

Országos iskolai MENZA körkép

2017

Általános iskolai
táplálkozás-egészségügyi
környezetfelmérés

Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet

2018

Országos iskolai MENZA körkép

2017

Általános iskolai
táplálkozás-egészségügyi
környezetfelmérés

Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet

2018

Tartalomjegyzék

Bevezetés	5
Módszertan	7
▶ A vizsgálat célja	7
▶ A vizsgálat elemei	7
Kiemelt megállapítások	9
▶ A Rendelet nagy arányban megvalósított elemei	9
▶ A Rendelet azon elemei, melyek megvalósítása kihívást jelentett	9
▶ A közétkeztetési rendelet bevezetését követően az általános iskolai közétkeztetésben tapasztalt kedvező változások	9
▶ Az általános iskolai közétkeztetés további fejlesztésének szükségességét jelző jelenségek	10
▶ Az iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet jellemzői	10
A felmérés eredményeinek bemutatása	11
▶ Táplálkozás-egészségügyi környezet	11
▶ A közétkeztetés feltételei, a közétkeztetésben biztosított étrend és ételek jellemzői	15
▶ Az étlaptervezés, ételkészítés jellemzői	16
▶ Az étkeztetés személyi és tárgyi feltételei	17
▶ Diétás étkeztetés	17
▶ Élelmiszerek felhasználása	18
▶ Tájékoztatási kötelezettség	21
▶ Laboratóriumi vizsgálatok	21

Bevezetés

Az egészséges táplálkozás alapvető fontosságú a gyermekek megfelelő fejlődéséhez, mentális, szociális és fizikai jóllétéhez!

A megfelelő étkezés javítja iskolai teljesítményüket és mérhetően csökkenti a betegség miatti hiányzásokat. Mivel a gyermekek idejük jelentős részét az iskolában töltik és a napi energiabevitelük 35-65%-át itt fogyasztják, az iskola kiemelt jelentőséggel bír az egészséges táplálkozás feltételeinek biztosításában és az egészséges életmód kialakításában. Az egészséget támogató iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet javítása hosszú távú befektetést jelent, amelynek pozitív hatásai a felnőtt korra is kihatnak.

Az iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetnek számos eleme és szereplője van. Ide tartoznak, többek között az iskolában biztosított étkezések, az iskolabüfé, az iskolában elérhető étel- vagy italautomaták, az ivóvízteli lehetőségek, továbbá a különböző iskolai ételmezesi programok, mint például az iskolatej, iskolagyümölcs program, valamint a táplálkozással összefüggő egyéb iskolai létesítmények (pl. a tankonyhák vagy iskolakeretek), a tanterven belüli és kívüli, táplálkozásról szóló oktatási tevékenységek és programok is². Magyarországon az iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet több eleme is jogi szabályozás alá esik, mint az iskolai közétkeztetés, illetve a népegészségügyi termékadó hatálya alá tartozó termékek iskolákban való forgalmazásának korlátozása.

A közétkeztetési rendelet bevezetése előtt több alkalommal (2008/09, 2013) került felmérésre a közétkeztetés helyzete Magyar-

országon. Az eredmények azt mutatták, hogy az óvodai és iskolai közétkeztetés sem minőségében, sem mennyiségében nem felelt meg az egészséges táplálkozás irányelveinek, ami megerősítette azt a törekvést, hogy nem elég ajánlások közzététele, a közétkeztetés szabályozására önálló rendelet megalkotása szükséges. Így jött létre több éves előkészítő munkát követően a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (továbbiakban Rendelet), mely 2015. január 1-jén lépett hatályba, és 2015. szeptember 1-jétől alkalmazandó.

A Rendelet újdonsága, hogy élelmiszeralapú, és a különböző élelmiszerek felhasználási gyakoriságát írja elő. Tartalmaz a nyersanyagok mennyiségére, az adagolásra vonatkozó előírásokat. A jogszabály rögzíti, hogy minden nap kell tejet, tejterméket, zöldséget, gyümölcsöt, és gabonaalapú, ezen belül teljes kiőrlésű élelmiszereket adni. Az „üres kalóriát” tartalmazó cukrozott ételeket, italokat és a sófogyasztást is korlátozza. Újdonság, hogy a jogszabály kötelezővé teszi a diétás étkezést szakorvos által igazoltan igénylők számára a diétás étrend biztosítását.

Az egészséget támogató közétkeztetéssel és a jogszabállyal kapcsolatos egységes szakmai kommunikációt és koordinációt az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI, korábban OÉTI) látja el. Az Intézet részt vett a jogszabály kidolgozásában, a Rendelet hatályba lépése óta megválaszolja a felmerülő kérdéseket, együttműködik a közétkeztetés-

ben érintett szakmai szervezetekkel, többek között a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségével (MDOSZ), a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetségével (KÖZSZÖV), az Élelmezésvezetők Országos Szövetségével (ÉLOSZ).

Folyamatos az együttműködés a közétkeztetés területén feladatot ellátó szervezetekkel, hatóságokkal is: az Emberi Erőforrások Minisztériumának Országos Tisztifőorvosi Feladatokért felelős Helyettes Államtitkárságával, a kormányhivatalok népegészségügyi osztályaival, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal, illetve a felsőoktatási intézmények közül a Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Karával és a Budapesti Gazdasági Egyetemmel.

2017 szeptemberében elindítottuk a – Rendeletben, az élelmezésvezetőként dolgozó szakemberek számára előírt továbbképzési kötelezettség teljesítéséhez szükséges – táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésünket.

Annak érdekében, hogy a közétkeztetés kommunikációja egységes, megítélése pedig pozitív legyen, az elmúlt években több kampányt is indított az OGYÉI.

- ▶ 2016 őszén elindította az „Élj könnyebben!” kampányt, melynek célja, hogy pedagógusoknak, szülőknek, diákoknak

és a közétkeztetés szolgáltatóinak nyújtson segítséget a gyermekek táplálkozásának élvezetesebbé és egészségesebbé tételéhez.

- ▶ 2016-ban két pályázatot is kiírt az Intézet: „Keressük Magyarország TOP 50 legfinomabb menza ételét!” és „Ki lesz 2016 közétkeztetője?” címmel. A pályázatokban közel 7500 általános és középiskolás diák vett részt és szavazott kedvenc menzaételre. A legnépszerűbb ételeket tartalmazó receptgyűjtemény bárki számára hozzáférhető a kampány honlapján, a www.merokanal.hu weboldalon. A honlapon emellett megtalálhatóak még közétkeztetésben alkalmazható jó gyakorlatok, illetve az egészséges táplálkozásról szóló hiteles információk.
- ▶ 2017-ben az Intézet leforgatott és a Facebookon közzétett egy 10 részes videósorozatot, a menzák kulisszatitkairól, „Mindent a menzáról” címmel.
- ▶ 2018-ban a konyhai dolgozókra is kiemelt figyelem irányult. Ennek szellemében az Intézet meghirdette a „Ki lesz 2018 legkedvesebb iskolai konyhásnéje vagy bácsija?” pályázatot.

Jelen kiadvány a Rendelet hatálybalépése után két évvel, 2017 tavaszán végzett hatásvizsgálat eredményeit mutatja be, kiemelt figyelmet szentelve a 2013-óta tapasztalt változásoknak.

¹ Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. WHO Regional Office for Europe, 2006

² T. Wijnhoven et al., "WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative: School Nutrition Environment and Body Mass Index in Primary Schools," Int. J. Environ. Res. Public Health, vol. 11, no. 11, pp. 11261–11285, Oct. 2014.

Módszertan

A kutatás az Egészségügyi Világszervezet (WHO) és az Emberi Erőforrások Minisztériuma (EMMI) között létrejött kétoldalú együttműködési megállapodásnak köszönhetően valósult meg. Ebben a WHO olyan jogszabályok és normák hatásvizsgálatát tűzte ki célul, melyek a lakosság egészséges élelmézését segítik elő, és amelyeket más országok is átvehetnek, nemzeti irányelveik kialakítása során. A Rendelet kötelező alkalmazása óta eltelt idő és az ezalatt szerzett tapasztalatok indokolják, hogy a jogszabály hatásait mind az előírásoknak való megfelelés, mind pedig társadalmi elfogadottság szempontjából monitorozzuk.

A vizsgálat célja

A közétkeztetési vizsgálat célkitűzése volt, hogy felmérje mind az előírásoknak való megfelelést, mind az iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet egyes elemeiben történt változásokat, valamint a Rendelet társadalmi elfogadottságát, a Rendelet kötelező alkalmazása óta.

A vizsgálati kérdések megválaszolásához kvantitatív és kvalitatív módszereket egyaránt alkalmaztunk.

A vizsgálat elemei

Általános iskolai kérdőívek és étlapok

A keresztmetszeti vizsgálat a 2016/2017-es tanév tavaszi félévében zajlott, általános iskolák bevonásával. Önkitöltős kérdőívet

vettünk fel az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos tapasztalatokról és a táplálkozás-egészségügyi környezetről. Az iskolai kérdőív a 2013-ban használttal összehasonlítható módon kérdezett rá az egyes kutatási célterületekre: a közétkeztetés keretében nyújtott étkezések, új ételek/alapanyagok és elégedettség, diétás étkeztetés, a szülők véleménye és annak kezelési módja, az étkezés körülményei, a vízfogyasztási lehetőségek, a bűfé és automaták kínálata, stb. A vizsgálatban résztvevő általános iskolákból meghatározott időszakra vonatkozó, 2x10 napos étlapokat is beszereztünk.

Az általános iskolákat tartalmazó minta kialakításához egylépcsős rétegzett véletlen mintavételi eljárást alkalmaztunk. A mintavételi keretet az Oktatási Hivatal nyilvántartása alapján határoztuk meg. Megyék szerinti rétegzéssel választottunk 134 iskolát a 2370 keretbeli általános iskolából. A felmérésbe bevontuk azt a 33 iskolát is, ahol 2013-ban ételminták laboratóriumi vizsgálata történt.

Az elektronikus formában (e-mailben) kiküldött kérdőívek közül 139 értékelhető iskolai kérdőívet küldtek vissza, a megvalósulási arány 83%-os volt. A statisztikai elemzés során a mintavételi eljárás és a megvalósulás figyelembevételével utólagos súlyozást alkalmaztunk. Az iskolákra vonatkozó becsléseket a STATA 11.0 program „survey” moduljával végeztük, megadva a becslések 95%-os megbízhatósági tartományát (95% confidenceinterval; CI). A folytonos paraméterek esetén a csoportátlagok közti eltérés tesztelésére kétmintás t-próbát alkalmaz-

tunk, 5%-os szignifikancia-szint mellett ($p < 0,05$). A gyakoriságok becslésénél a függetlenség vizsgálatára χ^2 -próbát alkalmaztunk. Az időbeli változások kimutatásához a korábbi, 2013-as felmérés adatbázisával egyesítettük a 2017-ben felvett adatokat, majd a két időpontban a válaszarányokat, illetve folytonos változók esetén az átlagokat hasonlítottuk egymáshoz.

Országos al minta – élelmezésvezetői kérdőív, kiszabatok, ételminták

A 33 általános iskolát célzó országos almintán (amely az előző, 2013-as Menza-felmérés almintája is volt) az iskolák közétkeztetői az élelmezésvezetők számára összeállított önkitöltős kérdőívet töltötték ki. A vizsgálat idejére eső 10 élelmezési nap nyersanyag-kiszabatait rögzítettük a NutriComp étrend 4.0 programmal, és ezek alapján vizsgáltuk a Rendelet előírásainak való megfelelést. Mindezek mellett vizsgáltuk a napi étkezések mennyiségét, energiatartalmát, makrotápanyag-, és só tartalmát is (az EMMI OTHÁT 2017. éves munkaterve szerint, az iskolai főzőkonyhákban, egységes mintavételi eljárással megvalósuló ételminta-gyűjtés élelmiszerkémiai, laboratóriumi elemzésének felhasználásával).

Fókuszcsoportok

Két élelmezésvezetői fókuszcsoportot (két alkalommal, 13-13 fővel) és két iskolában tanári fókuszcsoportot szerveztünk.

Az élelmezésvezetők részvételével lezajlott fókuszcsoportok az alábbi négy fő témakört érintették:

- ▶ a Rendelet alkalmazhatósága
- ▶ a Rendelet előírásainak megfelelő ételekkel kapcsolatos visszajelzések, elfogadottság
- ▶ diéták
- ▶ az egészséges táplálkozással és étkezéssel kapcsolatos új ismeretek szerzése.

A két iskolában lezajlott fókuszcsoportos interjú az alábbi 5 fő témát ölelte fel:

- ▶ a Rendelet bevezetése óta kapott visszajelzések, a tapasztalt változások
- ▶ az étkezés körülményei
- ▶ a diétás étkeztetés
- ▶ a közétkeztetés népszerűsítése
- ▶ az egészséges táplálkozással kapcsolatos új ismeretek szerzése.

A fókuszcsoportos beszélgetések kiterjedtek a megvalósított jó gyakorlatok, bevált megoldások azonosítására is.

Kiemelt megállapítások

A Rendelet nagy arányban megvalósított elemei

A közétkeztetők jelentős többsége a Rendelet számos előírását be tudta tartani. Ilyenek voltak:

- ▶ a fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható
- ▶ sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémekeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra nem lehet felhasználni
- ▶ 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús nem adható
- ▶ koffeintartalmú ital – tea, illetve a kakaó kivételével – a 18 év alatti korcsoport számára nem adható
- ▶ a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatartalma nem adható
- ▶ szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp nem adható
- ▶ édesség önállóan ebédként nem adható, egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható
- ▶ édesítőszer ételkészítéshez – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem használható
- ▶ az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat
- ▶ nem lehet felhasználni alkoholt tartalmazó élelmiszert
- ▶ napi biztosítandó energiamennyiség
- ▶ maximálisan adható hozzáadott cukor E%
- ▶ margarin, hús, máj, rizs, burgonya, ízesített

tejkészítmény, zöldség-, gyümölcsle, előfordulási gyakorisága

- ▶ kókusz- és pálmazsír sütéshez, főzéshez való felhasználása
- ▶ étlap közzététele a szülők által is jól látható helyen
- ▶ az életkori szükségletek szerint differenciált nyersanyag-kiszabat.

A Rendelet azon elemei, melyek megvalósítása kihívást jelentett

- ▶ az előírásoknak megfelelő tájékoztatási kötelezettség
- ▶ a naponta biztosítandó teljes kiőrlésű gabona, zöldség, gyümölcs és 10 nap alatt biztosítandó tej, tejtermék
- ▶ a tea cukrozása, legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben
- ▶ olajos magvak előírt gyakorisággal való szerepeltetése az étlapon.

A közétkeztetési rendelet bevezetését követően az általános iskolai közétkeztetésben tapasztalt kedvező változások

- ▶ Az egészséges táplálkozáshoz illeszkedő új ételeket vezettek be, új nyersanyagokat használtak, melyek a gyerekek többségének ízlettek.

- ▶ Az iskolai kérdőívek alapján jelentősen növekedett az olyan általános iskolák aránya, amelyekben naponta egyszer (2013-ban 2%, 2017-ben 17%) és naponta többször (2013-ban 45%, 2017-ben 65%) biztosítottak friss zöldséget, gyümölcsöt a gyerekeknek.
- ▶ Csökkent a hagyományos, bő zsiradékban való sütés technológiáját használó konyhák aránya.
- ▶ Csökkent azon étlapok száma, melyeken egyáltalán nem voltak feltüntetve a rendeletben előírt információk.
- ▶ Növekedett azon iskolák száma, melyek ki tudják elégíteni a diétás étkeztetési igényt.

Az általános iskolai közétkeztetés további fejlesztésének szükségességét jelző jelenségek

- ▶ Továbbra sem minden iskolában biztosított, hogy ivóvízhez ingyenesen, a mosdón kívül is hozzá lehessen jutni.
- ▶ Jelentősen növekedett az igény a diétás étkeztetésre.
- ▶ Nem növekedett a helyi kistermelői termékeket beszerző közétkeztetők köre.

- ▶ Az ebéd elfogyasztására biztosított idő változatlanul átlagosan csak 30 perc.
- ▶ A napi nettó nyersanyagnorma nem nőtt, jelenleg átlagosan 386 Ft.
- ▶ Nőtt az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos szülői panaszokat jelző általános iskolák aránya.

Az iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet jellemzői

- ▶ Az iskolák 26%-a jelezte, hogy rendelkezik tankonyhával, 23%-nak van iskola-kertje.
- ▶ Nőtt azon iskolák aránya, melyek részt vesznek az EU-s iskolatej vagy iskola-gyümölcs programban.
- ▶ Egyes iskolai büfékben még mindig jelen vannak a cukrozott szénsavas üdítők és a kóla, bár összességében csökkent az ezeket árusító büfék aránya.
- ▶ Csökkent a friss gyümölcsöt árusító büfék aránya.
- ▶ Továbbra is van olyan büfé, ahol energiaitalt árusítanak.
- ▶ Csökkenést mutatott az előrecsomagolt cukorkát, csokoládét, kekszet, nápolyit árusító büfék aránya is.

A felmérés eredményeinek bemutatása

Az alábbiakban a felmérés eredményeit tematikus bontásban mutatjuk be, kiemelve a 2013. évi felméréshez képest tapasztalt változásokat, valamint a közétkeztetési rendelet céljai szempontjából kedvező és kedvezőtlen trendeket, jellemzőket.

Táplálkozás-egészségügyi környezet

A közétkeztetés igénybevétele

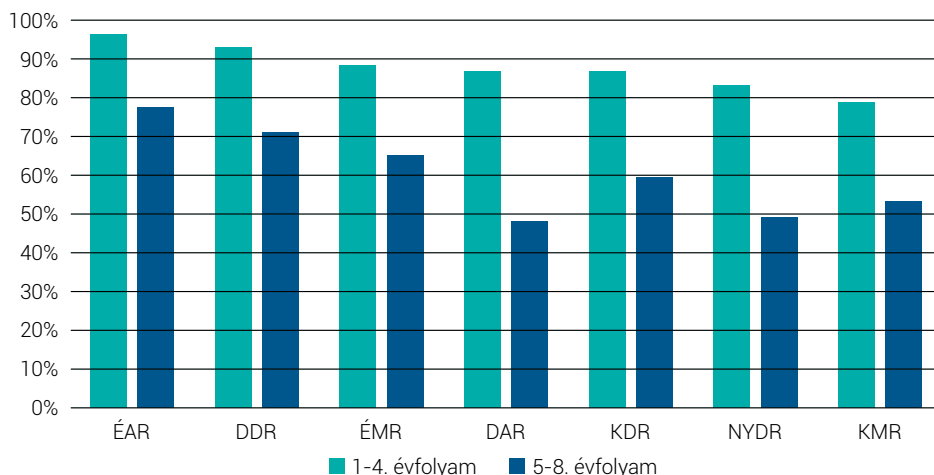
Az általános iskolák 1-8. évfolyamán a közétkeztetést átlagosan a gyerekek 74%-a veszi igénybe. Az alsó tagozaton még 88%, 5. osztálytól azonban már csak 61% az arány. A legnagyobb arányban

Észak-Alföldön veszik igénybe a menzát az alsós (96%) és a felsős tanulók (78%) is. Közép-Magyarországon az alsó tagozatos gyerekek csupán 79%-a, Dél-Alföldön és Nyugat-Dunántúlon a felsősök fele étkezik az iskolai menzán [1. ábra]. Az igénybevételben jelentős változás nem történt 2013 óta. Ez alapján az a félelem, hogy a Rendelet bevezetése okán csökkenni fog az igénybevétel, nem igazolódott.

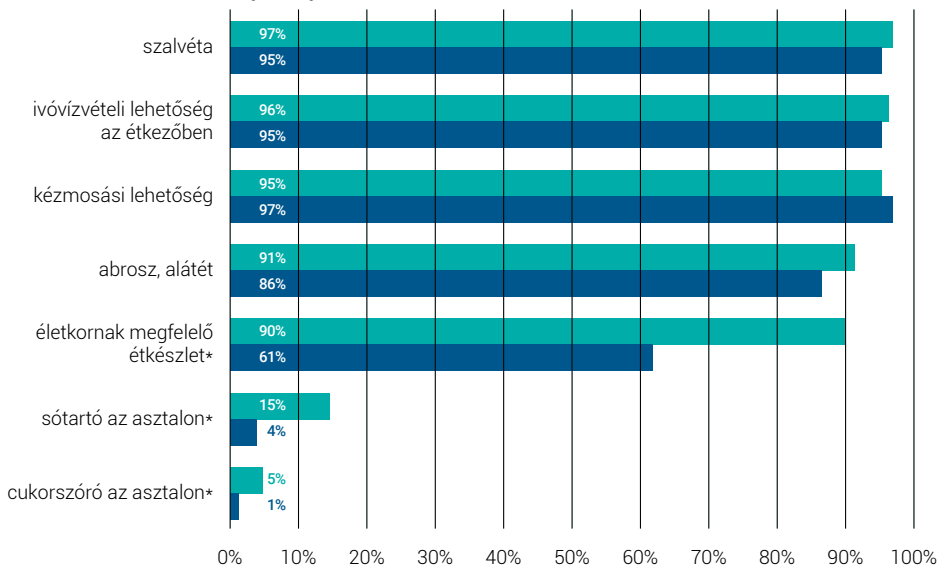
Az étkezés körülményei

Csaknem minden iskolában van lehetőség étkezés előtt kezet mosni és az étkezéseknél szalvétát használni. Az ivóvíz is biztosított a menzák többségében.

1. ábra: A közétkeztetés igénybevétele az általános iskolákban, 2017



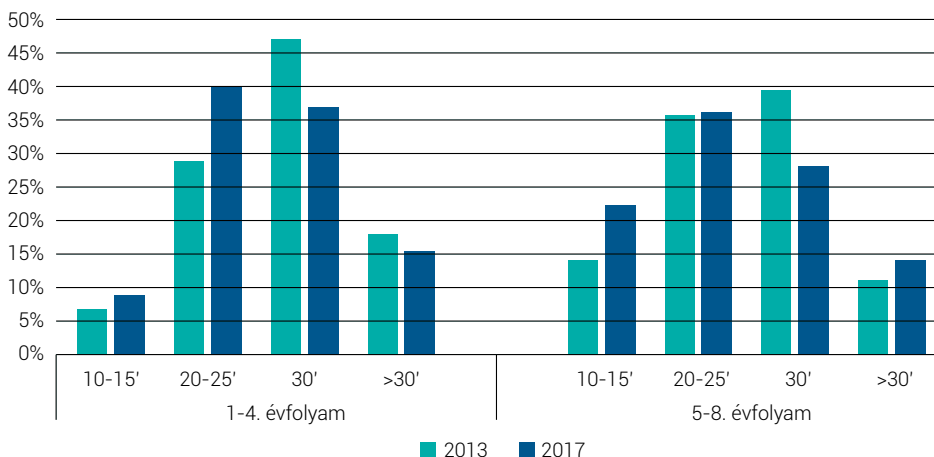
2. ábra: Az étkezés körülményeinek jellemzői, 2013-2017



Kedvező változás, hogy még kevesebb iskolában található cukor- vagy sószóró az ebédlőasztalokon. Kedvezőtlen változás, hogy míg az életkornak megfelelő

étkezészet 2013-ban az általános iskolai menzák 90%-ában, addig 2017-ben az iskolák csupán 61%-ában tudtak használni a gyerekek [2. ábra].

3. ábra: A különböző étkezési időt biztosító iskolák aránya, 2013-2017



Az étkezésre fordítható idő

Az ebédet az 1-4. évfolyamon átlagosan 28 perc, az 5-8. évfolyamon 26 perc alatt kell elfogyasztaniuk a gyerekeknek. Az általános iskolák kb. harmadában jut 30 perc az ebédre, de sajnos az alsó tagozatosoknak az iskolák 8%-ában, a felső tagozatosoknak az iskolák több mint 20%-ában negyed óra alatt kell megenniük az ebédet. 30 percnél több időt az iskolák csupán 15%-ában biztosítanak. 2013-hoz képest jelentősen nem változott az étkezésre fordítható idő az általános iskolákban [3. ábra].

Ivóvíz elérhetősége

Kedvező változás, hogy 2017-ben az általános iskolák háromnegyedében már biztosított volt a mosdón kívül is ivóvíz, ami a 2013-as 58%-os arányt jelentősen felülmúlta. Csaknem valamennyi régióban javultak az ingyenes ivóvízhez való kulturált hozzáférés feltételei [4. ábra], de

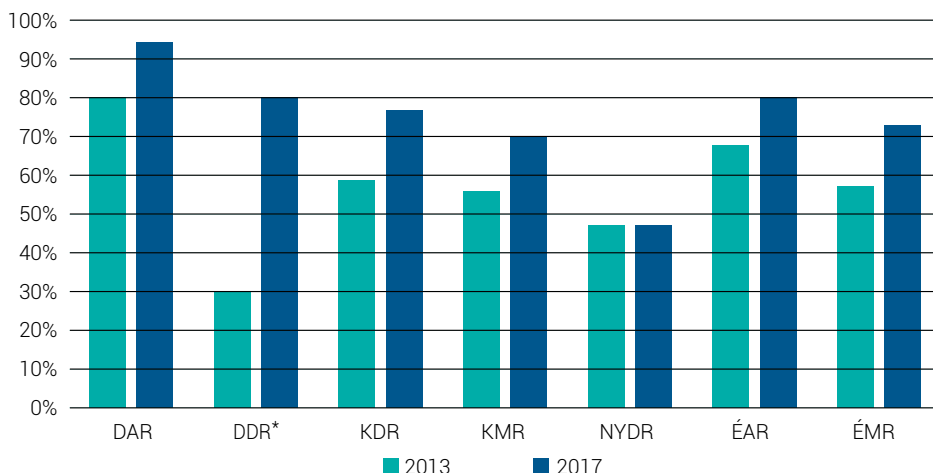
kiemelendő Dél-Dunántúl, ahol csaknem megháromszorozódott azon iskolák aránya, ahol a mosdón kívül is ihatnak vizet a gyerekek. Ahol van a mosdón kívül vízvételi lehetőség, ott a legtöbb helyen (89%) ivókutak, vízcsapok vannak a folyosón vagy a termekben. Ballonos vagy palackozott víz az iskolák 2%-ában volt. Az osztálytermekbe kihelyezett vizeskanocsók aránya ugyan 16%-ról 6%-ra csökkent, de valószínűsíthetően azért, mert más módon vált megoldhatóvá az ivóvíz biztosítása.

Iskolagyümölcs és iskolatej program

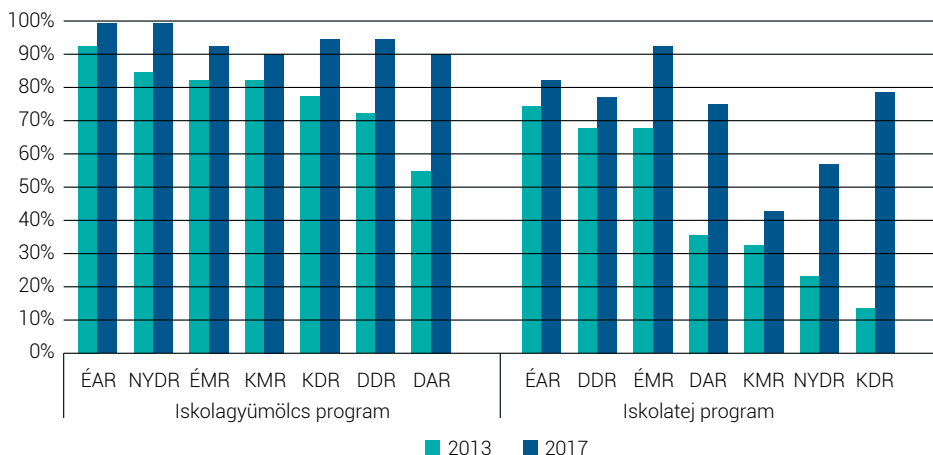
Kedvező változás, hogy 2013-hoz képest valamennyi régióban nőtt az Európai Unió által támogatott programokban résztvevő iskolák száma [5. ábra].

2017-ben az iskolagyümölcs programban az általános iskolák 95%-a, az iskolatej programban 72%-a vett részt.

4. ábra: A mosdón kívüli vízvételt biztosító iskolák aránya, 2013-2017



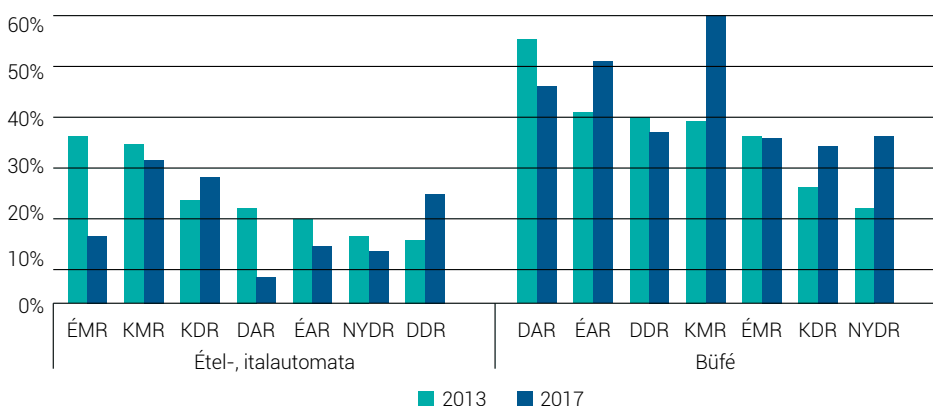
5. ábra: Az iskolagyümölcs és iskolatej programban résztvevő általános iskolák aránya, 2013-2017



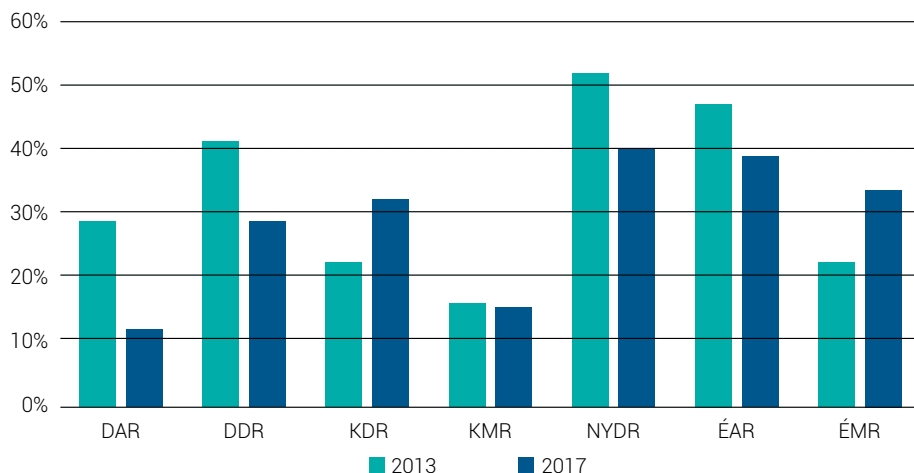
Azonban a közétkeztetési rendelet előírásai úgy lettek kialakítva, hogy háromszori étkezés esetén a gyermekek kötelezően megkapják az iskolában töltött idő alatt számukra szükséges mennyiségű és minőségű táplálékot (további táplálékra általában nincs szükségük). A gyermekek egészséges táplálkozásra nevelése,

a gyermekkori elhízás visszaszorítása, az ételmaradék csökkentése és az iskolai közétkeztetés népszerűségének növelése érdekében ezért szükséges az iskolagyümölcs és iskolatej program, továbbá az iskolai büfé- és étel- és italautomata-kínálat közétkeztetéssel való, akár jogszabályi szintű összehangolása.

6. ábra: Étel-, italautomatával és büfével rendelkező iskolák aránya, 2013-2017



7. ábra: A helyben főző iskolai konyhák aránya, 2013-2017



Étel- és italautomaták, büfék

Az általános iskolák 19%-ában volt 2017-ben étel-, italautomata és 44%-ukban büfé. Általánosságban elmondható, hogy az automatával rendelkező iskolák aránya kissé csökkent, míg több régióban a büfével rendelkező iskolák aránya kissé emelkedett [6. ábra].

Életmódprogramok, iskolakert, tankonyha

Kedvező, hogy 2013-hoz hasonlóan volt valamilyen egészséges életmódot támogató program az általános iskolák csaknem háromnegyedében.

Új adat, hogy 2017-ben az iskolák 23%-ának volt kertje és minden negyedik iskolának tankonyhája, ahol adottak a feltételek a zöldségek, gyümölcsök termesztéséhez, illetve a főzéshez, egészséges ételek készítésének elsajátításához.

A közétkeztetés feltételei, a közétkeztetésben biztosított étrend és ételek jellemzői

Az étkeztetés jellemzői

Iskolai főzőkonyhák

2017-ben – hasonlóan a korábbiakhoz (31%) – az általános iskolák 28%-ában helyben működő főzőkonyha volt. Nyugat-Dunántúlon valamint Észak-Alföldön a legmagasabb a főzőkonyhával rendelkező iskolák aránya, míg Közép-Magyarországon és a Dél-Alföldön a legalacsonyabb [7. ábra].

Főzőkonyhák üzemeltetői

Az általános iskolák étkeztetését biztosító főzőkonyhák 46%-a önkormányzati fenntartású, 54%-át gazdasági társaságok üzemeltetik. Két régióban – Dél-Alföldön és Dél-Dunántúlon – az önkormányzati

fenntartású főzőkonyhák vannak többségben. Közép-Magyarországon kiemelkedően magas (83%) a gazdasági társaságok által ellátott iskolák aránya. A főzőkonyhák üzemeltetésében nem változtak a régiós arányok.

Az étlaptervezés, ételkészítés jellemzői

A felmérésben részt vevő főzőkonyhák többségében az étlapok tervezését az ételmezésvezetők végzik (86%), de a konyhák 38%-ában már dietetikus szakembert is alkalmaznak.

Kedvező változás, hogy az eltérő korosztályok számára főző konyhák 93%-a már külön nyersanyag-kiszabatot készít, az eltérő igényeknek megfelelően. Ez az arány 2013-ban még csak 48% volt.

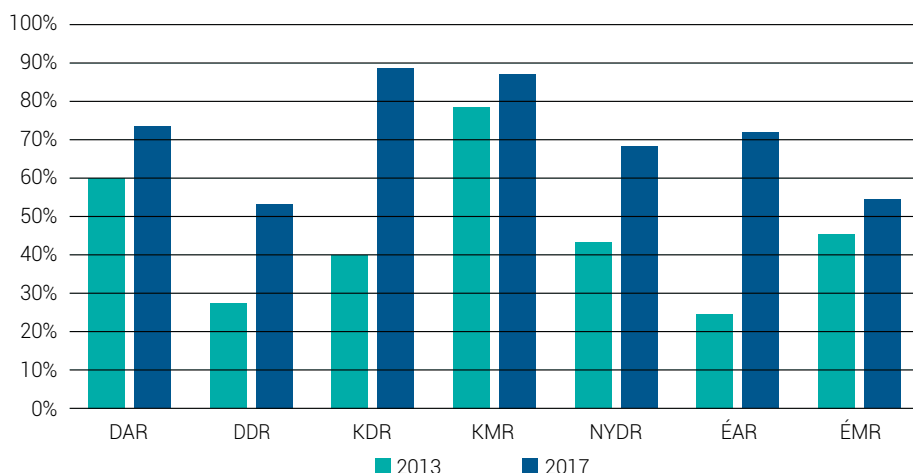
A főzőkonyhák csaknem fele 5-10 napra, 52%-uk 20 napra tervezi az étrendet.

2013-ban még voltak olyan konyhák, melyek a rántott ételek készítéséhez sertézsírt használtak. 2017-ben ez már nem fordult elő, a sütéshez növényi zsiradékot használnak. Kedvező változás, hogy az ilyen ételeket 2013-ban csaknem kizárólag bő zsiradékban sütötték, azonban 2017-ben a konyhák kétharmada e mellett már korszerűbb konyhatechnológiai eljárásokat is alkalmaz.

Kedvező változás, hogy az alacsony zsírtartalmú alapanyagok felhasználása – a Rendelet előírásainak megfelelően – elsődleges szemponttá vált a konyhák számára. Kétharmaduk alacsony zsírtartalmú tokeuhúst, csaknem háromnegyedük zsírszegény húskészítményt, tejet, tejterméket választ. Csökkentett zsírtartalmú vaját, margarint azonban jóval kevesebb főzőkonyha használt 2017-ben, mint 2013-ban.

Újabb pozitívum, hogy a konyhák 90%-a kevesebb zsiradékot, 97%-uk kevesebb cukrot használ a főzés során. Több mint háromne-

8. ábra: A diétás étkeztetési igényű gyerekekkel rendelkező iskolák aránya, 2013-2017



gyedük nem használ ételízesítőt, sótartalmú fűszerkeveréket. A főzőkonyhák tizede nem kizárólag jódozott sót használ. Friss, szárított fűszernövényekkel a konyhák 83%-a izesíti az ételeket, azonban minden ötödik konyhában használnak félkész, kész termékeket.

Magasabb rosttartalmú étrendet igyekszik összeállítani a konyhák 56%-a. Kedvezőtlen, hogy a teljes kiőrlésű gabonák használata megközelítőleg a konyhák felére jellemző, ahogy a korszerű ételkészítési eljárások alkalmazása és a helyi termelőktől való alapanyag-beszerezés is.

Hasonlóan a 2013-as eredményekhez, a konyhák kétharmada vezetett be új ételt, új alapanyagot a kérdezést megelőző fél évben. Legtöbbször a köretek palettáját bővítették, megjelent a bulgur, a kuszkusz, a köles, az árpagyöngy és a polenta is az étlapon. Többen kínáltak teljes kiőrlésű kenyereket, péksüteményt. A párolt zöldségek mellett salátákkal, bab- vagy búzacsírával színesítették az étlapot, de zöldség-krémlevesekkel is növelték a változatosságot.

Az étkeztetés személyi és tárgyi feltételei

Az élelmezésvezető képzettsége

Az élelmezésvezetők jelentős többsége rendelkezik szakirányú végzettséggel.

Élelmezési norma

2017-ben a vizsgált 30 főzőkonyha esetében a napi háromszori étkezés nettó nyersanyag-normája 386 Ft, míg 2013-ban 369 Ft volt. Csak az ebédre 280 forinttal (2013-ban 238 Ft), a diétás étkezésre 520 forinttal (2013-ban 431 Ft) számoltak a közétkeztetők.

Diétás étkeztetés

Diétás étkeztetés igénye

Az iskolák 72%-ában volt legalább egy olyan gyermek, aki orvos által igazolt betegség miatt diétás étrendre szorult, de jelentős különbségek voltak a régiók között. Míg Dél-Dunántúlon az iskolák valamivel több, mint a felében, Közép-Magyarországon és Közép-Dunántúlon az iskolák több mint 80%-ában volt diétás étkeztetést igénylő gyermek.

2013-ban az általános iskolák 46%-a jelzett diétás étkeztetési igényt, 2017-ben csaknem háromnegyedük. A 8. ábra jól szemlélteti, hogy voltak olyan régiók (Közép-Dunántúl és Észak-Alföld), ahol megduplázódott azon iskolák aránya, ahová diétás étkeztetési igényű gyermek járt. Kedvezőnek tekinthető a változás akkor, ha azért nőtt ilyen jelentős mértékben az arány, mert a szülők tájékoztatva lettek arról, hogy a Rendelet bevezetése óta kötelező az intézménynek biztosítani a bejelentett diétás igényt. Kedvezőtlen viszont akkor, ha a diétát igénylő betegségek előfordulásának gyakorisága növekedett meg ilyen mértékben. A kérdés megválaszolása további vizsgálatokat igényel.

A diétás étkeztetés biztosítása

Az általános iskolák többségében (87%) 2017-ben megoldott volt a diétát igénylő gyerekek iskolai étkeztetése. Kedvező, hogy 2013-hoz képest átlagosan 6%-kal több iskolában, de volt olyan régió is (Észak-Magyarország), ahol 21%-kal több intézményben tudták a diétás igényű gyerekek étkezését biztosítani [9. ábra]. Ugyanakkor az intézmények 13%-ban továbbra sem megoldott a diétás étkeztetés biztosítása.

Élelmiszerek felhasználása

A felmérés során országsszerte 32 általános iskolát ellátó főzőkonyha egy-egy 10 napos, háromszori étkezést tartalmazó nyersanyag-kiszabatának értékelésére került sor, mely alapján lehetőség nyílt a Rendeletben foglalt élelmiszer-felhasználási előírások vizsgálatára.

Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

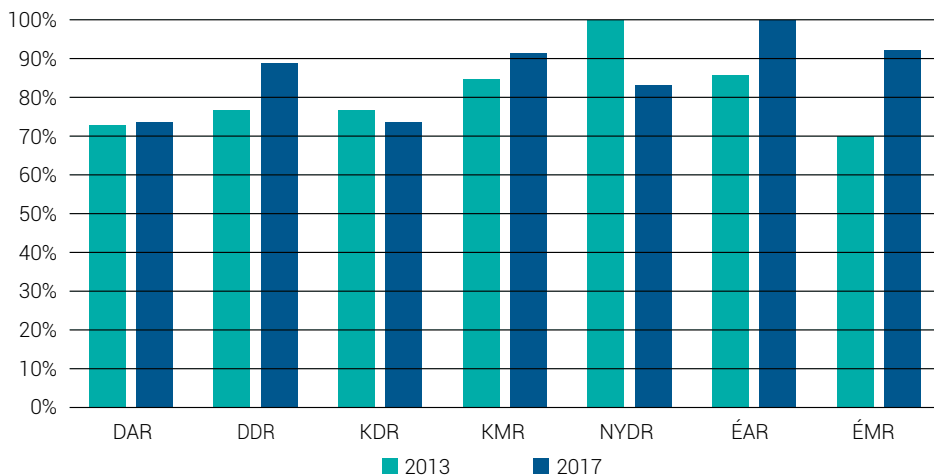
Kedvező, hogy a közétkeztetők harmada biztosított minden nap megfelelő mennyiségű zöldséget, gyümölcsöt. Az intézmények további 13%-ában szintén naponta biztosítottak a gyerekeknek zöldséget, gyümölcsöt kifogásolható mennyiségben. Kedvezőtlen, hogy a konyhák több mint fele azonban nem tett eleget a Rendelet ezen előírásának. Ennek oka kereshető pénzügyi problémákban vagy abban, hogy az intézmény részt vesz az iskola-gyümölcs programban, esetleg az isko-

labüfé zöldség-, gyümölcsválasztékának növekedésében, amely összességében túlkínálathoz vezet. (Mindezek természetesen nem mentesítik a közétkeztetőt a zöldség, gyümölcs, előírt, napi biztosításának kötelezettsége alól.) A kérdés megválaszolásához további vizsgálatokra van szükség.

Kedvezőtlen, hogy a gabonaalapú élelmiszerekre vonatkozó kitételnek (háromszori étkeztetés esetén két adag gabonaalapú élelmiszer, melyből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie) a közétkeztetők csupán 41%-a felelt meg maradéktalanul 47%-a nem felelt meg, további 12%-uknál mennyiségi problémák merültek fel.

Kedvezőtlen, hogy a konyhák csupán 78%-a biztosított naponta tejet, tejterméket (közülük is 6% volt, ahol ennek mennyisége nem volt megfelelő). Felmerül a kérdés, hogy az iskolatej program keretein belül

9. ábra: A diétás étkeztetést biztosító iskolák aránya, 2013-2017



biztosított tej és tejtermékkel összefüggésben áll-e ez a mérték (de természetesen a közétkeztetőnek attól függetlenül kötelező betartani a Rendelet vonatkozó előírását, hogy az adott iskola részt vesz-e az iskolatej programban).

Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

Kedvező, hogy a hozzáadottcukor-tartalom átlagosan 6,1 energiaszázalék (E%) volt (3-10,2 E%); az esetek ¼-ében a WHO által megengedett 5 E%-ot sem haladta meg.

Sótartalmú ételport, leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat, ételízesítésen vagy állományjavításon kívüli célból, 30%-nál nagyobb zsírtartalmú húsokat, koffeintartalmú italokat, energiatalt nem használt egyik közétkeztető sem, a Rendelet előírásának megfelelően.

A tejkészítményekhez egyik konyha sem adott cukrot. Tejfölt és tejszínt – a Rendelet előírásával összhangban – mindenhol csak ételkészítéshez használtak.

Szintén lekerültek az étlapról a szénsavas cukros üdítőitalok, egyik iskolában sem kapták ezeket a gyerekek.

Önálló étkezésként édességet egyik főzőkonyha sem kínált. Édesítőszerket a Rendelet előírásainak megfelelően egyik konyha sem használt.

A Rendelet 2,8%-os vagy ennél alacsonyabb zsírtartalmú tej felhasználását engedi, mely előírásnak egy főzőkonyha kivételével valamennyi megfelelt.

Az italként kínált tejet nem cukrozta a főzőkonyhák többsége, de még előfordult néhány esetben (6%).

Egy főzőkonyhán fordult elő, hogy alkoholtartalmú italt használtak a bolognai spagetti elkészítéséhez.

A kedvezőtlen zsírsav-összetételű kókusz- és pálmazsír csupán egyetlen főzőkonyhán került felhasználásra.

Kedvezőtlen, hogy a rendelet előírásaival ellentétben, az iskolák közel negyedében adott a közétkeztető a Magyar Élelmi-szerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslén kívüli más gyümölcs-italt. A tea édesítéséhez használt cukor, méz mennyisége a főzőkonyhák felében meghaladta a Rendeletben megadott maximumértéket.

A lekvárok, gyümölcszések felhasználására vonatkozó előírásokat a pontatlanul vezetett nyersanyag-kiszabatok miatt a konyhák 84%-ában nem lehetett értékelni, de 16%-uk nem adott a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcst.

Az adalékanyagok felhasználása a nyersanyag-kiszabatok alapján teljes bizonyossággal nem megállapítható, így a rendeletnek való megfelelést nem tudtuk értékelni.

Élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó további előírások

Az egyes élelmiszerek illetve élelmiszercsoportok tíz élelmezési napra vonatkozó gyakorisági előírásainak vizsgálata alapján kedvező,

hogy legfeljebb tízszer használtak kenőzsiradéként margarint valamennyi konyhán.

Tejszínt csak ételkészítéshez használtak mindenhol, de a konyhák közel negyedében egynél többször.

A korosztályra vonatkozó előírásnak megfelelően 6-10 alkalommal kínált húsokat a konyhák több mint 90%-a. Májat legfeljebb háromszor kaptak az iskolások, így a Rendelet ezen előírásának megfeleleltek a konyhák.

A gabonafélék közül rizst, egy konyha kivételével mindenhol a Rendelet előírásának megfelelően legfeljebb három alkalommal biztosítottak. Minden iskolában legfeljebb ötször került az étlapra burgonya.

Ízesített tejkészítményt, gyümölcs, és zöldségleveket valamennyi közétkeztető az előírásnak megfelelően legfeljebb négyszer biztosított.

Az egyes élelmiszerek illetve élelmiszer-csoportok tíz élelmezési napra vonatkozó gyakorisági előírásainak vizsgálata alapján *kedvezőtlen*, hogy vaját, háromnál több alkalommal a közétkeztetők 16%-a adott.

19%-uk egynél többször készített bő olajban sült ételt.

23%-nál kisebb zsírtartalmú húskészítményt legfeljebb ötször adott a konyhák 81%-a, ennél zsírosabb készítményeket legfeljebb egy alkalommal tett az étlapra a közétkeztetők 69%-a, 31%-uk azonban ennél gyakrabban adott zsíros felvágottakat. Ugyan szalonnát a konyhák 90%-a nem adott hidegétkezésre, de akadt néhány, melynél még szerepelt az étlapon.

Tíz nap alatt legalább egyszer biztosított halat a konyhák háromnegyede, azonban egynegyedüknél egyszer sem szerepelt hal az étlapon.

Májkészítményeket az iskolák 22%-ában egynél többször kaptak a gyerekek.

A tíz élelmezési nap során 3-5 db tojáshál szinte minden esetben kevesebb szerepelt a kiszabatok alapján az étlapon.

Szárasztésztát a konyhák 78%-a a jogszabályban meghatározott két alkalomnál többször nem adott, 22%-a azonban igen.

Teljes kiőrlésű gabonát a konyhák 56%-a biztosított csak naponta megfelelő mennyiségben.

1-3 alkalommal került az étlapra szárazhüvelyes az iskolák 84%-ában, ennél kevesebb alkalommal 16%-ukban.

Legalább egyszer kaptak olajos magvakat a gyerekek az iskolák 40%-ában, egy iskolában nem megfelelő mennyiségben és 56%-ában egyszer sem.

Édességet, finompékárut a közétkeztetők többsége az előírt négy alkalomnál többször nem, de 13%-uk ennél többször is adott. Lekvárt, mogyoró-, csokoládékrémet egynél többször adott a konyhák 41%-a.

Tájékoztatási kötelezettség

A Rendelet előírásai szerint az étlapon a közétkeztetők 65%-a megfelelően, 10%-uk nem tüntette fel a számított sótartalmat,

további 25%-uknál megtalálható volt az étlapon a sótartalom, azonban az jelentősen eltért a várt és az OGYÉI-ben számolt értéktől.

A számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, és cukortartalom jelölése csak a konyhák harmadában volt elfogadható, 28%-uknál hiányzott, 38%-uk esetében irrealis értékek kerültek feltüntetésre.

Az allergének jelölése közel 59%-ban volt megfelelő, 20%-nál pontatlanságokat tapasztaltunk, a konyhák 21%-a viszont elmulasztotta jelölni az allergéneket.

Laboratóriumi vizsgálatok

Napi étkezések mennyisége

Laboratóriumi vizsgálatok alapján a napi étrendek tömege átlagosan 1213 g, a mért legkisebb (827 g), és legnagyobb (1729 g)

tömegű étrend között több mint kétszeres eltérést regisztráltunk.

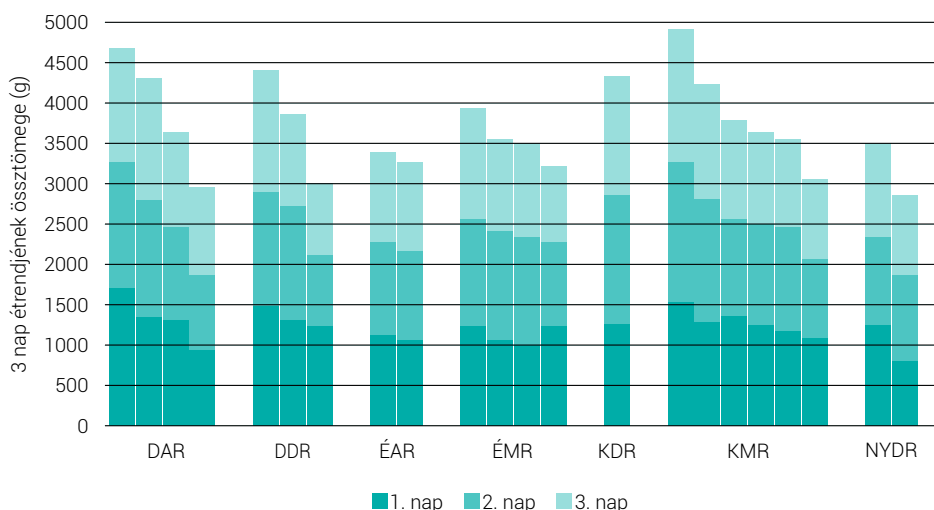
Egy-egy régió belül a legkisebb és legnagyobb tömegű napi étrend között több mint 70%-os különbség volt Dél-Alföldön, Közép-Magyarországon és Dél-Dunántúlon [10. ábra].

Az étrendek tömege, egy iskolán belül akár 300 grammnál is nagyobb ingadozást mutatott. Ilyen iskolák voltak Dél-Dunántúlon és Észak-Magyarországon is.

Sótartalom

Kedvező változás, hogy 2017-ben az étrendek átlagos sótartalma 6,7 g volt, ami jelentősen alacsonyabb érték a 2013-ban mért 8,6 g-nál, de még így is magasabb a rendeletben előírt 3,5-nál (2021. szeptember 1. után a megengedett érték legfeljebb: 6,6 g). A vizsgált iskolák

10. ábra: A három nap során felszolgált étrendek összmege iskolánként, 2017



többségében jelentősen sikerült az étrendek átlagos sótartalmát csökkenteni [11. ábra]. A megmért három nap étrendjének átlagos sótartalma egy észak-alföldi iskolában volt a legalacsonyabb (4,3 g/nap), de akadt olyan iskola is, ahol ez az érték még 10 g fölött volt. Az iskolák többségében 5-7 g között volt az étrendek sótartalma.

A Rendelet előírásának a vizsgálatban részt vevő iskolák 59%-a meg tudott felelni.

Büfék, étel-, italautomaták

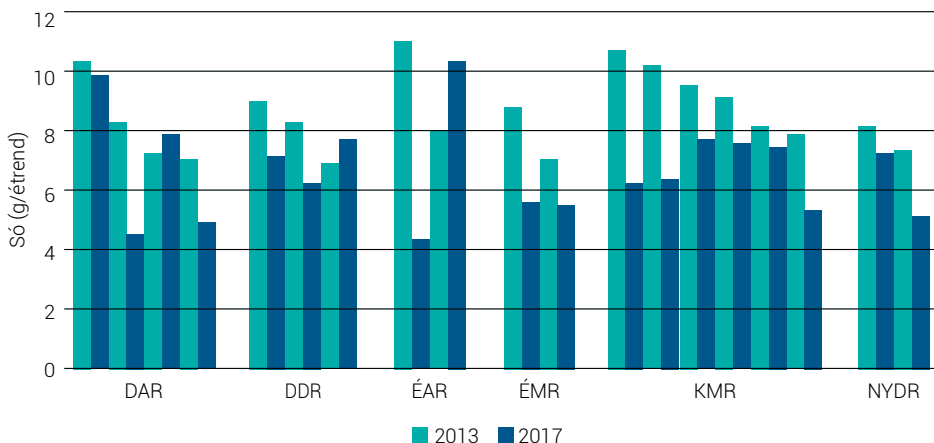
Az iskola úgy vállalhat felelősséget a gyermek egészséges táplálkozásra való nevelésében, ha amellet, hogy oktatás keretében elsajátíttatja az egészséges táplálkozás alapjait, az étkezöben és a büfében is olyan ételeket biztosít számára, melyek mindennapi fogyasztására a gyermeknek szüksége van.

Ezért az egészséges iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet kialakításában fontos szerepe van az iskolai büfék kínálatának.

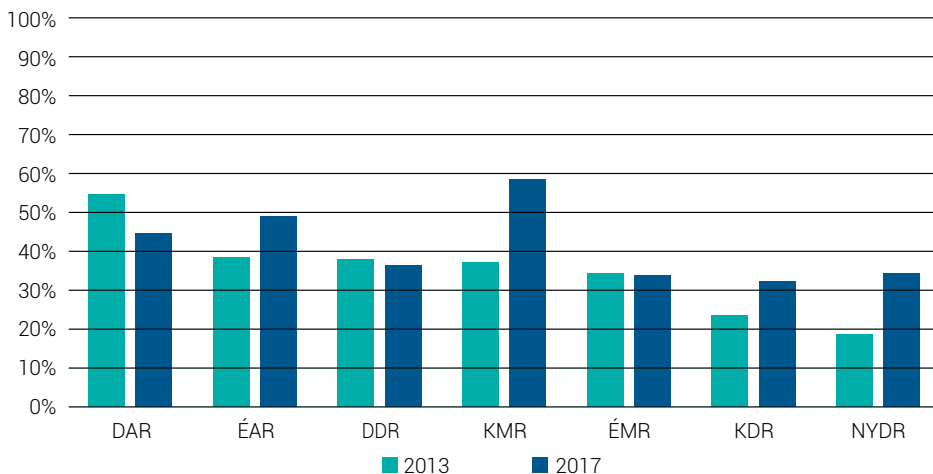
Az iskolai büfék (és automaták) árukínálatát 2012 óta a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet korlátozza, mely megtiltja a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó termékek árusítását nevelési-oktatási intézményekben.

A 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet előírásai szerint, ha a nevelési-oktatási intézmény fenntartója vagy az intézmény vezetője – amennyiben erre az intézmény szervezeti és működési szabályzata feljogosítja – megállapodást kíván kötni az intézményben üzemelő élelmiszerárúsító üzlet vagy áruautomata működtetésére, döntéséhez szükséges beszereznie az iskola-egészségügyi szolgálat szakvéleményét arról, hogy az árukínálat megfelel-e az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak.

11. ábra: Az étrendek átlagos sótartalma iskolánként, 2013-2017



12. ábra: A büfével rendelkező iskolák aránya, 2013-2017

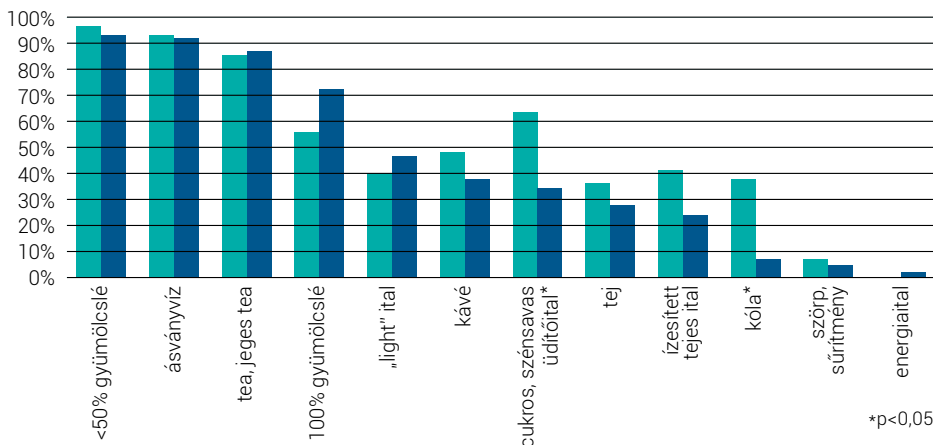


2017-ben az általános iskolák 44%-ában volt büfé, jelentős változás nem történt ezen a téren [12. ábra]. Közép-Magyarországon az iskolák 60%-ban, míg a dunántúli régiókban és Észak-Magyarországon minden harmadik általános iskolában működik büfé.

Az iskolai büfékben leggyakrabban árusított italok, ételek

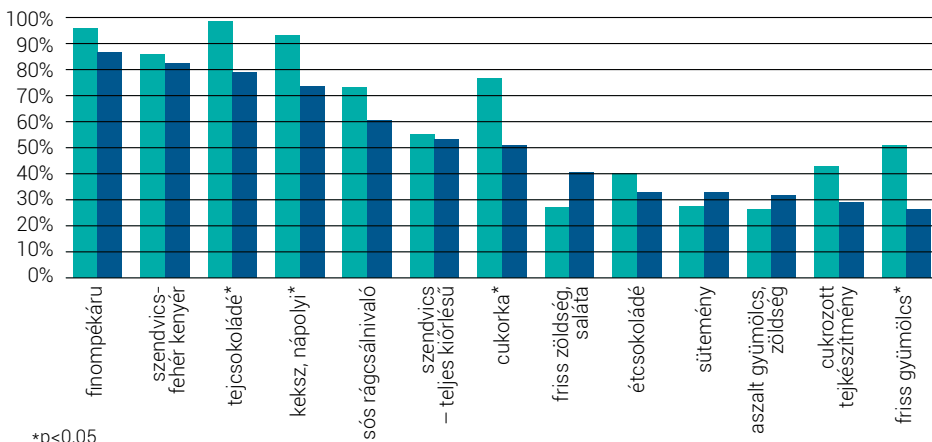
A büfék italkínálatára jellemző volt, hogy 80-90%-ukban lehetett alacsony gyümölcstartalmú italokat, ásványvizet, teát, jeges teát kapni és 70%-ukban 100%-os gyümölcs-

13. ábra: A büfékben leggyakrabban árusított italok, 2013-2017



*p<0,05

14. ábra: A büfékben leggyakrabban árusított ételek, 2013-2017

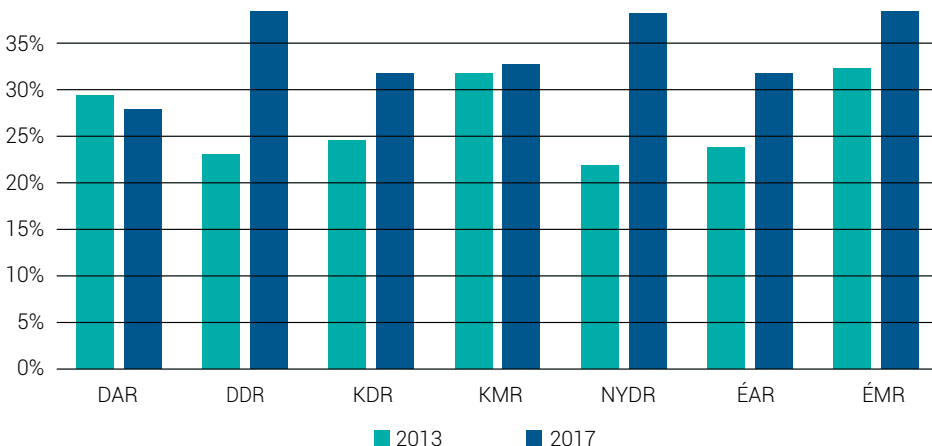


leveket [13. ábra]. A büfék kb. harmadában árultak diétás vagy csökkentett energia-tartalmú üdítőket, kávé vagy kávé tartalmú italokat, cukros szénsavas üdítőket. Tej és ízesített tejes italok már csak minden negyedik büfé kínálatában szerepeltek. *Kedvező* változás, hogy a cukros szénsavas üdítőket és a kólát árusító büfék aránya jelentősen

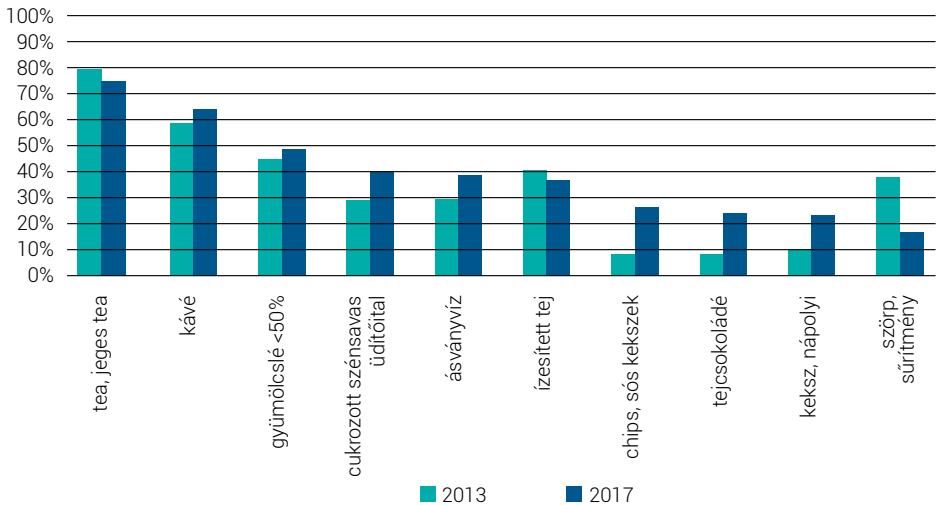
lecsökkent, de *kedvezőtlen*, hogy helyenként a népegészségügyi termékadó hatálya alá tartozó magas cukortartalmú italokat még mindig árusítanak a büfékben.

Kedvezőtlen, hogy a büfék ételkínálatát 2017-ben is meghatározták a finompékárúk, a fehér kenyérből, péksüteményekből készült szend-

15. ábra: Az egészséges ételmezőválaszték aránya az iskolai büfékben, 2013-2017



16. ábra: Az étel-, italautomatákban leggyakrabban árusított termékek, 2013-2017

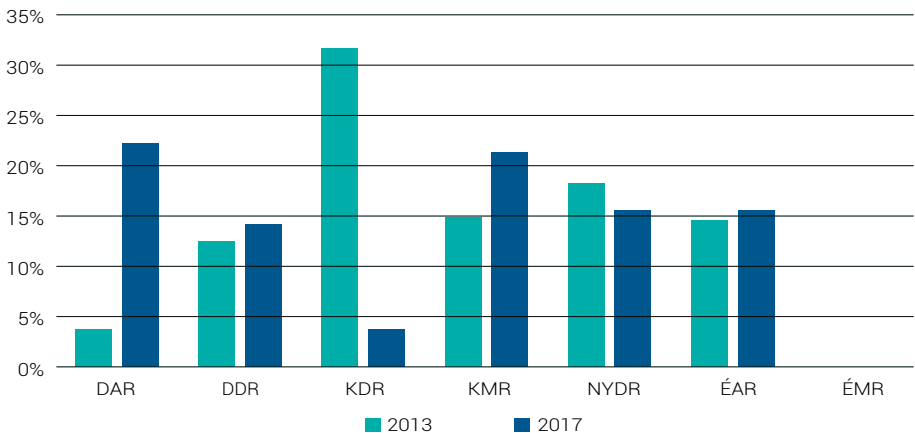


vicsek [14. ábra]. Ezek mellett jelentős hányadukban tejszokoládét, édes kekszeket és sós rágsálnivalókat is árultak. A büfék felében cukorkákat lehetett kapni. Étszokoládét, süteményeket, cukrozott tejkészítményeket vagy

gyümölcsaszalványokat minden harmadik, friss gyümölcsöt csak minden negyedik büfé árult.

Kedvező változás, hogy a tejszokoládét, kekszeket és cukorkákat árusító büfék

17. ábra: Az egészséges élelmiszerválaszték aránya az iskolai étel- és italautomatákban, 2013-2017



aránya jelentősen csökkent, vélhetően a népegészségügyi termékadó (NETA) hatálya alá eső ételek árusításának tilalma miatt, azonban még így is jelentős számban árulják ezeket a termékeket a büfékben. Kedvezőtlen változás, hogy a friss gyümölcsöt áruló büfék aránya is jelentősen csökkent.

Kedvezőtlen, hogy az iskolai büfék kínálatának összetételében összességében nem történt változás: 2017-ben is mintegy 70:30 százalékos arányban a magas cukor-, vagy sótartalmú, alacsony tápértékű, magas energiatartalmú ételek-italok túlsúlya volt jellemző, annak ellenére, hogy a népegészségügyi termékadó hatálya alá tartozó édességeket, sós rágcsálnivalókat, cukros üdítőitalokat nem árusíthatnák a büfékben.

Az OGYÉI 2017-ben kidolgozott egy új segédletet az iskolabüfék választékának kialakításához, mely a táplálkozás-egészségügyi szempontok és a vonatkozó jogszabályok figyelembevételével kíván segítséget nyújtani az iskolabüfék üzemeltetőinek és az intézményvezetőknek. Az ajánlástól való eltérés csak abban az esetben vonhat szankciót maga után, amennyiben a népegészségügyi termékadóról szóló törvény hatálya alá tartozó termék kerül árusításra az iskolai büfében.

Statisztikailag kimutatható változást nem találtunk az étel- és italautomaták kínálatában, így továbbra is elmondható, hogy azon javasolt lenne módosítani és mindenekelőtt betartani a korlátozást, hogy a népegészségügyi termékadó hatálya alá tartozó termékek nem árusíthatók az iskolai az étel- és italautomatákban.

Következtetések, javaslatok az egészséget támogató közétkeztetés megvalósításához

A felmérés, az elmúlt évek visszajelzései és a szakmai egyeztetések tapasztalatai alapján az egészséget támogató közétkeztetés megvalósulását a jövőben is jelentősen segíthetik az alábbi intézkedések.

- ▶ Az egyértelműen pozitív változásoktól függetlenül több energiát javasolt fordítani a közétkeztetés népszerűségének növelésére.
- ▶ Biztosítani szükséges, hogy a gyermekek, szülők, pedagógusok ismerjék a rendelet céljait, fő irányvonalait.
- ▶ Ki kell alakítani az élelmezésben dolgozó munkatársak (szakács, diétás szakács, konyhalány stb.) táplálkozás-egészségügyi képzésének rendszerét, melynek segítségével fokozható a közétkeztetésben kínált ételek élvezeti értéke és az étkezés élménye.
- ▶ Meg kell teremteni a közétkeztetői életpálya-modell bevezetésének lehetőségét.
- ▶ Az étkezéshez megfelelő körülményeket szükséges biztosítani (optimális étkezőberendezés, ép étékészlet és bútorzat stb.).
- ▶ Az étkezésekhez kellő időt kell biztosítani. Ebéd esetében az étkezőasztalhoz való leüléstől számított legalább 20 perc, kisétekések esetében az étkezőasztalhoz való leüléstől számított legalább 10 perc kell, hogy a gyerekek rendelkezésére álljon az étkezésre.
- ▶ Meg kell határozni a napi nettó nyersanyag-norma minimumát.
- ▶ Ösztönözni kell a helyi kistermelői termékek arányának növelését a közétkeztetésben.
- ▶ Rendezni szükséges a diétás étkeztetés körülményeit. Protokollokra van szükség az egyes betegségek diagnosztikus eljárását, dietoterápiáját illetően. Megoldási javaslatok kellene azon településekre diétás igényeinek a kielégítésére, ahol ezeket egyik közétkeztető sem tudja biztosítani. Egységes módon rendezni szükséges az egyes diéták emelt nyersanyag-normájának finanszírozási kérdését.
- ▶ Össze kell hangolni az iskolagyümölcs és iskolatej program, az iskolai büfék, étel-, italautomaták kínálatának és a közétkeztetésben nyújtott étkezések szabályozását.
- ▶ Biztosítani szükséges az iskolabüfék, étel-, italautomaták kínálatának rendszeres ellenőrzését.
- ▶ Az iskolai tankonyhák arányának növelésével együtt szükséges kidolgozni a tankonyhai foglalkozások módszertanát, tematikáját.
- ▶ Minden iskolában biztosítani szükséges az ingyenes, mosdón kívüli vízvételi lehetőséget.
- ▶ Biztosítani szükséges alacsony sótartalmú élelmiszerek elérhetőségét.
- ▶ Létre kell hozni egy nemzeti tápanyagtáblázatot, ami tovább segíti a közétkeztetőt a tájékoztatási kötelezettségnek való megfelelésben és a diétás étkeztetés biztonságos megvalósításában.

Egyes pontok részletes helyzetértékeléséhez, megvalósítási lehetőségének körüljárásához további vizsgálatok szükségesek. A részletes javaslatok kidolgozását az érintett területek képviselőiből létrehozott munkabizottságokra javasolt bízni.

Kiadó:

Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet
1051 Budapest, Zrínyi utca 3.
www.ogyei.gov.hu
ogyei@ogyei.gov.hu

Közreműködők:

Erdei Gergő, Illés Éva, Mihálydy Kinga,
Nagy-Lőrincz Zsuzsanna,
Varga-Nagy Veronika, Tóth Krisztina,
az OGYÉI Élelmiszerkémiai és Analitikai
Laboratóriumának munkatársai

Szerzők:

Bakacs Márta, Kaposvári Csilla,
Nagy Barbara, Varga Anita,
Zentai Andrea

Szakmai lektor:

Dr. Cserhádi Zoltán

Grafika és tördelés:

Horváth Tamás (OGYÉI)

Nyomdai kivitelezés:

SmartPress Kft.
1025 Budapest, Csalán utca 33.
info@smartpress.hu
www.smartpress.hu

Köszönetnyilvánítás

Köszönjük az együttműködést az Emberi Erőforrások Minisztériumának Országos Tisztifőorvosi Feladatokért Felelős Helyettes Államtitkársága munkatársainak, Dr. Kovács Márta, főosztályvezetőnek és Schmidt Richárd, osztályvezetőnek, a kormányhivatalok népegészségügyi osztályain dolgozó munkatársaknak, a vizsgálatban részt vett intézmények igazgatóinak, az étkeztetést biztosító közétkeztető cégek élelmezésvezetőinek, az élelmezésvezetői fókuszcsoportos megbeszélésen részt vett élelmezésvezetőknek, a két általános iskolának, melyek lehetőséget biztosítottak a tanári fókuszcsoportos beszélgetések lefolytatására.



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

A felmérés az Egészségügyi Világszervezet Magyarországi Irodája és az Emberi Erőforrások Minisztériuma között létrejött kétéves együttműködési megállapodás keretében jött létre.





OGYÉI

Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet

H-1051 Budapest, Zrínyi u. 3. | Levélcím: 1372 Budapest, Postafiók 450
Tel.: +36 1 886 9300, Fax: +36 1 886 9460 | www.ogyei.gov.hu