

Tiszavasvári Város Közétkeztetési Nonprofit Kft.
4440 Tiszavasvári, Városháza tér 4.

Tel: 42/ 520 – 553; Fax: 42/ 520 – 550
e-mail: kozetkeztetes@tvasvari.hu

Jelentés

**a Tiszavasvári Szociális -, Gyermekjóléti és Egészségügyi Szolgáltató
Központ és a Tiszavasvári Bölcsőde Gazdálkodási és étkeztetési
feladatainak a Városi Kincstár Tiszavasvári és a Tiszavasvári
Közétkeztetési Nonprofit Kft által történő ellátásának vizsgálatáról**

Tisztelt Polgármester Úr!

Jelenleg nem megfelelően kialakított a közétkeztetés jogszabályi környezete, az átfogó szabályozás hiányából eredően nem megoldott a minőségi szolgáltatás.

Szükséges volna egy egységes, a közétkeztetésre vonatkozó jogszabály megalkotása, amely a közétkeztetést komplex módon, annak valamennyi jelenleg szabályozatlan területére (a közétkeztetés fogalmára, intézményi körére, forrásaira, költségeire, térítési díjak megállapítására, minőségi és mennyiségi követelmények meghatározására, a speciális igényű gyermeke/ felnőttek étkeztetésének biztosítására, a párhuzamos hatósági ellenőrzések megszüntetésére, az egészséges ivóvíz használatára, a főzés és kulturált étkezés tárgyi és személyi feltételeire) egyaránt kiterjed.

Ma a közétkeztetés minősége azon múlik, hogy milyen a közétkeztető cégek önkontrollja, továbbá hogy az Önkormányzat meghatározza-e az elvárt minőséget, ezt megfelelően szabályozza-e, illetve hajt-e végre hatékony ellenőrzést.

Két jogszabály is előírja, hogy a közétkeztetésben az élettani szükségletnek megfelelő minőségű, és tápértékű étkezést kell biztosítani.

Az egészségügyről szóló 1997.évi CLIV. Tv. 50.§ (3) bek. kimondja, hogy a közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű, és tápértékű étkezést kell biztosítani.

Ennek részletei azonban nincsenek jogszabályi szinten meghatározva.

A gyermekétkeztetésre vonatkozó szabályok között nem szerepelnek olyan, az étkeztetés minőségi színvonalát biztosító garanciális szabályok, amelyek meghatároznák az étkezési szolgáltatás nyújtásakor az étel előállításához szükséges személyi feltételeket (pl.: a gyermeklétszámhoz viszonyított főző-, és tálalókonyhai alkalmazottak számát, élelmezésvezetők képzettségét) és a kulturált étel és ivóvíz fogyasztás tárgyi feltételeket (pl.: a kis- és főétkezések fogyasztásának helyét, az étkezőt (ebédlőt), a gyermekek számának megfelelő evő- és tálalóeszköz, szalvéta biztosítását).

A vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007 (VII.10) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet mellékletei rögzítették a csoportos étkeztetésre vonatkozóan az energia-tápanyag bevitel, illetve nyersanyag felhasználási ajánlásokat.

Az együttes rendelet csupán ajánlás formájában írta elő a követelményeket, ezért az abban foglaltakat a feltárt vizsgálati eredmények szerint nem is tartották be.

Az együttes rendeletet a 62/2011 (VI.30) VM számú rendelet 2011. augusztus 1.-i határidővel hatályon kívül helyezte.

A VM rendelet hatályba lépésével egyidejűleg megszűnt a korcsoportonként megadott napi energia-, és tápanyag bevitel értékeire vonatkozó jogszabályi előírás is.

Az Országos Tisztifőorvos az ÁNTSZ honlapján 2011. augusztus 1.-i dátummal közzétette a közétkeztetők számára a következő ajánlást:

- „A rendszeres étkezést biztosító szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás egészségügyi ajánlás (továbbiakban: Ajánlás)”, illetve
- „Ajánlás az iskolai büfék korszerű táplálkozásába illeszkedő választékának kialakításához.” (továbbiakban: büfé ajánlás)

Az ajánlás fogalom-meghatározásokat étrend tervezési szabályokat tartalmaz, meghatározza az étkezések számát, a felhasználható és kerülendő élelmiszereket, a diétás étkezést, személyi feltételeket, a hatósági ellenőrzés szabályait, stb.

Az ajánlás nem kötelező érvényű, tehát betartása nem kötelező, hozzá szankció nem kapcsolható.

A közétkeztetés minőségével kapcsolatban gyakran felmerül a nyersanyag norma nagysága, és a térítési díj kérdése.

Országos szinten elmondható, jelentős szórás van az egyes díjak mértéke között.

Az OÉTI főigazgató főorvosának információi szerint a díjak 150-700 Ft között mozognak.

Legfrissebb információim szerint, míg Tiszavasváriban a bölcsődei norma 185 Ft/fő/nap, Mátészalkán 250 Ft/fő/nap.

Annak ellenére, hogy a Gyermekvédelmi törvény (Gyvt) garanciát nyújt a megfelelő mennyiségű és minőségű közétkeztetés biztosítására, nincs olyan szabályozás a közétkeztetés tekintetében, amely meghatározná az étkezésre fordított minimum költséget.

A vizsgálatot az alábbi szempontok alapján végeztem:

- A 62/2011. (VI.30) VM számú rendeletnek megfelelően rendelkezik-e 10 vagy 100 főre elkészített anyaghányad nyilvántartással (recepttúrával).
- Az étlapkészítés módja: minimum 2x 10 napra kell készíteni, törekedni kell arra, hogy 1-1 ételsor 2x 10 nap vonatkozásában ne ismétlődjön, a változatossági mutató >60.
- Nyersanyag kiszabati ív vezetése, 1 napra vonatkozóan az étkezést igénybevevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges tisztított nyersanyagok tétele mennyiségi felsorolását jelenti.
- Az ellátás során biztosítandó étkezések száma:
 - egész napos ellátás (szociális otthon) esetén a korcsoportonkénti előírt energia szükséglet 100%-át napi 3 fő- és 2 kisétkezéssel
 - napi 3x-i étkezés szolgáltatása (bölcsőde) esetén az előírt napi energiaszükséglet 65%-át 1 fő- és 2 kisétkezéssel kell biztosítani.
- Adagolási útmutatóval rendelkezik-e. Az ételek korcsoportok szerinti adagolását adagolási útmutató alapján megfelelő méretű adagoló eszközökkel kell végezni.

- Diétás étkeztetés.
- Személyi feltételek.
- Költséggazdálkodás, önköltség-, rezsizszámítás.

Tiszavasvári Bölcsőde

- A Bölcsőde **nem** rendelkezik a 62/2011. (VI.30) VM számú rendeletnek megfelelő anyaghányad nyilvántartással.
- Étlap a számítógépen rögzítve van, a szülők által is jól látható helyen ki van függesztve. Változatossági mutató összességében $47,3 \% < 60$.
- Az anyagkiadás ellenőrizhető módon, naponta történik, a gyermek és felnőtt normának megfelelően feltüntetésre kerül a felhasználható és felhasznált nyersanyag norma, tételesen szerepel az étlapnak megfelelően az egyes ételekhez kiadott/ felhasznált nyersanyag kg-ban, literben, darabban feltüntetve. A nyersanyag kiadást és az átvételt a felelős személyek aláírásukkal igazolták.
- Az ellátás során biztosítandó étkezések száma: reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna. Ismerik és használják az Országos Tisztai Főorvos ajánlását.
- Adagolási útmutatóval rendelkezik, amely mind a konyhában, mind a kiosztás helyén megtalálható.
- A Bölcsődében diétás étkeztetést nem végeznek.
- Az élelmezésvezető élelmezésvezetői szakképesítéssel, a konyhai dolgozók szakács szakképesítéssel rendelkeznek.

Költséggazdálkodás, önköltség-, rezsizszámítás:

Bevételek:

Gyermekétkeztetés bevétele: nyersanyagnorma: 185 Ft+Áfa

Vendég+Szociális étkezés bevétele: nyersanyag norma: 173 Ft+rezsi+Áfa=505 Ft/adag

2013. I. félév főzési adagszám (nyitva 123 nap):

Megnevezés	Adag	1 napra
Gyermek	7.335	59,6
Felnőtt	5.386	43,8

36-37.hét főzési adagszám:

Megnevezés	Adag	1 napra
Gyermek	408	40,8
Felnőtt	349	34,9

1 adag ételre jutó költség:

Összes költség:

5.708.210 Ft

- 1.356.975 Ft

- 931.778 Ft

(Áfa nélkül)

alapanyag (gyerek 185 x 7.335)

alapanyag (felnőtt 173 x 5.386)

3.419.457 Ft

Költség felosztás: 3.419.457 Ft

Adagszám	%	R.költség	Rezsi	Nyersa.	Önktg.	ÁFA	Összesen
7.335	60	2.051.674	280	185	465	126	591
5.386	40	1.367.783	254	173	427	115	542
12.721	----	3.419.457	----	----		----	----

Megtakarítás 6 hónap alatt:

Gyermek: 480 – 465 = 15 x 7.335 = 110.025 Ft

Felnőtt: 437 – 427 = 10 x 5.386 = 53.860 Ft

Összesen: **163.885 Ft**

1 évre 327.770 Ft

Az Önkormányzat által fizetendő térítési díj ebben az esetben:

Gyermek: nyersanyagnorma + 152% + Áfa

Felnőtt: nyersanyagnorma + 147% + Áfa

Az átszervezéssel éves szinten jelentéktelen megtakarítás érhető el, amennyiben a Bölcsőde könyvelését továbbra is a Szociális Otthon végzi, úgy célszerű az ott beszerzésre kerülő ételmezési programhoz csatlakozni, külön raktárként nyilvántartani a Bölcsőde konyhát és a napi létszámadatok alapján elvégezni a nyersanyag kiszabást.

Javaslataim a további költségcsökkentésre:

- Csatlakozni valamely közbeszerzési pályázathoz, vagy kedvező árajánlatokra szerződést kötni.
- Az „ajánlás” betartására kell törekedni (receptúra készítés, limonádé helyett tizóráira friss, tiszta ivóvíz biztosítása, illetve zöldség, gyümölcsle, friss gyümölcs, gyümölcssaláta, friss gyümölcsturmixok formájában.)
- Törekedni kell arra, hogy az ételkészítéshez friss földes árut, zöldségfélét használjanak (mirelit drága, ezért mellőzése javasolt).
- Mintaétlap készítése esetén kiszámítható, hogy a jelenlegi 185 Ft-os nyersanyagnorma elegendő-e, ha nem, a nyersanyagnorma emelése indokolt.
- Javaslom egyéb húsféleségek használatát is (nem csak pulykacomb). A rágást elősegítendő darabos ételek bevezetése a megfelelő korcsoport számára. A főzelékek mellett rakott étel, leves, párolt zöldség is szerepeljen az étlapon.

Szociális Otthon

- 62/2011. (VI.30) VM számú rendeletnek megfelelő anyaghányad nyilvántartással (recepttúrával) **nem** rendelkezik.
- Az intézmény honlapján is közzétett, két heti étlappal rendelkezik. A 36.-37. heti étlapot elemezve megállapítható, hogy 10 nap alatt 6 alkalommal hideg vacsora szerepel, amely általában szeletelt felvágott, joghurt, párizsi. Az étlapon friss zöldség nyersen reggelire egyszer, vacsorára egyszer, ebédre egyszer fordul elő. Gyümölcs nem szerepel az étlapon. A változatossági mutató 58,5%, amely elfogadható.
- A nyersanyag kiszabás, „anyagkiadás” megnevezésű nyomtatványon történik. A nyersanyag kiszabás azonban nem felel meg a feltüntetett létszámnak (pl.: 2013.09.02 létszám: reggeli 218 fő, sertés májkrém kiadott 240 db; 2013.09.05 létszám: reggeli 220 fő, krém fehérsajt kiadott 240 db; 2013.09.08 létszám: reggeli 219 fő, dzsem kiadott 250 db; 2013.09.10 létszám: reggeli 221 fő, magvas kifli kiadott 480 db). Az „anyagkiadás munkaszámra” nevű nyomtatványon nem ellenőrizhető a létszám és diéta szerint kiadott nyersanyag mennyisége. Nem állapítható meg, hogy a darabos áruból miért használ fel rendszeresen többet, mint amit a létszám indokoltta tesz. Ez természetesen a nyersanyagnorma túllépéséhez vezethet. Az étlapot szakmailag nem értékelem, de felvetődhet a kérdés, hogy egész napos ellátás esetén, szombaton és vasárnap vacsorára elegendő-e 5,7 dkg szeletelt felvágott.
- Az egész napos ellátás esetén az előírt energia szükséglet 100%-át napi 3 fő és 2 kísétkezéssel javasolja biztosítani az Országos Tisztai Főorvos az ajánlásában (energia szükséglet 2000-2500 kalória).
- Adagolási útmutatóval **nem** rendelkeznek, az ételek adagolásához megfelelő méretű adagoló eszközökkel rendelkeznek.
- Diétás étkeztetést biztosítanak (cukros, epekímélő, gluténes, tejérzékeny lakók részére). Diétás étrendet nem készítenek, dietetikust nem alkalmaznak.
- Az ételek előállításának folyamatát, az étlapkészítést az ételmezésvezető felügyeli, ételmezésvezetői szakképesítéssel rendelkezik. A konyhán mindkét műszakban szakképzett szakácsok is dolgoznak.

Költséggazdálkodás, önköltség-, rezsiszámítás (2013. I. félév):

<u>Nyersanyagnorma (nettó):</u>	Reggeli	91 Ft
	Ebéd	212 Ft
	Vacsora	130 Ft

Bér + járulék:	10.363.200 Ft
Alapanyag	20.727.776 Ft + ÁFA
Egyéb készlet	1.566.490 Ft + ÁFA
Szolgáltatások	2.973.970 Ft + ÁFA
Egyéb, felosztott költség	2.000.000 Ft + ÁFA

Összesen: 37.631.436 Ft

Összes költség	37.631.436 Ft	
- 17.610.110 Ft		(alapanyag lakók 40.670 x 433)
- 1.462.580 Ft		(alapanyag vendég 6.899 x 212)

18.558.746 Ft

Költség felosztás: 16.758.746 Ft

Megnevezés	Adagszám	%	R.költség	Rezsi	Nyersa.	Önktg.	ÁFA	Összesen
Lakók	40.670	85,5	15.867.727	390	433	823	222	1.045
Vendég	6.899	14,5	2.691.019	390	212	602	162	765
Összesen:	47.569	----	18.558.746	----	----		----	----

Amennyiben a kimutatott rezsiköltség valós nagyságrendű, és ha nem merül fel egyéb, itt nem látható, vagy nem kimutatott egyéb rendkívüli költség (gépkocsi üzemanyag...stb) az Önkormányzat által megállapított nyersanyagnorma alapján a lakók 1 napi étkeztetése 823 Ft + ÁFA = **1.045 Ft/fő/nap**, a vendégétkeztetés 602 Ft+Áfa = 765 Ft/fő/nap összegbe kerül. A többletköltség 84,50 Ft/adag/nap, 6 hónap alatt 3.436.615 Ft, 1 év alatt kb. 6.873.000 Ft, amely 1 lakóra vetítve (220 fő) 31.242 Ft/fő többletköltséget jelent a térítési díjban (2.604-Ft/hó).

A konyha ellenőrizhető, biztonságos működtetése érdekében az alábbiakat javaslom:

- Teljes körű élelmezési program bevezetése, amely képes a rendeletben foglalt nyilvántartási kötelezettségek teljesítésére, tartalmazza a recepttúrát, kezeli a beszerzéseket és kiadásokat, nyilvántartja a raktárkészletet, normafigyelővel rendelkezik, és az ellenőrzés megkönnyítéséhez napi szinten nyilvántartja a raktárkészletet.
Költsége: kb. 350.000 Ft + ÁFA
- A diétás étkeztetések megvalósításához dietetikus alkalmazása szükséges minimum heti 2 órában.
Költsége: kb. 50.000 Ft + ÁFA/hó
- A közbeszerzési törvény 120.§ e bekezdése alapján nem kötelező közbeszerzést kiírni az uniós értékhatárt el nem érő „a hideg élelmiszer és főzési alapanyag friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, tej és tejtermék, gabonafélék, kenyér és

pékáru, méz, tojás, kertészeti növény beszerzésére”. Kedvező beszerzési árak elérése miatt azonban szükséges olyan szállítókkal megállapodni, vagy szerződést kötni, akik minőségi nyersanyagot szállítanak kedvező áron annak érdekében, hogy az étkeztetés minőségi változást eredményezzen.

Költsége: **költség megtakarítást eredményez**

- A konyhai dolgozók létszámának, és munkarendjének felülvizsgálata annak érdekében, hogy a lakók ételmezésének színvonala javuljon, törekedni kell arra, hogy egyáltalán ne, vagy csak hetente egyszer legyen hideg vacsora.

Költsége: **bérmegtakarítás valószínűsíthető**

- Szigorú gazdálkodásra kell törekedni! A nyersanyagnorma napi figyelése mellett meg kell szüntetni a többlet kiadásokat úgy, hogy kizárólag a lakók és vendégétkezők létszámának megfelelő nyersanyag kerüljön kiadásra.

Költsége: **Költség csökkentő tényező**

- A drágább mirelit áruk helyett földes árut és friss zöldséget, gyümölcsöt kell használni az ételkészítéshez.

Költsége: **Költség csökkentés várható**

- Az Országos Tisztifőorvos ajánlása alapján be kell vezetni a napi 5x-i étkeztetést, a 3 főétkezés mellett, napi 2x-i kísétkezés biztosításával (tízórai, uzsonna), amely lehet gyümölcs, joghurt, sajt stb.

Költsége: **Többlet költséget nem jelent.**

- Fontosnak tartom a jövőben továbbra is azt a célt, amit Girincsi Sándor gazdaságvezető fogalmazott meg tanulmányában: „Az ellátottak számára nagyon fontos a megfelelő mennyiségű, és minőségű ételek fogyasztása. Inkább a háziasabb ételeket kedvelik, napjaik kiemelkedő időszaka az étkezés, életük egyik fontos örömforrása. Ünnepek alkalmával mindenképpen az ünnepnek megfelelő, házias ételekkel szolgáljuk ki őket, hogy ebben is örömeiket leljék. Egyéni szükségletüket is figyelembe véve látjuk ellátottainkat a számára szükséges, esetleg speciális, vagy egyedileg elkészített ételekkel.”

Költsége: **Többlet költséget nem jelent.**

- Javaslom a nyersanyagnorma Önkormányzat által történő megállapítását, a jelenlegi norma csökkentését nem támogatom, mintaétlap készítése esetén kiszámítható, hogy a jelenlegi 433 Ft-os nyersanyagnorma elegendő-e, ha nem, a nyersanyagnorma emelése indokolt.

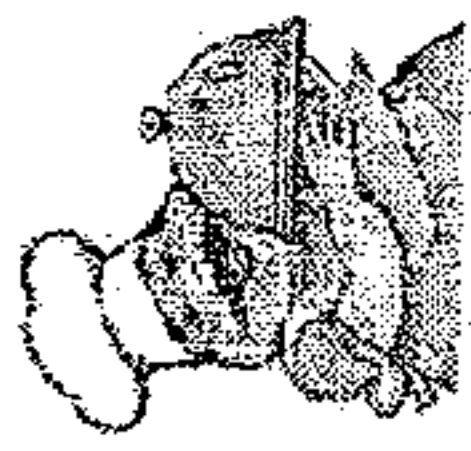
Mellékletek:

1. sz. melléklet	Bölcsődei étlap 36. – 37. hét
2. sz. melléklet	TISZEK étlap 36. – 37. hét
3. sz. melléklet	Alapvető nyersanyagok árainak összehasonlítása
4. sz. melléklet	TISZEK 2013.09.02 anyagfelhasználás elemzése
5. sz. melléklet	TISZEK 2013.09.11 anyagfelhasználás elemzése

Tiszavasvári, 2013. október 28.

Gáll Antalné *h. k.*
ügyvezető

MIT ESZÜNK MA?



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	Rozsoszemle Karamell	Rántotta Félb.k.	Kenőmájas Félb.k. Uborka Forralt tej	Felvágott rámás félb.k. Z.paprika Tej	Sajtos melegszendvics Forralt tej
TÍZÓRAI	Limonádé	Forralt tej Limonádé	Uborka Forralt tej Limonádé	Z.paprika Tej Limonádé	Limonádé
EBÉD	Párolt pulyka Sárgarépa főzelék Szilva	Hal rudacska Tavaszi rizs Szilva Finomfőzelék Sajt szórat Alma	Párolt pulyka Paradicsom mártás Körte	Sajt szórat Sóskamártás Körte	Párolt pulyka Karatábé főz. Alma
UZZONNA	Sajtosrámás félb.k. Uborka Citromos tea	Túrókrémes Félb.k. Gyümölcs tea	Sajtkrémes Félb.k. Paradicsom C.tea	Ízes bukta Gyümölcs tea	Vajas félb.k. Citromos tea

2013. év09.....hó...02.....tól...09.....hó...06....ig.

...36....hét.

Az étlapon a változás jogát fenntartjuk!

Tókesné

élelmezésvezető

MIT ESZÜNK MA?



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	Rozsoszemle Karamell	Főtt tojás Rámásfélb.k. Forralt tej	Főtt kolbász Mustár, Félb.k. Citromos tea Paradicsom	Kenőmájas Félb.k. Uborka Forralt tej	Kolbászkrémes félb.k. Paradicsom Gyümölcs tea
TÍZÓRAI	Limonádé	Limonádé	Limonádé	Limonádé	Limonádé
EBÉD	Ripp-ropp Rizi-bizi Szőlő Zöldbabfőz. Sajt	Párolt pulyka Sütőtökfőzelék Szilva	Pulykapörkölt Brokkolifőz. Szilva	Főtt tojás Parajfőz. Szőlő	Majorannás pulyka Szarvacska Alma
UZSONNA	Sajtkrémes Félb.k. Z.paprika Gyümölcs tea	Felvágott Vajas félb.k. Uborka Gyümölcs tea	Túrókrémes Félb.k. Citromos tea	Hajtovány Gyümölcs tea	Rámás félb.k. Paradicsom Limonádé

2013. év ...09.....hó...09.....tól.....09.....hó...13...ig.

...37....hét.

Az étlapon a változás jogát fenntartjuk!

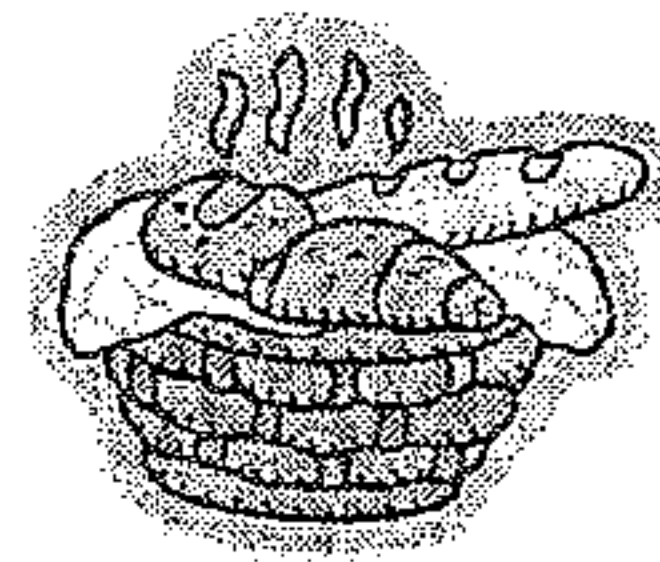
Tókésné

élelmezésvezető

Tiszavasvári Szociális-, Gyermekjóléti és Egészségügyi Szolgáltató Központ
4440 Tiszavasvári Vasvári Pál út 87. Tel. 42/520-002

2013. szeptember 2 – szeptember 8.

Étlap



	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	TEA, MÁJKRÉM	TEA, PADLIZSÁN- KRÉM	TEA, HÚSKENYÉR	TEA, KÖRÖZÖTT	TEA, PÁRIZSI	TEA, KENŐMAJAS	TEA, TEJES- KÁVÉ, VAJ, DZSEM
D							
E	GYÜMÖLCS- LEVES BURGONYÁS- KOCKA	TAVASZI- LEVES LECSÓS- CSIRKEMÁJ, RIZS	BABGULYÁS TÚRÓFÁNK	CSONTLEVES TÖLTÖTT- PAPRIKA	GRÍZGALUSKA- LEVES SÜLTCSIRKE, KELKÁPOSZTA- FŐZELÉK	ZÖLDBORSÓ- LEVES RAKOTT- BURGONYA	CSONTLEVES BÁCSKAI- RIZSES-HÚS
D			RAGULEVES				
V	FŐTT- KOLBÁSZ, MUSTÁR	MAKOS- BOBÁLYKA	PAPRIKÁS- BURGONYA	JOGHURT, PÁRIZSI	SAJTOS- METÉLT	SZELETELT FELVÁGOTT, CSOKOLÁDÉ	SZELETELT FELVÁGOTT, TÚRÓ-RUDI
D		TÚRÓS- BOBÁLYKA					

A nyersanyagtól függően a változás jogát fenntartjuk.

Tiszavasvári Szociális-, Gyermekjóléti és Egészségügyi Szolgáltató Központ
4440 Tiszavasvári Vasvári Pál út 87. Tel. 42/520-002

2013. szeptember 9 – szeptember 15.

Étlap



	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	TEA, PÁRIZSI- KRÉM	TEA, TEJES- KÁVÉ, MAGVAS KIFLI	TEA, OLASZ FELVÁGOTT	TEA, KOCKASAJT	TEA, MÁJKRÉM	TEA, VAJ, PARADICSOM	TEA, TÖMLŐSSAJT
D							
E	ZÖLDBORSÓ- LEVES DIÓSMETÉLT	ZÖLDSÉG- LEVES RÁNTOTT- SZELET, RIZS, VITAMIN- SALÁTA	FRANKFURTI- LEVES SONKÁSKIFLI	KÖMÉNYMAG- LEVES BRASSÓI APRÓ- PECSENYE	CSONTLEVES TEJFÖLÖS CSIRKE, NOKEDLI	HAMIS- GULYÁSLEVES SZÉKELY- KÁPOSZTA	CSONTLEVES HENTES- TOKÁNY, RIZS
D						TÖKFŐZELÉK SERTÉS- PÖRKÖLT	
V	TEA, BUNDÁS- KENYÉR	SÜLT SZALONNA, PARADICSOM	PÁSZTOR- TARHONYA	MINI FONOTT KALÁCS, KAKAO	FŐTT KOLBÁSZ, MUSTÁR	SZELETELT FELVÁGOTT	SZELETELT FELVÁGOTT
D		SONKA					

A nyersanyagtól függően a változás jogát fenntartjuk.

Alapvető nyersanyagok árainak összehasonlítása

Megnevezés	Mért.egység	TISZEK	BÖLCSŐDE	KFT
Tej	L	120	164	142
Tejföl	L	466,16	500	376
Túró	Kg	873,10	760	640
Trappista sajt	Kg	1134,49	1200	1170
Félbarna kenyér	Kg	180	180	128
Zsemle	Db	17,25	20	10
Liszt	Kg	103,76	100	95
Tarhonya	Kg	308,95	400	252
Száraztészta	Kg	333,51	279	262
Étolaj	L	333,79	350	312
Kristálycukor	Kg	222,28	250	195
Burgonya	Kg	113,80	130	70
Sárgarépa	Kg	----	210	115
Uborka	Kg	----	250	320
Tojás	Db	22,34	30	25
Rizs	Kg	193,99	200	148
Só	Kg	57,14	60	51
Delikát	Kg	1856,47	700	910
Zöldség	Kg	294,66	270	230
Karalábé	Kg	178,57	270	90
Hagyma	Kg	145,24	250	75
Zöldborsó	Kg	329	290	260
Alma	Kg	138,83	240	100
Lebbencs tészta	Kg	----	389	252
Zöldbab mirelit	Kg	508,79	289	250
Pulyka felsőcomb filé	Kg	----	840	1100
Körettészta	Kg	309	300	252
Dagadó, lapocka	Kg	848,97	----	510
Csigatészta	Kg	645,32	----	770
Fejes káposzta	Kg	90	----	70
Sertés párizsi	Kg	637,66	----	420
Csirkecomb	Kg	610,57	----	590
Kelkáposzta	Kg	318,41	----	120
Karaj csont nélkül	Kg	1073,04	----	1290
Olasz felvágott	Kg	948,58	----	660
Sonka	Kg	1319,22	----	740
Sertés májkrém 65 g	Db	51,78	----	36
Lecsókolbász	Kg	481,73	----	220
Müzli szelet	Db	49,41	----	23

Alapvető nyersanyagok árainak összehasonlítása

Megnevezés	Mért.egység	TISZEK	BÖLCSŐDE	KFT
Tej	L	120	164	142
Tejföl	L	466,16	500	376
Túró	Kg	873,10	760	640
Trappista sajt	Kg	1134,49	1200	1170
Félbarna kenyér	Kg	180	180	128
Zsemle	Db	17,25	20	10
Liszt	Kg	103,76	100	95
Tarhonya	Kg	308,95	400	252
Száraztészta	Kg	333,51	279	262
Étolaj	L	333,79	350	312
Kristálycukor	Kg	222,28	250	195
Burgonya	Kg	113,80	130	70
Sárgarépa	Kg	----	210	115
Uborka	Kg	----	250	320
Tojás	Db	22,34	30	25
Rizs	Kg	193,99	200	148
Só	Kg	57,14	60	51
Delikát	Kg	1856,47	700	910
Zöldség	Kg	294,66	270	230
Karalábé	Kg	178,57	270	90
Hagyma	Kg	145,24	250	75
Zöldborsó	Kg	329	290	260
Alma	Kg	138,83	240	100
Lebbencs tészta	Kg	----	389	252
Zöldbab mirelit	Kg	508,79	289	250
Pulyka felsőcomb filé	Kg	----	840	1100
Körettészta	Kg	309	300	252
Dagadó, lapocka	Kg	848,97	----	510
Csigatészta	Kg	645,32	----	770
Fejes káposzta	Kg	90	----	70
Sertés párizsi	Kg	637,66	----	420
Csirkecomb	Kg	610,57	----	590
Kelkáposzta	Kg	318,41	----	120
Karaj csont nélkül	Kg	1073,04	----	1290
Olasz felvágott	Kg	948,58	----	660
Sonka	Kg	1319,22	----	740
Sertés májkrém 65 g	Db	51,78	----	36
Lecsókolbász	Kg	481,73	----	220
Müzli szelet	Db	49,41	----	23

TISZEK 2013.09.02 anyagfelhasználás elemzése

Recept: Tea, Májkrém, gyümölcsleves, burgonyás kocka, főtt kolbász, mustár

Reggeli: 218 fő

Ebéd: 273 fő

Vacsora: 218 fő

Megnevezés	Menny.	M.e.	Egységár	Érték	Menny.	Érték
Kristálycukor	16,00	Kg	222,28	3.556,48	7,40	
Teafű	0,25	Kg	1.317,41	329,35	0,10	
Citromsav	0,25	Kg	659,01	164,75	0,05	
Filteres tea	2,00	Db	255,83	511,66		
St. májkrém 65g	240	Db	52,67	12.640,80	218	
Delikát	0,30	Kg	1.856,47	556,94		
Só (finom)	3,00	Kg	57,14	171,42	1,00	
Bors, őrölt	0,10	Kg	1.847,95	184,80	0,03	
Piros paprika	0,15	Kg	1.093,27	163,99	0,22	
Alma bef. 4250 g	9,20	Kg	562,17	5.171,96	6,28	
Meggy befőtt	13,80	Kg	634,68	8.758,58	4,25	
Szilva	33,00	Kg	180,37	5.952,21		
Tejföl f.zs	5,00	L	457,14	2.285,70	8,20	
Liszt	4,00	Kg	103,76	415,04	2,20	
Szegfűszeg	0,04	Kg	12.303,83	492,15	----	
Fahéj	0,06	Kg	347,27	20,84	----	
Tejszín	3,00	L	738,12	2.214,36		
Étolaj	10,00	L	333,79	3.337,90	3	
Nagykocka	26,00	Kg	333,51	8.671,26	24,6	
Gyüm.lev. alap	0,20	Kg	3.244,92	648,98		
Lecsó 5 kg	5,00	Kg	523,24	2.616,20	1,90	
Köleskása	0,85	Kg	1.339,78	1.138,81		
Lecsókolbász	35,00	Kg	406,80	14.238,00	21,80	
Mustár	5,00	Kg	511,90	2.559,50	4,36	
Almapüré	4,00	Kg	102,38	409,52		
Cseresznye	29,00	Kg	363,88	10.552,52		
Kenyér	90,00	Kg	180,00	16.200,00	52,30	
Burgonya	100,00	Kg	113,80	11.380,00	59,00	
Vöröshagyma	15,00	Kg	145,24	2.178,60	4,60	
Tej	0,00	L	0,00	0,00	8	
Vaníliacukor	0,00	Kg	0,00	0,00	0,40	
Citromlé	0,00	L	0,00	0,00	0,90	
Pörkölt alap	0,00	Kg	0,00	0,00	0,33	
Citrom	0,00	Kg	0,00	0,00	1,7	
Őszibarack bef.	0,00	Kg	0,00	0,00	6,00	
Vegyes befőtt	0,00	Kg	0,00	0,00	12,75	
Alsa italpor	0,00	Kg	0,00	0,00	0,75	
Összesen:				117.522,34		54.594,86

TISZEK 2013.09.11 anyagfelhasználás elemzése

Recept: Tea, Olasz, Frankfurti leves, Sonkás kifli, Pásztor tarhonya

Reggeli: 222 fő

Ebéd: 294 fő

Vacsora: 222 fő

Megnevezés	Menny.	M.e.	Egységár	Érték	Menny.	Érték
Kristálycukor	13,00	Kg	217,46	2.826,94	4,20	
Teafű	0,25	Kg	1.304,47	326,12	0,10	
Citromsav	0,25	Kg	561,91	140,48	0,05	
Filteres tea	2,00	Db	260,32	520,65		
Olasz felvágott	18,30	Kg	948,58	17.359,00	15,50	
Delikát	0,80	Kg	1.125,12	900,10	0,40	
Só (finom)	7,00	Kg	55,50	388,50	1,20	
Bors, őrölt	0,18	Kg	1.651,69	297,30	0,06	
Piros paprika	0,25	Kg	1.633,83	408,46	0,23	
Pörkölt alap	0,35	Kg	3.453,00	1.208,55	0,33	
Virslis műbeles	21,30	Kg	500,00	10.650,00	17,60	
Kelkáposzta	60,80	Kg	318,41	19.359,33	31,00	
Liszt	43,00	Kg	103,76	4.461,68	30,90	
Lecsó 5 kg	5,00	Kg	397,32	1.986,60	1,60	
Margarin	5,00	Kg	396,25	1.981,26		
Tojás	60,00	Db	22,28	1.336,60	44,00	
Tejföl	10,00	L	473,24	4.732,45	5,90	
Étolaj	12,00	L	305,52	3.666,24	11,00	
Füstölt tarja	6,70	Kg	1.099,00	7.363,30		
Sonka	8,10	Kg	1.319,22	10.685,70	5,90	
Köménymag	0,04	kg	1.689,60	67,58	0,03	
Tarhonya	16,00	kg	308,95	4.943,20	17,76	
Sós szalonna	3,00	Kg	810,33	2.431,00		
Burgonya	150	Kg	110,02	16.503,54	59,00	
Kenyér	80,00	kg	179,98	14.398,01	26,60	
Élesztő	2,00	Kg	195,00	390,00	1,45	
Tej	45,00	Kg	120,00	5.400,00	18,00	
Trappista sajt	0,00	Kg	0,00	0,00	1,80	
Majoranna	0,00	Kg	0,00	0,00	0,05	
Citromlé	0,00	L	0,00	0,00	0,90	
Vöröshagyma	0,00	Kg	0,00	0,00	5,70	
Paradicsompüré	0,00	Kg	0,00	0,00	2,90	
Alsa italpor	0,00	Kg	0,00	0,00	0,16	
Összesen:				134.732,56		61.689,18