



Ikt. szám: 1455-35 /2015.

Tárgy: élelmezési tájékoztató

Ügyintéző: Pápa László

Vác Város Önkormányzat

Polgármesteri Hivatala

Kökény Szabolcs

osztályvezető úr

részére

Vác

Március 15. tér 11.

2600

Tisztelt Osztályvezető Úr!

2015. november 25-én érkezett kivonattal kapcsolatban az alábbi tájékoztatást adom.

Vác Város Önkormányzat Gazdasági Hivatala által üzemeltetett intézményekben az új közétkeztetési rendelet az étkezés igénybevételét igazolhatóan nem befolyásolja.

Az étkezés igénybevételéről kimutatásokat folyamatosan készítünk.

A mellékletben szereplő kimutatás minimális változásokat mutat, az egyes intézményekbe beíratott és távozó gyerekek száma változtatja általában.

Intézményeink főzőkonyhái az OÉTI ajánlás megjelenése óta, 2011. augusztus 01-től készülnek a törvény bevezetésére.

Nagy gondot fordítottunk az előző években is az egészséges étrendek kialakítására.

Dietetikus alkalmazásával erősítettük meg az élelmezésvezetők és a szakácsok ez irányú munkáját.

Arra törekedtünk, hogy a fűszerezésben ne legyen drasztikus változás, fokozatosan csökkent a sótartalom is.

Eddig is jellemző volt a teljes kiőrlésű gabonatermékek használata, a zöldségek széleskörű használata a köretekben.

Anyagi lehetőségekhez mérten (a normaemelés minden esetben igazodott a szülők terhelhetőségéhez) kerülnek be az étrendbe a költségesebb fogások.

Természetesen időnként jelentkeznek olyan gondok, hogy egy-egy új fogás nem arat osztatlan sikert a gyerekek körében. Ilyen esetben vagy elhagyjuk ezeket, vagy módosításra kerül a recept. Komoly munka folyik azért, hogy a gyerekek az otthon kialakított egészségtelen, rossz szokásokon alapuló étkezés mellett példát kapjanak a megfelelő, egészségesebb étkezéshez.

Téves gondolat az, hogy a gyerekek az úgynevezett reformkonyha termékeit nem fogják megenni. Sajnos tapasztaljuk, hogy sok gyerek a hagyományos ételeket sem eszi meg sokszor (pl. rántott, vagy sült csirke, hal stb.) és ez jellemző a rászoruló kategóriába tartozó gyerekekre is!

A tapasztalataink azt mutatják, hogy az adminisztrációs követelmények növekedése több problémát okoz, mint a tartalmi változások. (valamennyi étlap tartalmazza a kalória mennyiségét és az allergén termékek kimutatását). Egyre nagyobb számban jelentkeznek az ételallergiás gyerekek, amely további kihívást jelent a közétkeztetésben. A megfelelő étrendet saját előállításban, illetve a liszt érzékeny menüt külső beszállítóval biztosítjuk.

Sok segítséget kapunk a pedagógusoktól az életmódi nevelésben, összhangba próbáljuk hozni az iskolai büfék kínálatát is az elvárásokkal.

Folyamatban vannak a hatósági ellenőrzések, de még nem kaptuk meg az eredményeket, ezért nem tudok beszámolni még arról, hogyan felelnek meg az intézményhálózat főzőkonyhái pontról-pontra az elvárásoknak.

Vác, 2015. december 1.

Tisztelettel:

Pápa László
Gazdasági Hivatal vezetője