



ELŐLAP A TÁJÉKOZTATÓHOZ

AZ ELŐTERJESZTÉS CÍME: Tájékoztató a BioGastro Kft. elégedettségi kérdőív tapasztalatairól

MELLÉKLETEI:

- felmérés eredménye óvoda, iskola,
- felmérés eredménye Családsegítő
- 191/2022. (X.24.) OKEB határozati javaslat

AZ ELŐTERJESZTÉST TÁRGYALJA: Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottság

ÜLÉS TÍPUSA: nyílt

ÜLÉS IDŐPONTJA: 2022. november. 21.

AZ ELŐTERJESZTÉST VÉLEMÉNYEZI: -

MEGHÍVOTTAK: -

A HATÁROZATRÓL ÉRTESÜLNEK: érintett intézmények, BioGastro Kft., Jegyzői Titkárság

ELŐTERJESZTŐ: Tarjáni István polgármester

AZ ELŐTERJESZTÉST ÖSSZEÁLLÍTOTTA: Veres-Czinege Anita közművelődési és köznevelési referens

AZ ELŐTERJESZTÉST ELLENŐRIZTE: dr. Szabó Ferenc jegyző, dr. Major Mónika aljegyző

Dátum: 2022. november 13.



VÁROS POLGÁRMESTERE

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a • Telefon: 06 23 310-174/213 mellék
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

ELŐTERJESZTÉS

Tájékoztató a BioGastro Kft. elégedettségi kérdőív tapasztalatairól

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága a 191/2022. (X.24.) határozatával elfogadta a BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos kérdőív tartalmát és annak az érintett biatorbágyi közintézményekbe történő kiküldését.

A felmérés a 2022. november 7.-i héten indult és egy hetet fedett le. Fenti Bizottsági határozatnak megfelelően a kérdőív egy bővebb körben került kiküldésre, bevonva minden biatorbágyi iskolát és óvodát. Az óvoda esetében az étkezésben részt vevő dolgozók vettek részt a felmérésben, az iskolák esetében pedig az 1-4 évfolyam tekintetében 5-10 pedagógus, az 5-8. évfolyam tekintetében pedig a gyermekek mellett tanárok is.

A szociális étkezést igénybevevő 25 fő közül 5 fő került megkérdezésre.

A kérdőív a google kérdőív készítő szolgáltatása segítségével került kiküldésre, feldolgozásra és összegzésre.

A felmérés eredményéről összességében elmondható, hogy a vélemények inkább pozitív irányba mutatnak, beleértve az építő jellegű kritikákat is.

A felmérés eredményét - az óvoda-iskola és a szociális étkezést igénybe vevők tekintetében külön - az előterjesztés melléklete tartalmazza.

Kérem a Bizottságot a BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos felmérés megtárgyalására!

Biatorbágy, 2022. november 13.

Tisztelettel:

Tarjáni István s.k.
Polgármester

Határozati javaslat
Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága
..../2022. (XI. 21.) határozata

Tájékoztató a BioGastro Kft. elégedettségi kérdőív tapasztalatairól

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága

- 1) elfogadja a BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos felmérés tartalmát,
- 2) kéri, hogy a felmérés eredménye kerüljön megküldésre a BioGastro Kft. felé.

A közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményeit a határozat melléklete tartalmazza.

Határidő: azonnal

Felelős: polgármester

Végrehajtásért felelős: Jegyzői Titkárság

**Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága**

191/2022. (X. 24.) határozata

**BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos kérdőív jóváhagyásáról és a 119/2022.
(V.23.) határozat módosításáról**

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága megtárgyalta a BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos kérdőív jóváhagyásáról és a 119/2022. (V.23.) határozat módosításáról szóló előterjesztést és az alábbi kiegészítéssel hagyta jóvá:

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága jóváhagyja,

- 1) a BioGastro Kft. szolgáltatásával kapcsolatos kérdőívek tartalmát,
- 2) a kérdőívek a Biatorbágyi Benedek Elek Óvoda, a Biai Gáspár Református Általános Iskola és Szőlőszem Óvoda, a Biatorbágyi Általános Iskola és Magyar-Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola, a Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános Iskola, a Czuczor Gergely Katolikus Általános Iskola és a Biatorbágyi Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálat részére kerüljenek kiküldésre,
- 3) a felmérés az előterjesztésben részletezett alapján valósuljon meg, az intézmények által egyeztetett formában (az alsó tagozat esetében 5-10 tanító bevonása mellett, felső évfolyam esetében a tanárok mellett diákok bevonásával),
- 4) hogy a kérdőívek évente egy alkalommal, november hónapban kerüljenek kiküldésre a Biatorbágyi Benedek Elek Óvoda, a Biai Gáspár Református Általános Iskola és Szőlőszem Óvoda, a Biatorbágyi Általános Iskola és Magyar-Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola, a Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános Iskola, a Czuczor Gergely Katolikus Általános Iskola, a Biatorbágyi Általános Iskola és Magyar-Angol Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola és a Biatorbágyi Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálat részére
- 5) kéri, hogy a felmérés eredménye kerüljön vissza a Bizottság elé.

A közzétételével kapcsolatos kérdőíveket a határozat melléklete tartalmazza.

Határidő: 2022. november 30.

Felelős: polgármester

Végrehajtásért felelős: Jegyzői titkárság


Mohácsy István
elnök



BioGastro Kft. közétkeztető szolgáltatóval kapcsolatos felmérés

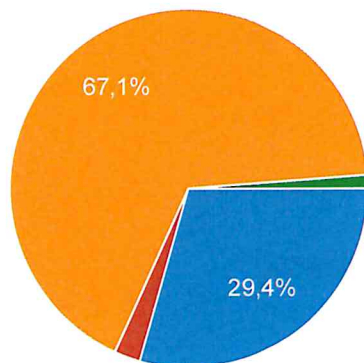
85 válasz

Elemzések közzététele

1) Milyen étkeztetést vesz igénybe ?

 Másolás

85 válasz

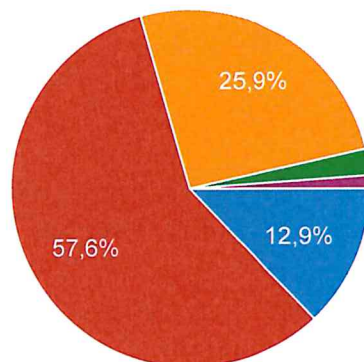


- Óvodai normál étkeztetést
- Óvodai speciális étkeztetést
- Iskolai normál étkeztetést
- Iskolai speciális étkeztetést

2) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? LEVESEK

 Másolás

85 válasz



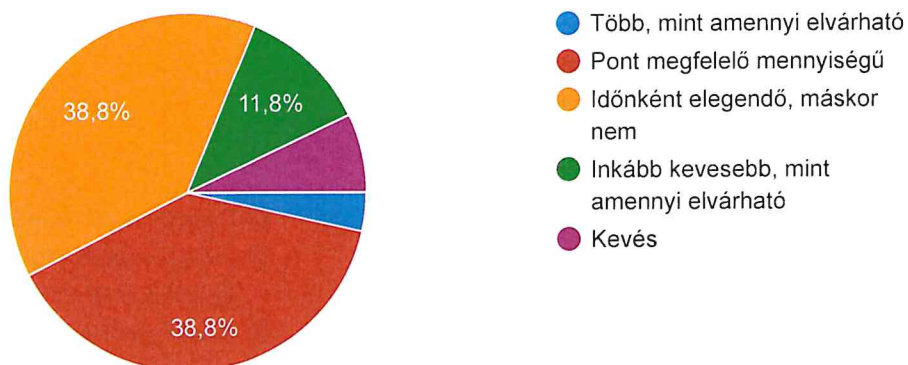
- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés





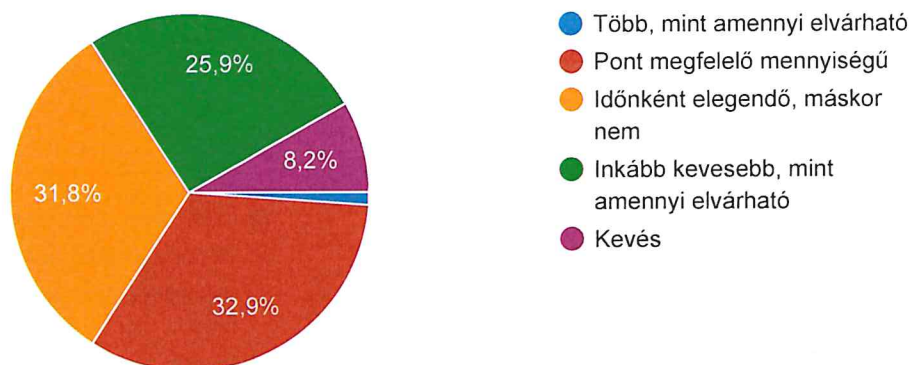
3) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? KÖRETEK

85 válasz



4) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? HÚSOK

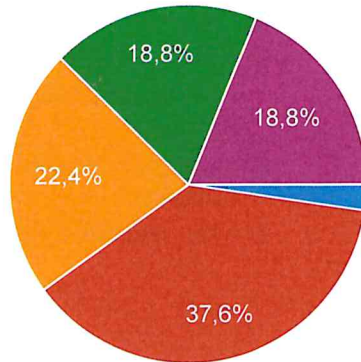
85 válasz





5) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? GYÜMÖLCSÖK

85 válasz

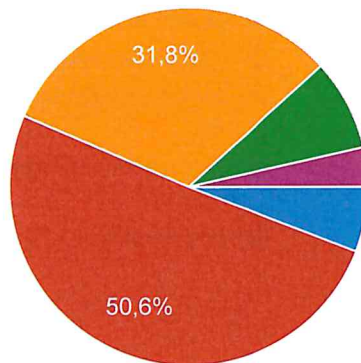


- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés



6) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? FŐZELÉK

85 válasz



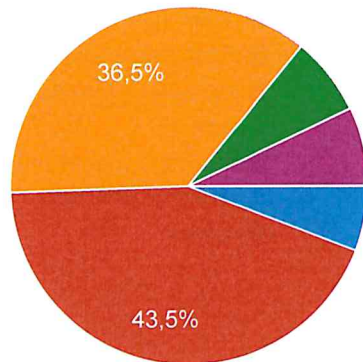
- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés





7) Hogyan értékeli az ételek minőségét? LEVESEK

85 válasz

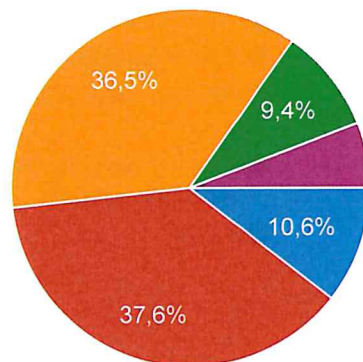


- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége



8) Hogyan értékeli az ételek minőségét? KÖRETEK

85 válasz



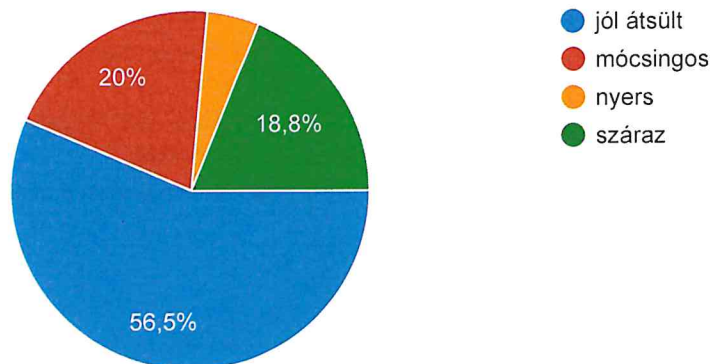
- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége





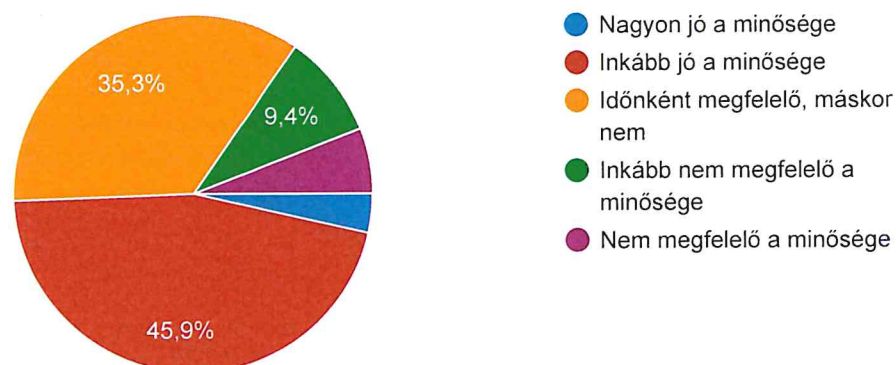
9) Hogyan értékeli az ételek minőségét? HÚSOK Több helyes válasz is megjelölhető!

85 válasz



10) Hogyan értékeli az ételek minőségét? FŐZELÉKEK

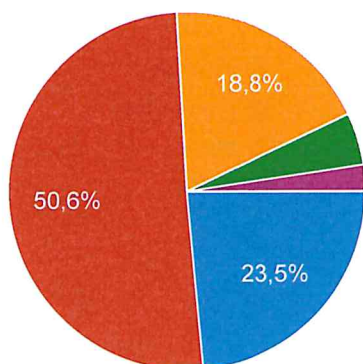
85 válasz





11) Hogyan értékeli az ételek minőségét? GYÜMÖLCSÖK

85 válasz

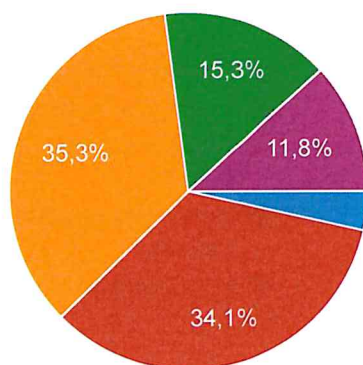


- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége



12) Hogyan értékeli a tízórai és uzsonna mennyiségét

85 válasz



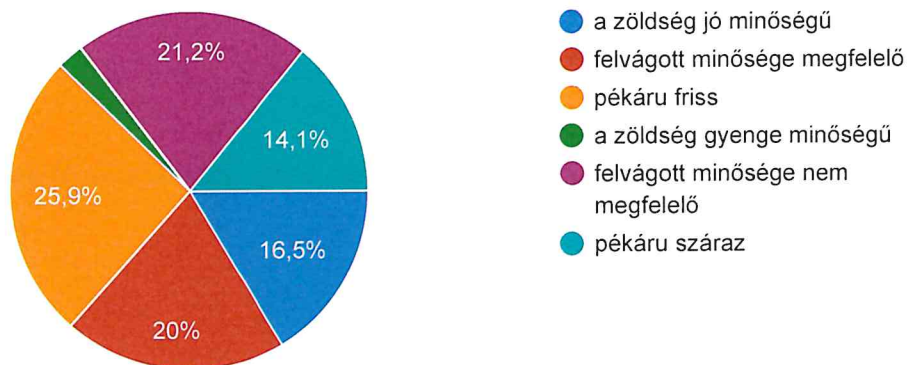
- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés





13) Hogyan értékeli a tízórai és uzsonna minőségét? Több válasz is megadható!

85 válasz



14) Hogyan lehetne javítani az ételek minőségén? Kérem fejtse ki véleményét legfeljebb 350 karakterben!

45 válasz

Időnként vannak eltérések az ételek minősége között. Van olyan, amikor pl. szét van főzve a tészta vagy összeállt a tejberizs, de ez nem általános, mivel vetés-forgóban dolgoznak a szakácsok sem állandó. Jelen áremelkedés, ne menjen a további minőség és mennyiség rovására. A pénteki gyümölcsle helyett, ami borzasztó, lehetne leves.

Több zöldség gyümölcs köret

A tészta túlfőtt és a köret sokszor sótlan. Talán kisebb adagokban szállítva nem ázna el. Sózással ízesebbé tehető.

Tízórai és uzsonna mennyiségét növelném.

A tészta többször szétfőtt, ezt jó lenne orvosolni. A reggeli és uzsonna esetében a krémes feltéteket keveslik a diákok (lekvár, tonhal...). A krémleveseket nagyon szeretik, ott a levesbetétet hiányolják. A jó étkező gyerekek többségében szeretik az ételeket. Esetleg a kevésbé közkedvelt ételeknél a párosításokra lehetne jobban odafigyelni. Hogy egy félét legalább tudjon enni a gyermek. Pl. hal mellé rizst (ne köles, bulgur). Ugyanígy a levesek és másodíkok között. Sárgaborsó mellé nem túl jó választás a máj. (gyakran egyiket sem szeretik). Ekkor marad a mákos tészta, ami nem laktat túl jól (amennyiben nem eszi meg a levest, így nagyon hamar éhes lesz). És ismét "máj"-as az uzsonna is. A menü körültekintőbb összeállításával pozitívabb megítélés születhetne.

Szerintem nagyon nincsen mit javítani rajta talán annyi csak hogy a hús néha száraz de a többi nagyon finom

Figyelembe kellene venni, hogy melyek azok az ételek, amelyeket a legtöbb tanuló nem fogyaszt szívesen. Ezeket nem kéne erőltetni.

Köret: rizst jobban megfőzni; Húsok: jobban fűszerezni és előkészíteni a sütéshez, hogy ne legyen rágós; Kevesebb bulgur; több spagetti féle lehetne; A leveseket kevesebb liszttel, hogy ne legyen főzelék szerű.

A húst néha túlsütik, a rántott hús túl vékony, ezért száraz. A krumplipüré túl folyós. Jó lenne, ha néha pizza lenne az ebéd. Néha jó lenne ketchup, vagy majonéz az ebédhez.

A 13.pontnál nem lehetett több választ megadni, de minden összetevőt jónak értékeltünk. Levesbetétek nem elegendőek, mert gyorsan elkapkodják, sokat vesznek, akik előbb érnek oda. Uzsonna kevés. Köret, uzsonna repeta lehetőség? Rossz a tálalási megoldás, előbb kapják meg a második fogást, mint a levest, ha valaki azt is adagolná, levesbetét is jutna. Az evőeszközök tisztasága komoly kívánnivalót hagy maga után. Ez mások véleménye (sokak) is.



Szerintem sokkal többször van főzelék mint kéne (néha háromszor is egy héten), ezek helyett lehetne rántott hal vagy hús, rizzsel. Illetve én nem támogatom a gyümölcsös szósz és húsok keveredését, ezzel szerintem a diákok fele egyet ért.

Mennyiségek növelésével, ill. A minőség javításával

Legtöbb esetben megfelelő az ételek minősége,alapjában véve jó ízűek, egészséges és változatos alapanyagokból készülnek.Viszont teljesen véletlenszerűen néha hol ehetetlenül sós a leves,hol teljesen íztelen. A tésztákat pedig szinte mindig szétáztatva,íztelenül készítik. Ezeket lehetne javítani,penz nélkül is. Mindezekkel együtt köszönjük szépen,hogy főznek ránk és a gyermekeinkre. Tisztában vagyunk vele, ilyen összegből szinte varázslat ezt kihozni. Tisztelet érte!

Finomak de általában kevesek az ételek.

A gyerekek szinte minden nap éhesen jönnek haza az iskolából ebéd után. Az ételek szerintük felismerhetetlenek, ízre egyformák, egyformán íztelenek. Kevés az igazi hús!

Uzsonnánál a kenyér száraz, emiatt alig fogyasztják a gyerekek.

Nagyon jó, hogy a tízóraihoz, uzsonnához gyakran van zöldségféle. Jó lenne ha a hagyma csak uzsonnára kerülne a kenyér mellé. A halas ételek közül leginkább a halrudat választják a gyerekek, a sült vagy párolt nem népszerű.

Az ételek megfelelő párosításával, a gyerekek által nem szeretett ételek kihagyásával (például: máj, csicseriborsó krém, padlizsánkrém)lehetne javítani.

Lehetne tisztább az evőeszköz. A száraz ételeknél választékosabb feltételek lehetnének.

Jó lenne, ha lenne ketchup vagy majonéz. Az almákat jobban át kellene nézni, mert én találtam már fonnyadt és kukacos almát is.

A főzelékek nagyon finomak, de kicsit túl édesek.

Túl sokszor van kifli és sajt uzsonnára.
Nem változatos a gyümölcs és zöldség felhozatal.
Ritkán van csirkén kívül pl. marha hús.

Az uzsonnában kevesebbszer kéne krémeket és különféle pástétomokat tenni mert bár finomak sok diák elítéli kinézetük miatt.Továbbá a rizs és a különféle köretnek szárazak. A többség azt mondja többször lehetne müzli és kalács reggelire. És a bolognai spagettit is lehetne kicsit többször feltálalni.

A főzelékek közt is lehetne válogatni, hisz nem mindegyik olyan finom mint amit el lehetne várni. A só használatát feltétlenül ajánlom. De a húsok kifogástalanok. A halrúd mindenki kedvence ajánlom több adag használatát. Az almalé és alma chips viszont mindenki részéről díjazott.

Köszönöm a lehetőséget hogy elmondhattam a véleményemet.



A húsokat érdemes lenne gondosabban megválasztani. A zöldségek változatosságán javítani.

Szerintem úgy lehetne kijavítani hogy friss pékárut hozzanak és ne legyen a főzelék állaga olyan mint a levesnek,és ne egyfolytába húst adjanak ebédre hanem legyen egy kis változatosság.

Felvágottakból valami jobb fajtát vehetnének, pl szuper lenne a Czimertől (Biatorbágyi húsbolt).

Sajnos nem lehet több választ megadni! Nincs jól szerkesztve a kérdőív!
Főzelékhez kéne adni a száraz húsokat, a száraz köretekhez (bulgur, rizs) pedig a szószos húsokat. Nagyon sokszor rossz a párosítás.

Ha gyerekek találták volna ki több spagetti és minden jó kaja A menüs lenne . Vagy svédasztal . és amikor választani kell a b menüt legyen kép róla

A főzelékek esetében a sűrítés kevesebb lisztes rántással, habarással, vagy más alternatív módon történne.

A tea időnként túlságosan édes. A szószos húsok alkalmanként hasonlóak a hozzáadott főzelékhez.

Nagyon jó az ételek

Kevesebb liszt és étkezési keményítő legyen a főzelékekben. A rizs ne legyen szétfőzve, összeragadva,. Bulgur, kuskusz mindig csomókban van. Az utóbbiak helyett, több zöldség kellene. A reggelihez és az uzsonnához nagyon ritkán küldenek nyers zöldséget. A tea rossz minőségű. A kakaó, tejes kávé erősen fel van vizezve. (ez felháborító)

Az uzsonna "tölteléke" kevés, emiatt száraz, a hengeres sajt rossz ízű! Nem fogyasztják el. Kedvelt a kifli jó minőségű joghurttal.

Nincs hozzáfűzni valóm..

A kérdőív nincs jól átgondolva. Nem az az napi, aktuális KONKRÉT étel minőségére, mennyiségére tér ki, hanem általános értékeléseket vár el. Három napon át, azonos értékelő szempontsört nincs értelme kitölteni!!!

A pékáruk nagyon rossz minőségűek. Nem frissek.

Ma gabona golyó volt reggelire, tejjel. Olyan keveset küldtek, hogy a gyerekek éhesek maradtak. Minden gyermek 2 evőkanál gabona golyót kaphatott és egy pohár tejet. Ez ebédig, nagyon kevés!

Ogye lehet , hogy mongyok a főzelékek néha jó és néha rász és így lehet és a húsok is néha száraz és néha nem

Jobb minőségű felvágottat kellene vásárolni



Tízóraihoz, uzsonnához kevés a zöldség. Kakaó, tej, tejeskávé érezhetően fel van vizezve.
Tea ízetlen vagy túl édes.

Kérdezenek gyerekeket is a kajáról töb spagetti

Ne a biogastro hozza az ételt hanem valaki más.

Jobb minőségű alapanyag, megfelelő főzési idő/ ne ragadjon a rizs, krumpli/

Jó lenne egyeztetni a menüt a normál étkezősökével, hogy hasonlóakat kapjanak.
Felvágottból jobb minőségű kéne. Többször, több zöldséget, gyümölcsöt kaphatnának.

A szelethúsok jól át vannak sütve és szárazak, a darabosak mócsingosak. Felvágott gyenge minőségű

Úgy főzzenek, mintha a saját gyermeküknek főznének.

Késve a pénteki.... Több és változatosabb gyümölcsöt lehetne küldeni.

Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá. [Visszaélés jelentése](#) - [Felhasználási feltételek](#) - [Adatvédelmi irányelvek](#)

Google Űrlapok



BioGastro Kft. közétkeztető szolgáltatóval kapcsolatos felmérés

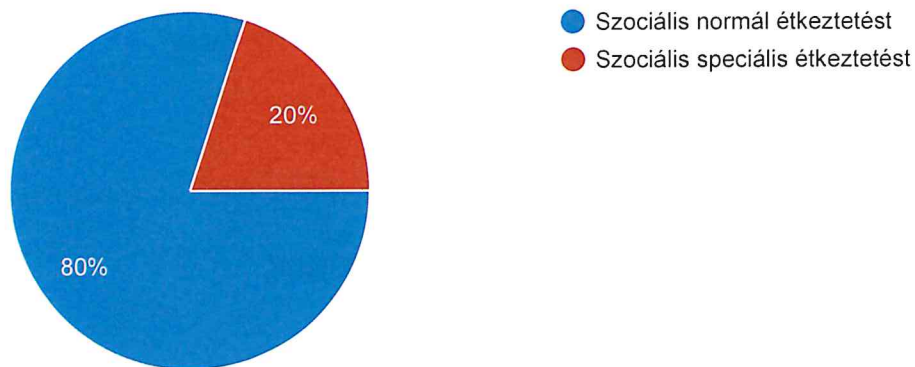
15 válasz

Elemzések közzététele

1) Milyen étkeztetést vesz igénybe ?

 Másolás

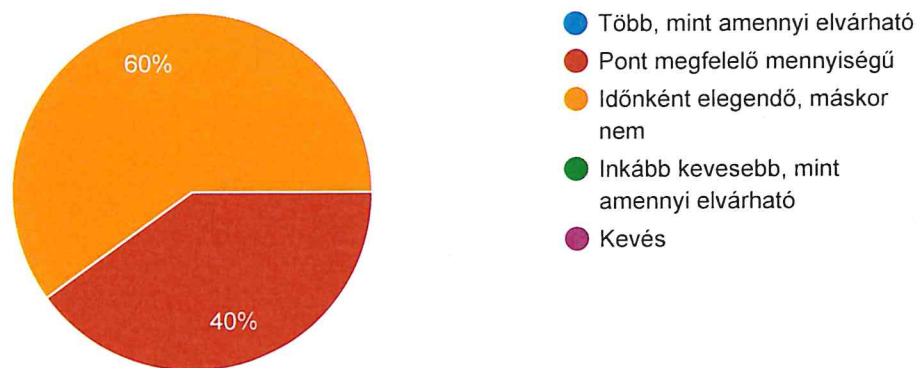
15 válasz



2) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? LEVESEK

 Másolás

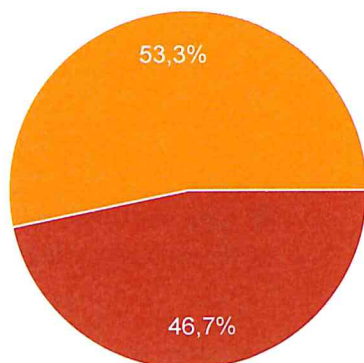
15 válasz





3) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? KÖRETEK

15 válasz

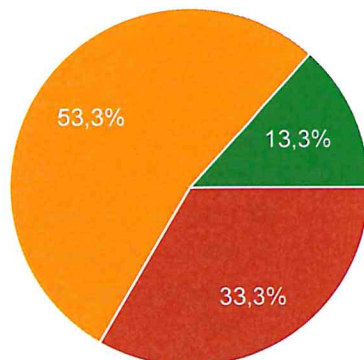


- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés



4) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? HÚSOK

15 válasz



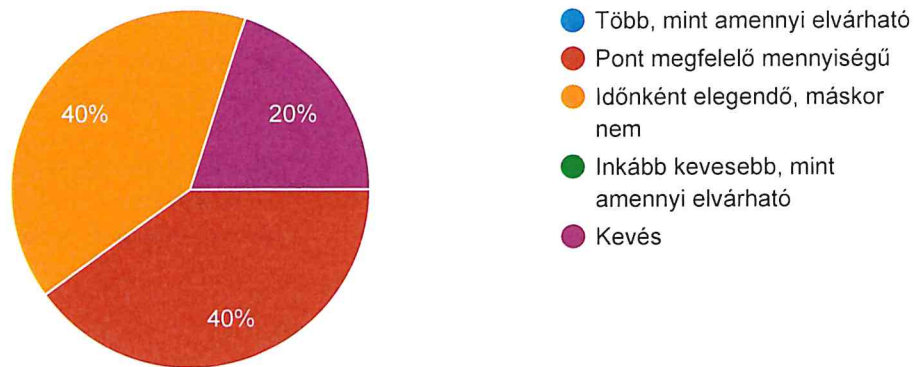
- Több, mint amennyi elvárható
- Pont megfelelő mennyiségű
- Időnként elegendő, máskor nem
- Inkább kevesebb, mint amennyi elvárható
- Kevés





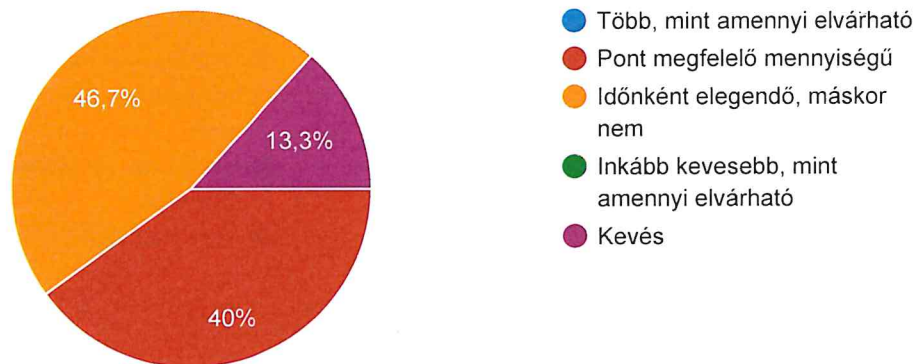
5) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? GYÜMÖLCSÖK

15 válasz



6) Hogyan értékeli az ételek mennyiségét? FŐZELÉK

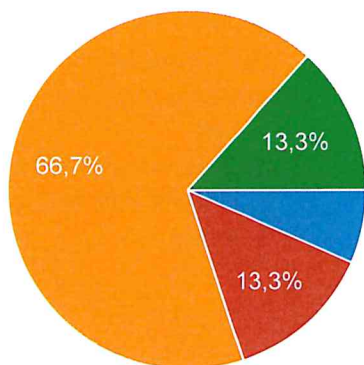
15 válasz





7) Hogyan értékeli az ételek minőségét? LEVESEK

15 válasz

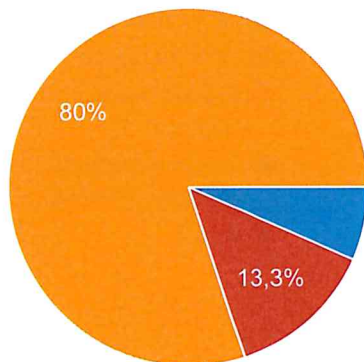


- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége



8) Hogyan értékeli az ételek minőségét? KÖRETEK

15 válasz



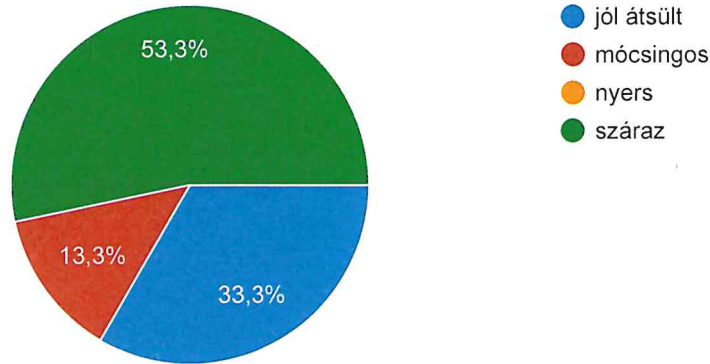
- Nagyon jó a minősége
- Inkább jó a minősége
- Időnként megfelelő, máskor nem
- Inkább nem megfelelő a minősége
- Nem megfelelő a minősége





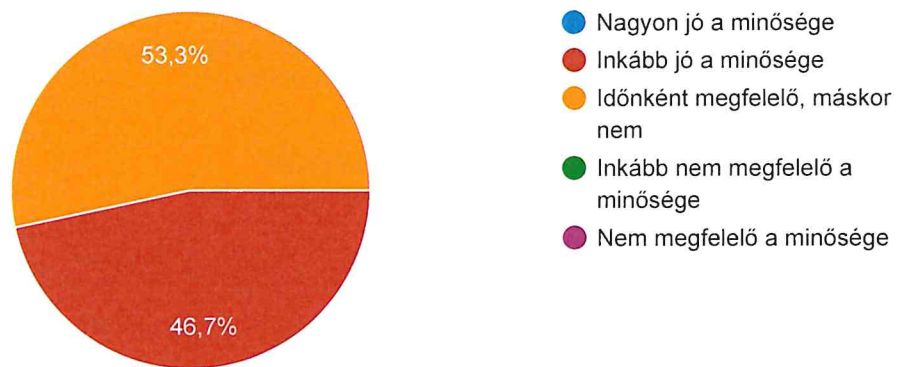
9) Hogyan értékeli az ételek minőségét? HÚSOK Több helyes válasz is megjelölhető!

15 válasz



10) Hogyan értékeli az ételek minőségét? FŐZELÉKEK

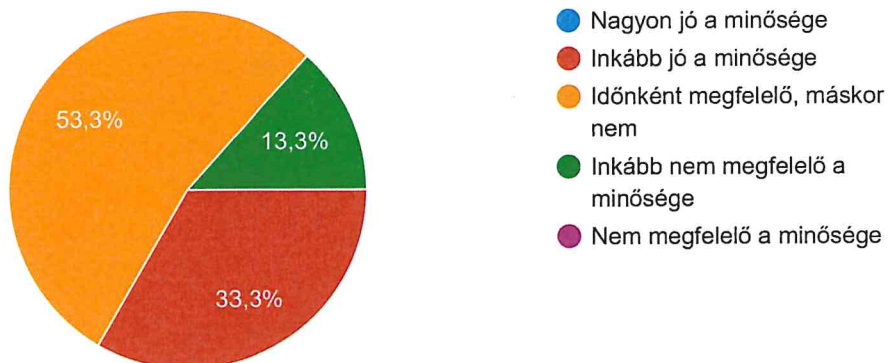
15 válasz





11) Hogyan értékeli az ételek minőségét? GYÜMÖLCSÖK

15 válasz



12) Hogyan lehetne javítani az ételek minőségén? Kérem fejtse ki véleményét legfeljebb 350 karakterben!

1 válasz

Főzelékek kissé édesek. Káposztás tésztát ne cukrozzák meg!

Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá. [Visszaélés jelentése](#) - [Felhasználási feltételek](#) - [Adatvédelmi irányelvek](#)

Google Űrlapok

