelmiszerhigiéniáról kiadott 852/2004 EK rendelete a mérvadó.

A konyhák működési engedélye érvényességének ki kell terjednie valamennyi végzett tevékenységre. A konyhák környezete rendezett, és megfelelően tisztántartott legyen.

Az épületrész általános műszaki állapota megfelelő legyen.

Biztosított legyen a megfelelő ivóvízellátás és szennyvízelvezetés.

Az élelmiszerek előkészítéséhez, feldolgozásához, valamint az étkeztetéssel foglalkozó dolgozók tisztálkodásához, az étkezési létesítmény takarításához csak ivóvíz minőségű víz használható fel.

A létesítmény helyiségei úgy kapcsolódjanak egymáshoz, hogy a nyersanyag és a készétel útja ne keresztezze egymást.

A padozat szilárd, kopásálló, résmentes, könnyen mosható és fertőtleníthető, csúszásgátló anyaggal burkolt. A padlóösszefolyók búzelzárával, rendelkező csatornaszemmel és szennyvízelvezető csatornával ellátottak legyenek.

A vizes, illetve technológiai helyiségek falai a nedvességnek kitett magasságig, de legalább 210 cm magasan világos színű, mosható, fertőtleníthető falfelülettel kell képezni.

A nyílászáró szerkezetek könnyen tisztíthatóak, fertőtleníthetőek legyenek. A falon kívüli csövezetékek, szerelvények tisztíthatóak és megfelelő műszaki állapotúak legyenek.

Az üzemi helyiségekben és a személyzeti WC előterében biztosítani kell hideg-meleg folyóvízzel ellátott kézmosót, kézfertőtlenítési és kézszáritási lehetőséget (textil törölköző használata tilos), lábpedálos, fedeles hulladékgyűjtőt, valamint körömkéfért.

Gondoskodni kell a helyiségek, gépek, berendezések, eszközök folyamatos karbantartásáról, szükség szerint cseréjéről. Minden eszköznek, berendezésnek sima, ép felületűnek, és jó állapotúnak kell lennie.

A munka megkezdése előtt ellenőrizni kell a helyiségek, és a használni kívánt eszközök műszaki állapotát és tisztaságát.

A létesítményben keletkezett szennyvizet – a szükséges előtisztítás, pl. zsírfogó után- zárt csatornába kell vezetni.

Évente legalább kétszer megelőző jellegű rovar- és rágcsálóirtást kell végezni. Az elhelyezett csapdákról térképet, az irtást végző cég engedélyének másolatát, az engedélyezett szerek biztonsági adatlapját, a munkalap másolatát a helyszínen kell tartani.

Az ételekkel, nyersanyagokkal, élelmiszerekkel közvetlenül érintkező dolgozónak a munkaköri, szakmai, és személyi higiénias alkalmasságnak kell megfelelni.

A dolgozónak a munkahelyén munka közben viselnie kell a munkakörére rendszeresített védő-, illetve munkaruhát. Étkezési és ételkészítési helyiségekbe csak munka-, illetve védőruhában léphet be. (ékszert, műkörmöt viselni nem lehet)

A dolgozónak a személyi tisztaságára különös gondot kell fordítani. Öltözővel, öltözőszekrényel kell biztosítani az utcai-, illetve védő- és munkaruhák elkülönített tárolását. Egy öltözőszekrény esetében jól záródó ruhazsákokkal.

Munka megkezdése előtt ellenőrizni kell a dolgozók ruházatának tisztaságát, és egyéb személyi higiénias szabályok betartását.

Az élelmiszer előállítására szolgáló hely semmiféle formában nem szennyezheti a környezetet.

### ***7.2 Teendők élelmiszer eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja esetén***

Ha egy felelős dolgozónak tudomására jut, hogy az általa előállított, vagy forgalmazott termék elfogyasztása következtében megbetegedés történt, vagy annak a gyanúja merült fel, a

termék előállítását, és kiszolgáltatását azonnal be kell szüntetni, és a meglévő készlet megőrzése mellett az intézmény felelős vezetője felé jelezni kell.

- Az észlelést követően a problémát azonnal jelenteni kell az élelmezési csoportvezetőnek, aki értesíti az intézmény felelős vezetőjét.
- A felelős vezetőnek be kell jelenteni telefonon az illetékes Élelmiszerlánc- biztonsági hatóságnak.
- A gyanús élelmiszer forgalmazását azonnal fel kell függeszteni.
- Az érintett kiszállítási helyeket haladéktalanul értesíteni kell.
- A vizsgáló hatóság munkáját segíteni kell (a vizsgálatához ételt, alapanyagokat, ételmintát biztosítani mintavétel céljából)
- A vizsgálatra való átadásig tilos bármilyen manipuláció!
- A vizsgálat megkezdéséig tilos fertőtleníteni, takarítani.

### **7.3 Beszerzés szabályozása**

A konyhák vezetése, az élelmiszerek beszerzésénél megbízható beszállítókat részesítsen előnyben. Beszerzés csak legális helyről, megfelelő dokumentáció (számla, szállítólevél) kíséretében történhet.

A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.

Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejártáig.

Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológiai, toxikológiai, minőség, jelölés, stb.)

Az átvételt követően az alapanyagokért a konyha felel!

### **Áruk megrendelése**

Az árurendelés ütemezése során az egyik alapvető fontosságú tényező a szakosított áruátvétel- és a megfelelő betárolhatóság lehetőségének biztosítása. Figyelembe kell venni továbbá a várható felhasználási időt, valamint az együttes nyomonkövetőséget.

Az élelmiszer nyersanyagok megrendelése kizárólag írásban - fax vagy e-mail útján- történhet.

#### **7.4 A főzőkonyhák nyersanyagainak átvétele**

Az áruátvétellel foglalkozó személy megfelelő ismeretekkel rendelkezzen.

Az áruátvevő hely megfelelő tisztaságú legyen.

Élelmiszert közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani átmenetileg sem szabad!

A különböző árucsoportba tartozó árukat egymástól elkülönítve kell átvenni, elkerülve ez által a keresztszennyeződést. Így el kell különíteni a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolt termékeket, illetve a vegyi árukat.

Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely:

- nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát,
- biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét.

Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):

- szennyeződéstől védett (szüksége esetén szakosított) átvétele biztosított,
- megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,
- sértetlen, csomagolása teljesen ép,
- (származását igazoló kísérő dokumentuma van.) megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentummal rendelkezik.

Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!

Csomagolatlan élelmiszert közvetlenül a mérlegre tenni tilos.

Hűtést igénylő élelmiszerek esetében az élelmiszert átvétel után azonnal hűtőbe kell helyezni, vagy haladéktalanul fel kell dolgozni.

Az áruk minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.

**Mennyiség:** ha a szállítólevélen feltüntetett mennyiség nem azonos a kiszállított áru mennyiségével, akkor az eltérést a szállítólevél minden példányán fel kell tüntetni.

**Minőség:** A termék jellegének megfelelő tulajdonságokat kell ellenőrizni, mely főként szemrevételezéssel, illetve szaglással történik. Ha a minőségileg kifogásolt áru a későbbi felhasználás alkalmával élelmiszerártalmat okozhat, úgy átvételét meg kell tagadni.

**Csomagolás:** Ha a csomagolás oly mértékben szennyezi az alapanyagot, mely kockáztatja az élelmiszerbiztonságot, és nem képes megvédeni az árut úgy az átvételt meg kell tagadni.

**Hőmérséklet:** A hőmérséklet ellenőrzése szűrőpróbaszerűen történik a hűtött, illetve mélyhűtött termékek esetében, ami azt jelenti, hogy egy szállítmány egy termékét kell ellenőrizni, majd az áruátvételi ellenőrző lapon azt az árut feltüntetni.

Hőmérsékleti tartományok az alábbiak lehetnek:

Termék*	maghőmérséklet	kritikus határérték
mélyhűtött termékek	- 18°C	>-16°C
gyorsan romló termékek	0-5°C	<0°C, >7°C

\* a termékek csomagolásán feltüntetett hőmérséklet az irányadó.

Ha a mért érték eltér a megadott érték és a megengedett eltérés összegétől, úgy az áru átvételét meg kell tagadni.

**Maghőmérséklet** ellenőrzésének menete fagyasztott termék esetében: A hőmérőt két áru közé kell helyezni úgy, hogy a csomagolás ne sérüljön és a maghőmérő teljes mérőfelülete takarva legyen a mérni kívánt termékkel. Kartondobozok közé helyezett maghőmérő nem mutatja a termék valódi hőmérsékletét.

**Lejárat dátum** (minőség-megőrzési / fogyaszthatósági idő) úgy kell megvizsgálni, hogy a termék mennyisége, valamint a lejáratig lévő idő a tervezett felhasználással optimális arányban legyen.

Ömlesztett húsipari termékek esetében a számlán, szállítólevélen szereplő lejárat dátumot a termék azonosító címkéjére kell írni.

#### **Átvett áruk saját szállítóedénybe rakása**

A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőségellenőrzésre van szükség.

A csomagolatlan árut megfelelő épségű, tisztaságú saját szállítóedénybe úgy kell átrakni, hogy az esetlegesen egymásra rakott szállítóedények ne okozhassák az áru szennyeződését vagy minőségromlását (pl.: befülledés).

**A beérkezett élelmiszernél mindig ellenőrizni kell:**

- fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat,
- a csomagolás épségét,
- csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát,
- az előírt jelölések meglétét,
- az áru épségét,
- külső megjelenését,
- idegenanyag szennyeződését,
- és érzékszervi jellemzőit.

**Nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termékek esetén a következő tájékoztatási kötelezettség áll fenn:**

Tájékoztatási kötelezettség:

- élelmiszer neve
- ha tartalmaz édesítőszert (édesítőszer megnevezése)
- ha tartalmaz hozzáadott cukrot
- Élelmiszer színezékek listája, melyek a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhatnak” Ezek: Narancssárga E110, Kinolinsárga (E104), Azorubin (E122), Alluvörös (E129), Tartazin (E102), Neukockin (E124)

1 Allergén anyagok jelenlétéről (36/2014 FM rendeletben meghatározott módon)

Az ellenőrzés az élelmezés vezető, vagy a szakács feladata. A nyomon követhetőség biztosítása érdekében a szállítólevélen fel kell tüntetni az áru egyértelmű beazonosíthatóságára vonatkozó információkat (szállító megnevezése, áru beazonosítható megnevezése, mennyisége, átvétel dátuma, szavatossága stb.). A közbeszerzési eljárásban kiírt és az alapján szerződött paraméterek szerinti termékeknél a szállítónak rögzítenie kell a szállítólevélen az eredetre vonatkozó információt is. Eredetmeghatározott termékek esetében nem megfelelő eredetű terméket átvenni nem szabad.



### **7.5 Nyersanyagok raktározása**

Az átvételt követően az árukat haladéktalanul a megfelelően szakosított hűtőtérbe, raktárba kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezessen. A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani!

A konyha tevékenységi körét, forgalmát, a tárolandó anyagok fajtáját és mennyiségét figyelembe véve olyan számú és kapacitású raktárhelyiséggel, valamint tároló berendezésekkel kell rendelkezni, amelyekben a nyersanyagok, félkész termékek és ételek szakosítottan, az előírásoknak megfelelően, romlás és szennyeződés veszélye nélkül tárolhatók.

A tárolási körülményeket, azoknak az élelmiszer minőségére gyakorolt hatását rendszeresen ellenőrizni kell.

El kell különíteni azonnal a romlott, illetve romlásra gyanús nyersanyagot, félkész- és késztermékeket, és megkülönböztető jelzéssel kell ellátni további intézkedésig.

Az árukat a FIFO elv („először be- először ki”) betartása figyelembe vételével kell elhelyezni. Vagyis azonos árufeleségek esetében azokat helyezük előre, amelynek minőség megőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni.

A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átsomagolásuk esetében az eredeti csomagolással megegyező jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.

Göngyöleg csak arra kijelölt helyen, ideiglenesen tárolható. Azok mielőbbi elszállításáról gondolkodni kell.

A takarításhoz és fertőtlenítéshez használt anyagokat, eszközöket, ruházatot mindentől elkülönítetten, külön helyiségben, vagy erre a célra szolgáló szekrényben kell tárolni.

Élelmiszerrel közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók.

### **Tárolás környezeti hőmérsékleten**

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek kell lennie.

A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani.

A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (több hetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.

Nyers gombát – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételt nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen vagy hűtőtérben kell tartani.

A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani.

Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni.

Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is +5- +18°C között, de javasolt a hűtött, +5 - +10°C közötti hőmérséklettartományt választani.

A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten.

#### **Alapanyagok hűtött tárolása:**

A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

A hűtött élelmiszert 0-5°C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni.

**A tároláshoz szükséges hőmérsékleteket és tisztasági fokukat figyelembe véve külön hűtőtérben kell tárolni olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessek:**

- Nyers hús
- Tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, felületén nem kezelt héjas tojás
- Nyers tej

**Egy hűtőtérben tárolhatók:**

- Fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek
- Hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermék

Amennyiben nyers, előkészített hús kerül tárolásra, úgy az alábbiak szerint kell a hűtőtérben szintenként szakosítva elhelyezni.

- Szárnyasok
- Sertés
- Marha
- Belsősegek

Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti paraméterei:

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| - Baromfi és nyúlfélék | $\leq +4^{\circ}\text{C}$ |
| - Belsőség             | $\leq +3^{\circ}\text{C}$ |
| - Tőkehús              | $\leq +7^{\circ}\text{C}$ |
| - Nagy vad             | $\leq +7^{\circ}\text{C}$ |
| - Apróvad              | $\leq +4^{\circ}\text{C}$ |
| - Előkészített hús     | $\leq +4^{\circ}\text{C}$ |
| - Darált hús           | $\leq +2^{\circ}\text{C}$ |
| - Halak                | $\leq +2^{\circ}\text{C}$ |

A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten, szakosítva úgy kell elhelyezni, hogy azok egymást nem szennyezhetik. Ugyanabban a hűtőben elhelyezhető a húskészítmény és a tejtermék (sajt) is, de egymástól jól elkülönítve, zárt csomagolásban (dobozban), megfelelő jelöléssel ellátva.

Minden műszakkezdéskor el kell végezni a hűtők és a fagyasztók hűtési hőmérsékletének ellenőrzését. és **dokumentálni kell – hűtő hőmérséklet ellenőrzési lapon**

Az ellenőrzési lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

Soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl: áramszünet, hűtőberendezés műszaki hibája, stb.) esetén, melyet a hibanaplóban dokumentálni kell. (9. illetve 10. melléklet).

A használat megkezdése előtt ellenőrizni kell az élelmiszerek minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejét, érzékszervi megfelelőségüket, csomagolásuk épségét, jelölésük megfelelőségét.

A meghibásodás észrevételét követően meg kell győződni a hűtőben tárolt áruk minőségéről, majd annak megfelelően selejtezni vagy megfelelő hűtőbe kell áthelyezni a termékeket.

A hűtést vagy fagyasztva tárolást igénylő termékek rakodását csak a technológiailag legszükségesebb ideig szabad végezni, de ezek hűtés nélkül semmi esetre sem tarthatók el **1 óránál hosszabb** ideig.

### **Fagyasztás**

- A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő –térben is tárolhatók
- A saját-, helyben fagyasztású alapanyagokat minden esetben jelölni kell. A jelölő címkének tartalmaznia kell a termék megnevezését, a tömegét, a nyomon-követéshez szükséges adatokat (beérkezés dátuma, szállítólevél-, vagy számla szám), a minőség-megőrzési idő lejáratát napját, a lefagyasztás időpontját és a lefagyasztó aláírását. A fagyasztás csak élelmiszerek tárolására engedélyezett edényzetben, csomagolóanyagban történhet.

A mélyhűtőkben biztosítani kell az állandó hőmérsékletet, mely **-18°C alatt** kell, hogy legyen.

A mélyhűtők hőmérsékletének dokumentálása megegyezik a hűtőknél leírtakkal.

**TILOS a felengedett árut visszafagyasztani. Tilos fagyasztva tárolni minden olyan élelmiszert, melyet a gyártója más tárolási hőmérsékleten javasol raktározni. (pékáru, tejtermék, hentesáru stb.)**

## **Tilos továbbá darált hús lefagyasztása.**

### **7.6 Előkészítés**

A raktározást követően az árut haladéktalanul a megfelelő előkészítő helyiségbe kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

### **Kimérés**

Mielőtt a nyersanyag kimérésre kerül, minden esetben meg kell győződni arról, hogy a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési idő nem járt le.

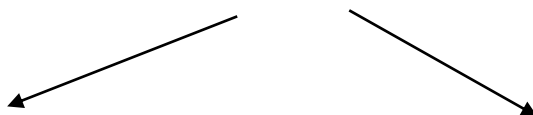
Kimérés során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Ennek érdekében az áruk kimérésénél is biztosítani kell a folyamat szakosítottságát. Tehát a különböző megítélés alá eső áruféleségeket a megfelelő raktár vagy előkészítő terekben lehet csak kimérni szakosított eszközhasználat mellett. Ezen belül is a munkafolyamat elején kell kimérni a legnagyobb és a legvégén, pedig a legkisebb tisztasági fokú áruféleségeket.

A megbontott csomagolt termékeket csak megfelelő, a szennyezősét kizáró, visszazárás vagy átcsomagolás után szabad a megfelelő raktártérbe visszahelyezni. Átcsomagolás esetén az új átcsomagolásra a termék eredeti jelölését át kell vinni.

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik.

A nyersanyagok tisztítását és egyéb előkészítő műveleteket (darálás, szeletelés) az erre a célra kijelölt előkészítő helyiségben kell elvégezni, amely mosó vagy mosogató medencével és kézmosási, kézfertőtlenítési lehetőséggel ellátott, a keresztszennyeződés elkerülését célzó előkészítő **helyiség** vagy **hely**.

## KÜLÖN HELYET KELL BIZTOSÍTANI



<b>Zöldség, gyümölcs, gomba mosásához, illetve tojás fertőtlenítéséhez</b>	<b>Nyers hús előkészítéséhez</b>
Nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben	Nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben

Az előkészítő helyiségekben a nyersanyagok mosásához megfelelő számú, engedélyezett anyagból készített mosogató medencéket, vagy kijelölt edényt kell alkalmazni.

Az előkészítéshez használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni (színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és kizárólag az adott nyersanyag előkészítésére szabad felhasználni.

Az előkészítéshez használt eszközöket a használat helyén kell tisztítani, fertőtleníteni. Azokat az előkészítő helyből más helyiségbe átvinni TILOS.

A tiszta eszközök tárolását mosható, fertőtleníthető tárolókban, rekeszekben kell megoldani.

### **Szakosított eszközhasználat:**

Húselőkészítő tevékenységhez:

- tökehús (sertés, marha): piros vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés
- baromfi hús (csirke, pulyka): sárga vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés
- hal (előkészített hal): kék vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés

Zöldség-előkészítő tevékenységhez:

- zöldség, gyümölcs: zöld vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés

Hőkezelt, vagy hőkezelés nélkül fogyasztható ételek, élelmiszerek szeleteléséhez használt eszközök:

- kenyér, pékáru: fehér vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés
- hőkezelt ételek (rúdiban sült fasírozott stb.): barna vagy egyéb más módon jelölt vágódeszka és kés

Figyelnünk arra, hogy az előkészítés és a felhasználás közötti időtartam a lehető legrövidebb legyen. Romlástól, szennyeződéstől védve kell tárolni, és szállítani az előkészített nyersanyagokat.

A szakosítotttság vonatkozik a dolgozók ruhájára is. Egyes munkafolyamatok váltása esetén szükséges a munkaruhák cseréje is.

### **Csomagolások bontása**

Megbontás előtt a csomagolás külső felületének épségét és tisztaságát, az élelmiszer lejárati idejét ellenőrizni kell.

A megbontott, csomagolt terméket csak a szennyeződést megakadályozó visszazárás vagy átcsomagolás után szabad a raktárba visszahelyezni. Átcsomagolás esetén az új csomagolásra a termék eredeti jelölését át kell vezetni, illetve az eredetivel azonos adattartalmú saját címkével kell ellátni.

A felbontott élelmiszereket – az eredeti fogyaszthatósági/minőség megőrzési időn belül – addig szabad felhasználni, amíg érzékszervileg megfelelőek.

Az eredetileg tartós, de a felbontás után gyorsan romló élelmiszereket a gyártó által javasolt hőmérsékleten kell tárolni. A konzerv készítmények (pl. paradicsom püré, befőttek, stb.) eltarthatósága felbontás után lényegesen lerövidül, ezeket felhasználásig hűtőben kell tartani.

A megbontott konzerveken fel kell tüntetni a felbontás időpontját, és el kell látni a felbontó aláírásával is. Az ilyen bontott termékek kizárólag hűtve tárolhatók, egyéb gyártói utasítás hiányában, legfeljebb a felbontást követő 3. napon lehet felhasználni. Ez az előírás nem vonatkozik a mustárra, majonézra, ketchupra, valamint a 45 ref % feletti gyümölcskonzervekre, amik a minőség megőrzési idő lejárataig használhatók fel.

### **Húselőkészítés**

A húsok **mechanikai tisztítása** során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. vérvalvadék), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat.

Feldolgozás előtt a húst húsmosó-medencében, folyó hideg vízzel alaposan meg kell **mosni** és lecsepegtetni. Ez a folyamat nem a hús áztatását jelenti.

A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni.

A húsok előkészítési folyamatait jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal, vad) időben elkülönítetten kell végezni. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezések, eszközök megfelelő tisztítását, fertőtlenítését.

Tilos felvágottakat hőkezelés nélküli ételekhez a húselőkészítőben szeletelni, illetve az előkészítő eszközeit használni szeleteléskor.

Az így előkészített húsokat a készítendő étel jellegének megfelelően daraboljuk. Felszeletelni vagy felkockázni csak a várható napi felhasználásnak megfelelő mennyiséget szabad. Ha technológiai okokból nem valósítható meg, a darabolást a felhasználás előtti napon szabad elvégezni, és a felhasználásig biztosítani kell a megfelelően zárt csomagolásban történő folyamatos hűtve tárolásukat.

Darált húst úgy kell készíteni, hogy felhasználása (hőkezelése) 12 órán belül megtörténjen. A húsdarálót csak hús darálásra lehet használni. A húsdarálót használat után azonnal el kell mosni (szakszerű szétszerelését követően fertőtlenítőszerrel és forró vízzel).

Darált hús lefagyasztása TILOS!

**Vagdalt** összeállítását, a húsok **panírozását**, töltését és egyéb húsétel jellegét adó műveletet a konyhán kell végezni elkülönített munkaasztalon. A konyhára nyers húst bevinni az útvonalak figyelembevételével, keresztzennyeződés megakadályozásával lehet. Az erre a műveletre használt munkaasztalt a feladat befejezésével azonnal mosni és fertőtleníteni kell. A panírozáshoz használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni. A panírozásból visszamaradt bundázó anyagot ki kell dobni.

**Hústőke tisztítása:** használat után a hústőkét zsírolószeres forró vízzel, tőkekefével kell tisztítani, majd sóval bevonni. Munkafolyamatok között kezet kell mosni és fertőtleníteni.

A feldolgozásra kerülő alapanyagoknak, és a tárolóedényeknek nem szabad a földdel, padozattal érintkeznie. Az előkészített húsokat felhasználásig hűtőben kell tárolni.

A földre leesett eszközöket mosás és fertőtlenítés után lehet újra használni.

A főzőtérben, zöldség- és húselőkészítőben és a fehér, ill. fekete mosogatóban résmentes felületű, lehetőleg kő bútorzat használható.



### **Zöldség-gyümölcs előkészítés**

A zöldséget, gyümölcsöt csak a zöldség előkészítőben szabad előkészíteni (tisztítás, darabolás).

A megtisztított zöldséget egészben kell tisztára mosni, mert a felaprított állapotban történt mosásakor sok értékes vitamint veszíthetünk.

A mosás gondos elvégzésére, a felületi szennyeződések eltávolítására különösen nagy gondot kell fordítani a nyersen fogyasztott termékek esetében.

Ha a zöldség vagy gyümölcs későbbi felhasználásnál már nem lesz hőkezelve (pl. saláta, desszertként kiadott gyümölcsök stb.), akkor az ezzel kapcsolatos tevékenységeket gumikesztyűben kell végezni (pl.: ételdíszítés).

Az előkészített árut azonnal fel kell használni, vagy hűtőben kell tárolni. A sorrendre figyelni kell, először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése történjen meg.

Előkészített zöldséget, gyümölcsöt csak aznap lehet felhasználni.

### **Tojás előkészítés, fertőtlenítés**

A főzőkonyhák jellemzően fertőtlenített tojást vásárolnak, így a fertőtlenítő tevékenységre nincs szükség. Amennyiben nem sikerül kezelt élelmiszert vásárolni, az alábbiak szerint kell eljárni.

A tojásfertőtlenítésre a zöldség-előkészítőben kerül sor időben elkülönítve.

Tojásfertőtlenítéshez használt eszközöket meg kell jelölni.

Tojásfertőtlenítési utasítás:

10 liter vízhez 2 dl hypo 10 perc behatási idő.

Az UV-C fényel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak a baktériumszám csökkenést eredményez.

A feltört tojások héját egy mosható, fertőtleníthető edényzetben kell gyűjteni, melyet maradandóan meg kell jelölni.

A tálcán megrepedt tojást felhasználni tilos.

A feltört tojást nem szabad tárolni, haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható folyamatos 0-5°C közötti tárolás mellett, e feltétel teljesülésének igazolására a tároló edényzetet a megfelelő jelöléssel el kell látni.

A panírozáshoz használt tojáspanírt csak a felhasználás ütemében szabad készíteni. Hűtés nélkül a tojáspanír legfeljebb 1 órán keresztül használható fel.

### **Mélyhűtött húсарu felengedése**

A mélyhűtött nyersanyagokat megfelelő edényben (pl.: GN-edényzet) a felhasználás előtti napon hűtőben szabad kiolvasztani 0-5°C közötti hőmérsékleten.>> a hűtőben történő kiolvasztás lassú, ezért tervezést igényel a felengedtetési ütem kb. 10 óra/kg .Ügyelni kell arra, hogy a felengedtetés alatt keletkező lé ne érje a húst, ezt legjobban szűrőbetétes GN edényzetben megoldani. Ha ilyen nincs akkor a kifolyt húslét folyamatosan le kell önteni a húsról. Csomagolásban a terméket felengedni tilos, mert a húslé nem tud távozni. Csomagolás eltávolításakor is ügyelni kell, hogy a termék azonosítható legyen (legalább egy darab eredeti csomagolást meg kell tartani a felhasználásig).

Zárt csomagolású hús esetében a kiolvasztás végezhető hideg (+21°C alatti) folyóvízben vagy hideg állóvízben.

A kiolvasztott élelmiszer közvetlenül nem érintkezhet a kiolvasztásához használt vízzel. Állóvíz alkalmazásakor a vizet 30 percenként cserélni kell.

A hideg vizes felolvasztással a fagyott hús felengedtetési időigénye kb. 2 óra/kg.

A felengedtetés időtartalma ebben az esetben nem haladhatja meg a 4 órát.

Tilos a meleg vízben vagy szobahőmérsékleten történő felengedtetés.

### **7.7 Ételkészítés**

Az étlapot és az ahhoz kapcsolódó nyersanyag kiszabotokat az ételmezésvezető készíti el. A menü elkészítése az étlap alapján történhet. Az ételmezésvezető által átadott étlapot a szakács aláírásával nyugtázza. Attól való eltérést az étlapra fel kell vezetni, melyet az ételmezés vezető és a szakács is aláírásával nyugtáz.

**Ételt készíteni:**

- csak emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagból
- félkész és kész termékekből
- biztonságos technológiával
- szennyeződéstől, fertőződéstől védett körülmények között szabad.

### **Főzőtér**

A főzőtérbe előkészítetlen nyersanyag és külső csomagolásként használt göngyöleg nem kerülhet.

Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná teszi. Így minden olyan eszköz használata tilos (pl.: függöny, rádió) ami élelmiszerbiztonsági szempontból kockázatot jelent.

Üzemidőben a főzőtéren keresztül árut szállítani nem szabad.

Főzőedényeket, szállítóedényeket közvetlenül a padozatra helyezni tilos.

Főzőtérben használt eszközöket és edényeket tilos az előkészítőkben használni.

Tilos ételmaradékot friss ételhez keverni, vagy abba beledolgozni.

Romlott, romlás jeleit mutató vagy arra gyanús ételt vagy nyersanyagot tilos olyan átdolgozásnak alávetni, amely a romlás jeleit elfedi (fűszerezés, színezés, áztatás stb.)

### **Ételek, italok előállításának általános előírásai**

- Alapanyagok ellenőrzése felhasználás előtt.
- Minden elkészült ételt meg kell kóstolni, és a minősítést a tálalás ellenőrző lapon dokumentálni kell, melyet a HACCP kézikönyv tartalmaz.

A felhasználásra kerülő élelmiszereket feldolgozás előtt ellenőrizni kell:

- minőség megőrzési idő;
- kártevők jelenléte;
- színváltozás;
- nem természetes szag;
- nem megfelelő állomány;
- csomagolóanyag maradvány, idegen anyag nincs benne;
- hűtési lánc esetleges megszakadása.

**Ételek kóstolása** mindig tiszta, fertőtlenített, erre a célra fenntartott kanállal történjen. A kóstoláshoz két kanalat kell használni, az egyikkel az edényből vesszük ki az ételt, a másik kanálba átrakva az ételt, a másodikkal kóstolunk.

Elkülönítve kell tárolni a tiszta és a használt kanalakat, és a fehéredény mosogatóban kell elmosni. Kézzel az ételt kóstolni szigorúan tilos.

A különböző kész húsételek (sertés, szárnyas, hal stb.) adagokra szeletelése egy készételes deszkán történik. Ezt a konyhatérben kell elhelyezni. A különböző ételféleségek között a deszkát mosni és fertőtleníteni kell.

Meleg edények fogására tiszta fogóruhát, vagy kesztyűt kell biztosítani.

Védni kell a szennyeződéstől az ételeket tartalmazó edényeket a technológiai műveletek során, illetve a megtisztított edényeket a tárolásuk alatt. Az ételek keverése, átrakása, adagolása mindig tiszta eszközökkel történjen. Az étel útja a hőkezelt ételhulladék útjával nem kereszteződhet.

A készételeket tilos kézzel megfogni. Ha a technológiai folyamat miatt ez elengedhetetlen lenne, akkor egyszer használatos gumikesztyűt, vagy nejlon kesztyűt kell viselni.

### **Ételkészítés hőbehatással**

Fontos, hogy a főző, sütő kapacitás az ételek választékával, mennyiségével és az elkészült ételek kezelési lehetőségeivel (pl. melegen tartás, hűtés stb.) legyen arányban.

Figyelembe kell venni a hőkezelés eredményességét befolyásoló tényezőket, így a:

- hőmérsékletet
- hőkezelés időtartamát
- rétegvastagságot, méretet, stb.

Tehát a biztonságos hőkezelés egyik legfontosabb tényezője a megfelelően **magas hőmérséklet**, a másik pedig a **hőkezelés időtartalma**.

A hőkezelés időtartalma alapvetően a hőkezelendő élelmiszerben lévő mikroorganizmusok számától függ, valamint attól, hogy az élelmiszer teljes vastagságában mennyi idő alatt képes

felvenni az alkalmazott hőközlő közeg hőmérsékletét. Nem szabad elfelejteni, hogy az élelmiszer belseje szinte sohasem lesz olyan hőmérsékletű, mint a külső rétege a hőkezelés folyamán.

Hőkezelés után a megfelelőséget mindig ellenőrizni kell. Ez történhet:

- maghőmérséklet mérő eszközzel, és/vagy
- érzékszervi úton (szemrevételezéssel, stb.), ha a hőhatás megfelelő mértéke így is megállapítható (pl. forrásban lévő ételek, sült tészták esetében) az étel állagának, színének, formájának megfigyelése alapján.

Az ételeket hőközléssel nyers és félkész alapanyagokból állítjuk elő. Az ételkészítés esetén a hőbehatási hőmérséklet mindig legalább 72°C-ot jelent, mely az összes alkotórészre legalább 2 percen keresztül hatott.

A héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje – mérettől függően – a forrástól számított 7-9 perc, ezért a gyakorlatban 10 perces forralást kell alkalmazni. A tojásfőzési időt dokumentálni kell, melyet a HACCP kézikönyv tartalmaz.

Sóskát csak az előállítás napján szabad felszolgálni (sóskasav képződés). Mélyhűtött sóskát felengedés után fel kell dolgozni.

#### **Bő zsiradékban sütés (Fritu):**

- Csak megfelelő, sütésre alkalmas olajat szabad felhasználni – állati zsiradékok belekeverése nem megengedett.
- Az olajat használat után le kell szűrni.
- A kosarat nem szabad az olajban állni hagyni.
- Olajcserénél mindig az egész mennyiséget le kell cserélni.
- Olajcserénél a külső és belső felületet le kell tisztítani.
- A forró olajat a megfelelő-rozsdamentes GN edényben kell leengedni.
- Használatnál a 160°C-ot be kell tartani és a 180°C fölé nem lehet melegíteni.
- Elhasználódott zsiradékot ételekhez felhasználni tilos.

Gondos kezelés mellett a napraforgóolaj kb. 8-10 órás használatot követően cserélendő. Egyéb sütőzsiradék felhasználásakor a gyártó által javasoltak szerint kell felhasználni.

Az elhasználódott zsiradék elszállítását alvállalkozás végzi.  
Használt olajat a csatornahálózatba önteni szigorúan tilos!

### **Nyers-, vagy hűtött alapanyag hozzáadása az ételhez**

- Fokozott figyelmet kell fordítani az alapanyag minőségére, a környezet és a személyi higiénéjára.

Ezt a műveleti lépést úgy kell időzíteni, hogy a lehető legkisebb idő teljen el a hozzáadás és a tálalás között.

Készételekre a szóratot a tálaláskor kell rárakni. –kanállal, vagy egyszer használatos kesztyű, tálaló eszközök alkalmazása mellett.

### **Étel elkészítése hő behatás nélkül**

- Fokozott figyelmet kell fordítani az alapanyag minőségére, a környezet és a személyi higiénéjára.

A hő behatás nélküli étel készítésénél ügyelni kell az alapanyagok megfelelő tisztaságára. A műveleti lépést a lehető leggyorsabban kell elvégezni, és a készterméket azonnal a következő technológiai lépés kövesse (csomagolás, hűtve tárolás, készen tartás hűtve stb.)

### **7.8 Készen tartás**

Az ételt tálalás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékleten való tartást jelent.

- nem szükséges az étel tálalás előtti hőkezelése, ha annak hőmérséklete felszolgálat megkezdéséig nem csökkent 63 °C alá
- maghőmérő használata - fertőtlenítése

Amennyiben az étel folyamatos melegen tartása, vagy hűtése nem biztosított, úgy az előkészítéstől számítva kizárólag 3 órán belül adható ki.

Tálalási ellenőrző lapot vezetni kell!

A tálalási lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

### **7.9 Adagolás, tálalás, felszolgálás**

A tálalás, a felszolgálás egész időtartama alatt biztosítani kell azokat a feltételeket, melyek megvédik az élelmiszerek és készételek tisztaságát, minőségét, táp-és élvezeti értékét, figyelembe véve a fogyaszthatósági időt.

Gondoskodni kell az evőeszközök szennyeződéstől védett elhelyezéséről.

Ételt csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített anyagból készített tiszta edényben, és tiszta adagoló eszközökkel szolgálhatunk ki.

Ügyelni kell a minőségi tálalásra.

Biztosítani kell a felszolgálótér megfelelő kialakítását és tisztaságát.

Gondoskodni kell a mintaadagok kihelyezéséről.

### **7.10 Éthordóban történő elvitel szabályozása**

Éthordóban történő elvitel kizárólag főzőkonyhákról, és csak az élelmezésvezető előzetes engedélyével lehetséges. Az éthordós elvitelre engedélyt kapott személyek listáját napi szinten az élelmezésvezető vezeti.

Az I. Sz. Gazdasági Működtető központban éthordós elvitel kizárólag a főzőkonyhákról engedélyezett, ezek közül a technikai feltételek hiánya miatt a Kazinczy Gimnázium főzőkonyhája kivétel. A Kazinczy Gimnáziumban kizárólag helyben fogyasztásra történhet az ételadagok kiadása.

#### ***Az éthordók kezelése:***

Az éthordók befogadása kizárólag a konyhától elkülönített helyen, a gazdasági bejáraton keresztül történhet olyan módon, hogy az éthordó a konyhába és az ebédlőbe nem kerülhet.

Kizárólag tiszta éthordót szabad átvenni.

Éthordóba történő kiadagoláshoz külön e célra rendszeresített kiszolgáló edényzetet kell biztosítani, melyben az ételt az adagolás helyére szállítják. Fokozottan ügyelni kell arra, hogy sem a kiszolgáló személyzet, sem pedig a kiszolgálásra használt eszközök az éthordókkal történő érintkezés miatt fertőzést ne közvetítsenek. A kiadagolás befejezését követően a kiadagoláshoz használt eszközöket fertőtlenítő mosogatással el kell mosogatni, és a személyzet csak fertőtlenítő kézmosást követően dolgozhat ismét a főzőkonyhán.

### **7.11 Kiszállítás**

A kiszállítás minden esetben árukísérő bizonylattal történik. Kiszállítás esetén az étel csomagolását úgy kell végezni, hogy azt szennyeződés, fertőzés ne érhesse, és a csomagolás a benne levő ételt minden káros hatástól megvédje. Alapesetben az ételt zárt edényben kell szállítani. A nyomon követhetőség biztosítása érdekében a főzőkonyha az ételszállító edényeket lezárást követően pecsételt címkével látja el úgy, hogy az edény nyitása a címke sérülése nélkül ne történhessen.

Az ételek jellegéből adódóan péksütemény, illetve gyümölcs cukrászkaréjban és rekeszben szállítható. A péksütemények és cukrásztermékek rekeszeit zárt takarást követően pecsételt címkével látja el úgy, hogy a csomagolóanyag eltávolítása a címke sérülése nélkül ne történhessen. A szállítólevélen fel kell tüntetni, a főzőkonyha és melegítőkonyha megnevezését, a kiszállított ételek megnevezését, elkészítésének időpontját (óra, perc) előírt élelmiszereknél a hőfokát, a pontos adagszámot, a mértékegységet, a dátumot, expedálás időpontját (óra, perc), a tálalókonyhai átadás hőmérsékletét, időpontját (óra, perc) és azt a tényt, hogy, az átvevő az ételeket zárt, sértetlen csomagolásban vette át, melyet aláírásával nyugtáz. A nyomon követhetőség biztosítása érdekében szállító a főzőkonyhától való átvételt a szállítólevélen aláírásával nyugtázza, és a melegítőkonyhára történő átadáskor pedig az átvételt aláírással nyugtáztatja.

## **8 TAKARÍTÁSI ÉS MOSOGATÁSI UTASÍTÁS**

Az üzemi helyiségeket, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. Az élelmiszerekkel érintkező felületeket szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az élelmiszerekkel nem érintkező felületeket megfelelő rendszerességgel tisztítani kell.

A takarítás során védeni kell a létesítményekben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől, ezért pormentes, freccsmentes takarításáról, az élelmiszerek lefedéséről vagy más módon való védelméről kell gondoskodni. A takarítás módját írásban rögzíteni kell.

A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával a HACCP kézikönyv melléklete tartalmazza.



A takarításhoz, fertőtlenítéshez felhasznált szereket a gyártó által meghatározott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra.

A fertőtlenítőszeres lejáratát idejét figyelemmel kell kísérni, annak eltelte után fertőtlenítésre használni nem szabad!

A vegyszert az eredeti csomagolásban kell tartani. Ha mégis át kell tölteni, az új tárolóedény nem lehet élelmiszer tárolására használatos edény, üveg! Áttöltés esetén egyértelműen jelezni kell annak tartalmát, a lejáratát idejét, és zártan kell tartani.

Gondoskodni kell a tisztító- és fertőtlenítő szerek megfelelő mennyiségű kiméréséről, és az előírt behatási idők betartásáról.

A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához külön eszközöket kell használni, azok elkülönítéséről (jelölés, színkód, tárolóhely, stb.) gondoskodni kell. Valamennyi takarító eszközt a tisztítószert raktárban (felmosó moppok, seprűk) felfüggesztve kell tárolni.

A tisztító- és fertőtlenítőszereseket az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg zárható helyiségben vagy szekrényben kell tárolni.

A takarítást mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé haladva kell végezni.

Takarítás során először **mechanikus tisztítással** a nagy, durva szennyeződést kell eltávolítani. Ezt követi a **zsíroldószeres lemosás**, majd – ahol szükséges- a **fertőtlenítés**.

Az élelmiszerekkel érintkező felületekről – a gyártói utasításnak megfelelően- pár perces behatási idő után bő vízzel le kell mosni a vegyszert.

A tisztaságot, illetve a takarítás, fertőtlenítés megfelelő végzését a vezetőnek, vagy az általa megbízott felelős személynek rendszeresen ellenőriznie és dokumentálni kell. A takarítási utasítást a HACCP Kézikönyv tartalmazza.

### **8.1 Munka közbeni takarítás végzése:**

- az egyes munkafázisok között

- különböző tisztasági fokú műveletek között (pl.: azonos helyiségekben végzett fogyasztói és üzemi edények mosogatása között, különböző húsok előkészítése között),
- rendkívüli szennyeződés (kicsorgás, szétszóródás) esetén.

### **8.2 *Napi takarítás elvégzése:***

- munka közben használt, szennyeződött felületek, berendezési tárgyak, eszközök esetében,
- a szociális helyiségekben

### **8.3 *Heti takarítás kiterjed:***

- valamennyi helyiségre, berendezési és felszerelési tárgyra,
- könnyen elmozdítható tárgyak alatti és mögötti területekre,
- mosható falfelületekre, ajtókra, párkányokra,
- tárolószekrények belső felületére, polcaira, asztalok fiókjaira,
- hűtőszekrények tisztítására.

### **8.4 *Egyedileg meghatározott gyakorisággal rendszeresen ki kell terjednie:***

- falon kívüli vezetékekre, csövekre,
- elszívóernyőkre, lámpatestekre, ablakokra és rovarhálókra.

### **8.5 *Éves takarítás kiterjed:***

- valamennyi mozdítható berendezés kirakodásával végzett minden felületre,
- tisztasági meszelésre, festésre – szükség szerint
- nagyobb karbantartási munkákra,
- fagyasztóládák, mélyhűtő berendezések leolvasztására, takarítására.

### **8.6 *Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása:***

Textíliák mosása csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel biztosítottak.

Biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is. A tiszta és a szennyezett textíliák tárolását elkülönítetten kell megoldani, technológiai helyiségben szennyes textília huzamosabb ideig nem tárolható.

A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni.

A felmosó moppokat minden használat után fertőtleníteni kell, ami történhet mosógépben, magas hőfokon. A moppokkal egy időben ugyanabban a mosógépben más textíliát mosni nem szabad. A moppok megfelelő szárításáról, illetve cseréjéről is gondoskodni kell.

### **8.7 Mosogatás**

Minden olyan edényt, eszközt, amelyik ételmisszerrel került kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell.

E munkafolyamat esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása.

**Feketeedénynek** minősül minden edény és eszköz, amit kizárólag a személyzet használ az ételmisszerek kezelése, előállítása és forgalmazása során.

**Fehéredénynek** minősülnek azok az edények és eszközök, amelyeket a fogyasztók használnak. (pl.: az egyedi ételhordók is)

Az üzemi és fogyasztói edények mosogatására használt medencéket másra használni nem szabad.

TILOS a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosó vödröt, felmosó moppot, szemetes edényt stb. elmosni, vagy behelyezni! Továbbá TILOS a mosogatóban kezet mosni.

A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszeret, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a HACCP kézikönyv tartalmazza. Ezen információkat jól olvasható felirattal a mosogatási helyeken is ki kell függeszteni.

A szerek használatánál figyelembe kell venni a gyártó által megadott használati útmutatót!

A mosogatómedencék úrtartalmát célszerű a medence falán megjelölni.

A szerek adagolására mosogatószer- adagoló berendezést, vagy annak hiányában mérőedényt kell használni, melyek tisztán tartását biztosítani kell.

A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törölkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradékok) használata tilos!

Mosogatás előtt a szétszedhető gépeket, eszközöket alkatrészekre kell bontani.

### **8.7..1 A mosogatás technológiája:**

**A használt eszközök és gépek tisztításához-fertőtlenítéséhez a mosogatóhoz használt szertől függően két vagy háromfázisú mosogatást kell alkalmazni.**

#### **8.7..1.1 Fehér- és feketeedények mosogatása három fázisban**

- Előtisztítás

A felületek **mechanikai tisztítása** a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízszugárral történő öblítéssel.

Erre a fázisra azért van szükség, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.

- Első fázis: zsíroldás

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, detergens (pl. Ultra, Trisó stb.) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelése elvégezhető lemosással, beáztatással stb.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyezőanyagok feloldása, eltávolítása.

A zsíroldáshoz általában 40-50 °C-os oldatot kell használni.

A zsíroldószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsíroldó hatása csökken, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihülése, habzásának megszűnése is.

- Második fázis: fertőtlenítés

A fertőtlenítés általában valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag (pl. Hypo stb.) vizes oldatával történő kezelésből áll.

Itt különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő szer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására, ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

A fertőtlenítéshez leggyakrabban klórtartalmú fertőtlenítő szert használunk.

A klórtartalmú fertőtlenítőszeres oldat addig hatásos, amíg a klór szaga érezhető.

Hypo használata esetén különösen ügyelni kell annak lejáratí idejére, tekintettel arra, hogy a lejáratí idő után az aktív klór elillan és nem fejti ki a fertőtlenítő hatást annak ellenére, hogy még az oldatnak klór szaga van.

Az oldat fertőtlenítő hatása gyorsan megszűnik, ha a zsíroldószer lúgos vegyhatású oldata kerül át a fertőtlenítőszeres medencébe, ezért figyelni kell ennek megakadályozására.

A zsíroldószer és a fertőtlenítőszer egy medencébe való összekeverése TILOS!

Az edényzetet és az eszközöket a fertőtlenítő oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

**Fertőtlenítő mosogatással** kell elmosni a fogyasztók által használt edényeket (idetartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is), az előkészítőkből használt edényeket, eszközöket.

- Harmadik fázis: öblítés

Hogy a fertőtlenítőszer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.

Az öblítést mindig kézmeleg, kb. 40 0C-os folyóvízzel kell végezni.

Ha az edényzetnek, vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsíroldás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni, és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.

- Szárítás

A szárításnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. Törölgetni nem szabad!

Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

#### **8.7..1.2 Mosogatás két fázisban (kombinált hatású szerek használatával)**

Vannak olyan kombinált hatású tisztítószerek, amelyekkel egy fázisban hajtható végre a tisztítási és a fertőtlenítési folyamat.

Ezek alkalmazása esetén 2 fázisra rövidíthető le a mosogatás:

- Előtisztítás
- Első fázis: tisztítás-fertőtlenítés
- Második fázis: öblítés
- Szárítás

#### **8.7..1.3 Mosogatás mosogatógéppel**

Az eszközök mosogatásához mosogatógép is használható.

A mosogatógéppel történő mosogatás esetén is alkalmazni kell az előző pontokban meghatározott követelmények betartását.

A mosogató géphez kizárólag a használati utasításban szereplő vagy azzal egyenértékű szer használható.

Ha a mosogatógépben fertőtlenítőszer nem használható, vagy ha a gép programideje rövidebb, mint a szer behatási ideje, akkor az öblítő fázisban a víznek 82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie vagy forró levegős szárítást kell alkalmazni.

A mosogatási folyamat során folyamatosan figyelni kell a gép használati utasításában szereplő paraméterek betartását.

A mosogatógép meghibásodása esetén azonnal vissza kell térni a két vagy három fázisú mosogatra. Ennek értelmében a medencés mosogató sehol sem helyettesíthető kizárólag mosogatógéppel!

### **8.7.2 Az ételek szállítására használt edények mosogatása**

Mosogatásuk és fertőtlenítésük történhet a fogyasztói edények mosogatójában, de azoktól időben el kell különíteni.

### **8.7.3 Műanyag edények és eszközök mosogatása**

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

### **8.7.4 Fa edények, eszközök mosogatása**

Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételtén felhasználni.

A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.

### **8.7.5 A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása**

A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell. Ilyenek pl. a szeletelő gép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb.

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembevételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdeni.

A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.

Gondoskodni kell továbbá a gépek megfelelő kenéséről is, ami csak az élelmiszeriparban rendszeresített kenőanyagokkal oldható meg. Ezeknek a biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani.

A mosogatóhelyet és tisztítóeszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatóhoz használt eszközöket (kefe, törülőkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos.

A mosogatóhelyiségben az ételmaradékok gyűjtését biztosító tartályt a mosogató befejezése után azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradékos gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.

## **9 Személyi higiénia**

Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles **magas fokú személyi higiéniaát fenntartani**, és megfelelő, **tiszta öltözetet**, és szükség szerint **védőöltözetet** viselni.

A dolgozó kötelessége:

- a magas fokú személyi higiénia,
- a helyes magatartás,
- a megfelelő, tiszta védő és munkaruha használata.

### **9.1 Kézhygiénia**

Az egész test tisztántartása mellett, elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása.

- Azon dolgozóknak, akik részt vesznek az alapanyagok előkészítésében, ételkészítő tevékenységet végeznek, illetve a tálalásban részt vesznek, a körmöket rövidre kell vágni és munkavégzés során a köröm nem lehet belakkozva (ugyanis a köröm alatti

szennyeződés a színes lakk használata miatt nem vehető észre, valamint a lakk anyaga mint idegen anyag is szennyező forrás lehet).

- Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, ugyanis a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya.
- A munkavégzés közben nem szabad gyűrűt viselni, mert alatta a kéz nem tisztítható, fertőtleníthető kellő hatásfokkal, és magára a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.
- A kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést jelentsen, hiszen egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem tudjuk eltávolítani, elpusztítani.
- egyes munkafolyamatokhoz egyszer használatos gumikesztyű használata kötelező

### **9.1.1 Kézmosás folyamata:**

A dolgozó számára rendelkezésre állnak a higiénés kézfertőtlenítés tárgyi feltételei.

A kézmosóknál kézfertőtlenítő szer került beszerzésre.

A szer pontos használata utasításban a kézmosók fölé kihelyezett.

A kézmosást követően papírtörülő biztosított a kéztörlésre.

**Az erős szennyeződéssel járó helyeken a körömkefe használata biztosított.**

### **9.1.2 Kezet kell mosni:**

- munkakezdés, illetve üzemi területre való visszatérés előtt,
- szünetek és WC használat után azonnal,
- takarítás előtt és után,
- alacsonyabb kockázatú területről, magasabb kockázatú területre való belépéskor (pl. alapanyag raktár, előkészítőből konyhatérbe menet stb.),
- dohányzás, a fül, orr, száj vagy haj érintése után azonnal,
- minden olyan esetben, amikor a kéz olyan módon szennyeződhet, hogy az további termékészítéssel kapcsolatos tevékenységet veszélyeztetheti.
- hulladék eltávolítása után.

## **9.2 Hajsapka használatának belső szabályozása**

A napi gyakorlat szerint, mely esetben a dolgozó különböző munkafolyamatokat különböző helyszíneken végez, a sapka mindig a fején van, így elkerülhető, hogy ha leveszi, elfelejti visszarakni.





A termelési területen használt fejbédőt úgy kell alkalmazni, hogy a haj nem lóghat ki az alól!  
A hölgy dolgozók, amennyiben hosszú hajjal rendelkeznek, úgy azt kötelesek összefogva hordani és a hajsapkával azt teljes egészében lefedni, így az alapanyag és az étel szennyeződése teljes mértékben elkerülhető.

A felszerelést a munka megkezdése előtt a dolgozó köteles a fejére helyezni. Amennyiben a sapka a dolgozó teljes műszakjában a fején van, az semmilyen módon nem szennyeződött, úgy a teljes munkaidőben viselheti azt. Amennyiben a sapka szennyeződött, elszakadt vagy bármilyen olyan károsodást szenvedett mely esetben nem tudja ellátni a védő feladatát, illetve veszélyezteti a termék élelmiszerbiztonságát, azt le kell cserélni.

### **9.3 Védőruha, munkaruha**

A létesítmény területén kötelező védőruhát illetve munkaruhát viselni!

A munka és védőruha felett személyes és utcai ruhát viselni tilos!

A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz elkülönített ruhákat meg kell különböztetni (színkódok alkalmazásával).

Amennyiben a dolgozó feladata a védőruhák, munkaruhák mosása és fertőtlenítése, az alábbi szabályokat kell betartani:

- minden szakaszban az elkülönített kezelés,
- fertőtlenítést, magas hőmérséklet (+85°C - 90°C) vagy megfelelő fertőtlenítőszer használatával, majd mosás utáni vasalással érhetik el.

A tiszta munkaruhát, védőruhát mindig tiszta védőtasakban kell szállítani, illetve szennyeződéstől védetten kell tárolni.

#### **9.4 *Betegségekkel, sérülésekkel kapcsolatos belső szabályozás***

A konyhák jellegéből és alkalmazotti létszámából adódóan minden dolgozóra ugyanazon belső szabályozás vonatkozik.

Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető **betegségben szenved**, vagy annak **hordozója**, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a **közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye** fennáll.

Az ily módon érintett személynek azonnal jelentenie kell az üzemeltető felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint annak okát.

##### **9.4.1 Gyakorlati tevékenység**

A vágási és egyéb bőrsérüléseket színes, tiszta vízálló (a termék színétől elérő színű) sebtapasszal kell lefedni, amelyet rendszeresen cserélni kell.

Kézsérülés esetén a sebtapasz fölött egyszer használatos kesztyűt kell viselni!

Amennyiben a sérülés miatt a dolgozó nem tudja maradéktalanul elvégezni a higiénés kézfertőtlenítést, akkor nem végezhet közvetlenül élelmiszer érintésével zajló tevékenységet, díszítést, még akkor sem, ha gumikesztyűt visel. Ennek oka, hogy a kesztyű felvételére mindkét kezére szükség van.

A sérülések ellátásához - minden dolgozó számára hozzáférhető – elsősegélynyújtó felszerelést kell biztosítani, az elhasznált/lejáró szerek pótlásáról/cseréjéről folyamatosan gondoskodni kell.

#### **9.5 *Egészségügyi alkalmasság***

Valamennyi élelmiszerrel kapcsolatos munkakör betöltéséhez, még munkába állás előtt előzetes alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie a dolgozónak.

Csak akkor állhat munkába, illetve akkor alkalmazható, ha a vizsgálatot végző orvos alkalmasnak minősíti az „Egészségügyi nyilatkozat és a vizsgálati adatok” c. nyomtatványon tett bejegyzéssel.

### **9.5.1 Soron kívüli alkalmassági vizsgálat**

A dolgozó köteles magát alávetni soron kívüli alkalmassági vizsgálatnak, ha a dolgozó az „Egészségügyi Nyilatkozatban” felsorolt tüneteket észleli magán, vagy a vele közös háztartásban élőkön.

Egészségügyi könyvek /Melléklet/

### **9.6 A dolgozók helyes magatartása**

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések megelőzésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

- Minden olyan tevékenység tilos, amely az élelmiszer/étel tisztaságát és biztonságát veszélyezteti, így kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, ráköhögést, rátüsszentést.
- Élelmiszerekkel foglalkozás közben nem szabad fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni, vagy utána gumikesztyűt kell cserélni! A gumikesztyű használatát megelőzően az utasításnak megfelelően higiénés kézfertőtlenítést kell végezni.
- A csomagolatlan élelmiszer kezelőjének látható ékszerszert (beleértve a piercing-et is), karórát nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és erős illatú dezodort használni, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszerszert viselni.
- A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat (szemüveg kivételével) illetve állatot bevinni, ott tartani!
- A személyes tárgyakat az öltözőben, az adminisztrációs tárgyakat a tároló helyiségben kell tartani.
- Csak a kijelölt helyszínen szabad étkezni.
- Rágógumizni az üzemi helyiségben tilos!

### **9.7 Védőruházat a dolgozó, alvállalkozók és a látogatók számára**

- A konyhák gazdasági bejáratának ajtaján kihelyezendő egy tábla, mely az „Idegeneknek belépni tilos” feliratú.
- Látogató, csak felelős személy tudtával, szükség esetén annak kíséretében tartózkodhat az előállító helyiségben.
- Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő fertőzött személyek nem léphetnek be a létesítmény üzemi helyiségeibe.

- A látogató köteles a konyhai rend betartására.
- A konyhába való belépést megelőzően fertőtlenítő kézmosást kell végeznie.
- A belépő személyeket (látogatók, karbantartók stb.) tiszta védőruhával kell ellátni, ami eltakarja a személyes ruhájukat.
- Látogatói nyilatkozatot kell kitölteni minden olyan látogatónak (beleértve a hatóságokat is), aki nem az I. sz. GMK alkalmazásában áll. A nyilatkozatot a 9; illetve 10. számú melléklet tartalmazza.

### **Anyaghányad- nyilvántartás**

#### ***Tartalmaznia kell:***

- A vendéglátó vállalkozás neve (pl. Uzsicsomag Bt)
- Az ételkészítés címe (pl. 9175 Dunaszentpál, Meggy u. 5.)
- A termék megnevezése (finomfőzelék)
- Az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja (pl. 2013.04.15.)
- Az egységnyi termékhez (adag, vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége  
(pl. 100 g mirelit zöldborsó, 100 g mirelit aprított sárgarépa, 200 ml víz, 0.01 g só, 0.3 dkg cukor .....stb. )
- Allergén összetevők

#### ***Csomagoltan történő szállítás esetén:***

- A csomagolóanyag megnevezése (egyszer használatos polietilén fólia tasak)
- A fogyaszthatósági, vagy minőség-megőrzési időtartama (előkészítéstől számított 48 óra)
- Tárolási és készen tartási feltételek (0 - +5 °C, fogyasztás előtt alapos újramelegítés)

### **10 Ételminta**

A 62/2011.(VI.30.) VM rendelet 4.melléklete szerint az ételmintákat az alábbiak szerint kell kezelni:

1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 és +5°C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni.

2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.

3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.

4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.

5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.

6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.

7. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratí napjának és - amennyiben van - tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.

8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja

## **11 A HACCP Kézikönyv kötelező tartalmi elemei és mellékletei**

### **11.1 Kötelező tartalmi elemek**

A HACCP rendszer fogalma

A HACCP rendszer jogszabályi háttere, hazai bevezetése

A HACCP alapfogalmi

A HACCP felépítésének elve

HACCP munkacsoport

Folyamatábra

A termelési folyamat HACCP szerinti szabályozása:

1. Technológiai feltételek, épület
  - útvonalak kialakítása,
  - burkolatok
  - világítás
  - szellőzés, ablakok
  - vízellátás, szennyvízkezelés
  - szociális létesítmények
  - élelmiszer/élelmiszerszállító járművek
2. Gépek, berendezések, eszközök

- hőkezelő berendezések
  - hűtési feltételek
  - felületek, bútorzat követelményei
  - eszközök, mérőeszközök
3. Takarítási folyamatok
- vegyszerek
  - takarítóeszközök
  - takarítás folyamata
4. Személyi feltételek
- személyi higiénia
  - munkaruha, egyéni védőeszközök, ruhavédők
  - dolgozók oktatása
  - adminisztráció
  - külső látogatók
5. Beszerzés
- beszállítók kiválasztása
  - saját beszerzés
  - beszállítók általi árubeszerzés
6. Áruátvétel
- mennyiségi, minőségi áruátvétel
  - gyakorlati és papír alapú áruátvétel
7. Raktározás
- általános előírások
  - hűtött élelmiszerek tárolása
  - mélyhűtött élelmiszerek tárolása
  - szárazáru tárolás
  - egyéb termékek raktározás
  - lejárt szavatosságú, vagy kifogásolt termékek tárolása
8. Előkészítés
- húselőkészítés
  - zöldség, gyümölcs előkészítés
  - tojás kezelése
  - csomagolt termékek előkészítése
  - mélyhűtött húсару felengedtetése

- mélyhűtött zöldség-, gyümölcsfélék felengedtetése
- mélyhűtött kész-, félkész termékek felengedtetése
- félkész termék készítése

#### 9. Termékkészítés

- ételek, italok előállításának általános előírásai
- büfétermékek készítése
- étel-, italkészítés hőbehatással
- ételkészítés hűtéssel
- nyers-, vagy hűtött alapanyag hozzáadása az ételhez, italhoz
- ételek, italok készítése hőbehatás nélkül
- termékkészítés
- újramelegítés
- ételminta
- megmaradt termékek kezelése
- tervezés (kalkuláció, gyártmánylap, anyaghányad nyilvántartás)

#### 10. Készentartás

- készen tartás melegen
- készen tartás hűtve
- készen tartás hűtés, melegítés nélkül
- rövid behatási idővel készülő ételek

#### 11. Értékesítés

- ételek tálalása
- ételek, előkészített termékek előkészítése szállításra
- ételek, termékek szállítása

#### 12. Mosogatás

- mosogatóhoz használt eszközök
- feketemosogatás
- fehér mosogatás
- szállítóedények mosogatása

#### 13. Hulladékkezelés

- kommunális hulladék
- ételmaradék gyűjtés, elszállítás
- használt sütőzsiradék gyűjtés, elszállítás

#### 14. Rágcsáló- és rovarmentesítés

15. Teendők ételmérgezés gyanúja esetén

16. Veszélyelemzés

17. Hatályos jogszabályok jegyzéke

**11.2 A főzőkonyhák által vezetendő kötelező dokumentumok  
(9. számú melléklet)**

- Napi ellenőrzési lap
- Hibanapló
- Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési űrlap
- Tálalás ellenőrzési lap
- Takarítás ellenőrző lap
- Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja
- Tojásfőzési idő ellenőrzési lap
- Tojás felhasználás ellenőrző lap (szükség esetén)
- Látogatói nyilatkozat

**11.3 A tálalókonyhák által vezetendő kötelező dokumentumok  
(10. számú melléklet)**

- Napi ellenőrzési lap
- Hibanapló
- Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési űrlap
- Tálalás ellenőrzési lap
- Takarítás ellenőrző lap
- Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja
- Látogatói nyilatkozat

## **12 MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI RENDSZER**

Az I. sz. GMK főzőkonyhái és melegítőkonyhái a HACCP előírásainak megfelelően működnek. A HACCP Kézikönyv kötelező dokumentációja mellett az alábbi nyilvántartásokat kell naprakészen vezetni, tartani:

- Anyaghányad-nyilvántartás a főzőkonyhákra vonatkozóan
- HACCP oktatást igazoló dokumentációk



- Számla, szállítólevél (nyomon követés)
- Rovar-rágcsáló észlelési, irtási napló (pontos neve)
- Dolgozók egészségügyi alkalmasságát igazoló egészségügyi kiskönyv

A konyhai dolgozó képzése a HACCP rendszer követelményeinek megfelelően intézményi szervezésben évente HACCP szakértő bevonásával történik. A HACCP továbbképzés megszervezése minden év augusztus hónapban történik, felelőse az élelmezési csoportvezető. A képzés írásban is kiadott tematikája, illetve a képzésen való részvétel- melyet a dolgozó aláírásával igazol- alapján az elhangzott feltételek betartása minden dolgozóra nézve kötelezően érvényes.

A konyhai dolgozók az évenkénti munkaegészségügyi vizsgálaton kötelesek részt venni, és csak abban az esetben dolgozhatnak, ha minősítésük alkalmas.

### **13 ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK**

Minden, a szabályzattól eltérő, rendkívüli intézkedést dokumentálni kell.

A szabályzat a jóváhagyás napján lép hatályba.

A intézmény vezetőnek gondoskodni kell jelen szabályzat olyan módosításáról, amely az új törvények és rendeletek hatálybalépése miatt szükséges.

### **14 Mellékletek**

Szakértette:

Dr. Parcsami András  
igazgatásügyi és járványügyi szakállatorvos

Győr, 2018. 09. 01

Jóváhagyta:

Alasztics Ildikó  
Igazgató

- Számla, szállítólevél (nyomon követés)
- Rovar-rágcsáló észlelési, irtási napló (pontos neve)
- Dolgozók egészségügyi alkalmasságát igazoló egészségügyi kiskönyv

A konyhai dolgozó képzése a HACCP rendszer követelményeinek megfelelően intézményi szervezésben évente HACCP szakértő bevonásával történik. A HACCP továbbképzés megszervezése minden év augusztus hónapban történik, felelőse az élelmezési csoportvezető. A képzés írásban is kiadott tematikája, illetve a képzésen való részvétel- melyet a dolgozó aláírásával igazol- alapján az elhangzott feltételek betartása minden dolgozóra nézve kötelezően érvényes.

A konyhai dolgozók az évenkénti munkaegészségügyi vizsgálaton kötelesek részt venni, és csak abban az esetben dolgozhatnak, ha minősítésük alkalmas.

### 13 ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

Minden, a szabályzattól eltérő, rendkívüli intézkedést dokumentálni kell.

A szabályzat a jóváhagyás napján lép hatályba.

A intézmény vezetőnek gondoskodni kell jelen szabályzat olyan módosításáról, amely az új törvények és rendeletek hatálybalépése miatt szükséges.

### 14 Mellékletek

Szakértette:



Dr. Parcsami András  
igazgatásügyi és járványügyi szakállatorvos

Győr, 2018. 09. 01

Jóváhagyta:




Alasztics Ildikó  
Igazgató