



ELŐLAP AZ ELŐTERJESZTÉSEKHEZ

AZ ELŐTERJESZTÉS CÍME: Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

MELLÉKLETEI: -BIASULI vélemény, - Czuczor Gergely Katolikus Általános Iskola vélemény, - Benedek Elek Óvoda vélemény, - Családsegítő és Jóléti Szolgálat vélemény, - Biai Református Általános Iskola vélemény, - Ritsmann Pál Német Nemzetiségi Általános Iskola vélemény, 17/2022 (I.27.) KT határozat

AZ ELŐTERJESZTÉST TÁRGYALJA: Képviselő-testület

ÜLÉS TÍPUSA: nyílt

ÜLÉS IDŐPONTJA: 2022. február 24.

AZ ELŐTERJESZTÉST VÉLEMÉNYEZI: Oktatási Kulturális és Egészségügyi Bizottság

MEGHÍVOTTAK:

A HATÁROZATRÓL ÉRTESÜLNEK: Szervezési Osztály

ELŐTERJESZTŐ: Tarjáni István polgármester

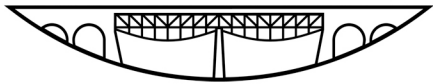
AZ ELŐTERJESZTÉST ÖSSZEÁLLÍTOTTA: Veres-Czinege Anita Közművelődési és köznevelési referens

AZ ELŐTERJESZTÉST ELLENŐRIZTE: dr. Hajdu Boglárka jegyző

2022. február 15.



BIATORBÁGY



Város Polgármestere

2051 Batorbágy, Baross Gábor utca 2/a. • Telefon: 06 23 310-174/242

Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@batorbagy.hu • www.batorbagy.hu

TÁJÉKOZTATÁS

Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Batorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 17/2022.(I. 27.) határozatában döntött arról, hogy készüljön egy átfogó felmérés a Biogastro Kft. szolgáltatása tekintetében az érintett intézményekkel, szülői szervezetekkel együtt a közétkeztetés minőségét illetően. Ezen javaslatok ismeretében lehetőség nyílna a szolgáltatónak változást segítő kezdeményezést megfogalmazni.

A beérkezett anyagokból leszűrhető, hogy az intézmények nagy általánosságban elégedettek a közétkeztetéssel, de bizonyos esetekben minőségromlás tapasztalható. A felmérés során az érintett intézmények specifikus igényeiket/tapasztalataikat fejlesztési szándékkal megfogalmazták, melyek a mellékletekben olvashatóak.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testület tagjait az előterjesztés mellékletét képező tájékoztató megtárgyalására.

Batorbágy, 2022. február 15.

Tarjáni István s.k.
polgármester

Határozati javaslat

Biatorbágy Város Önkormányzata Képviselő-testületének

.../2022. (II.24.) határozata

Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta a beszámoló mellékletét képező, a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés anyagait és felkéri a polgármestert egyeztetés lebonyolítására a Biogastro Kft.-vel a felmérés eredményei megismertetése céljából.

A tájékoztatót a határozat melléklete tartalmazza.

Határidő: azonnal

Felelős: Polgármester

Végrehajtásért felelős: Szervezési Osztály

K i v o n a t

**Biatorbágy Város Önkormányzata Képviselő-testületének
2022. január 27-én megtartott ülésének jegyzőkönyvéből**

**Biatorbágy Város Önkormányzata Képviselő-testületének
17/2022.(I. 27.) határozata**

A BioGastro Kft-vel kötött közétkeztetési szolgáltatás biztosítására vonatkozó vállalkozási szerződés módosítási kérelméről

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete **BioGastro Kft-vel kötött közétkeztetési szolgáltatás biztosítására vonatkozó vállalkozási szerződés módosítási kérelméről** szóló előterjesztést megtárgyalta és úgy dönt, hogy

1. a BioGastro Kft-vel 2018. június 30. napján kötött, és 2020. március 17-én módosított vállalkozási szerződést a kérelemben foglaltakkal egyetértve módosítja azzal a kiegészítéssel, hogy 2022. év októberében felülvizsgálják a közétkeztetési díjakat az alapanyag- és energiaárak tekintetében.
2. A szerződés értékének növekedése a 2018-as szerződéshez képest: 18,8%
3. A vállalkozási szerződés 1. számú mellékletében meghatározott ártáblázat szerinti díjak 2022. február 1-ei hatállyal módosulnak.
4. A szerződésmódosítás a közbeszerzésekről szóló 2015. évi CLXIII. törvény 141.§(4) c) pontja alapján hajtható végre.
5. Felkéri a polgármestert a módosított vállalkozási szerződés aláírására, a jegyzőt annak ellenjegyzésére.
6. szolgáltatási minőségi felmérést végez az igénybe vevő intézmények, családsegítő szolgálat, valamint a szülői szervezetek bevonásával.

Határidő: azonnal

Felelős: polgármester

végrehajtásért felel: Szervezési Osztály, Pénzügyi Osztály

Tarjáni István s.k.
polgármester



dr. Hajdu Boglárka s.k.
jegyző

a kiadmány hitelül:

Pénzesné Szép Anna
Pénzesné Szép Anna
jegyzőkönyvvezető

Biai Református Általános Iskola

1. Nagyon jó, hogy lehet választani a menük közül.
2. Vannak ételek amik túl vannak édesítve, pl. a főzelékek és az almaleves.
3. A sült halat sokan nem szeretik, erőteljes illata úgy betölti az aulát, tereket, hogy nagyon kellemetlen. Annál inkább szeretik a halrudakat.
4. Többször ennének a gyerekek rántott húst, mint a sült húsokat.
5. A krémleveseket, gyümölcsleveseket, sűrű raguleveseket nagyon szeretik.
6. Nagyon szeretnék rántott sajtot enni.
7. A gombócok és az aranygaluska mindig nagy siker.

Üdvözlettel:

Vilmos

Czuczor Gergely Katolikus Általános Iskola

Iskolánk részéről a következő visszajelzések jöttek:

"Talán a reggelire kapott kencés kenyerek, zsemlék fogynak legkevésbé. Apró falatok megkóstolása után sem igazán eszik meg a padlizsánkrémes, csicsriborsós, s egyéb zöldségkrémes dolgokat. Ez sajnos abból fakad, hogy nem ismerik. "

Az ebédnél vannak favoritok (gyümölcsleves, paradicsomleves, bolognai, egyéb tészták, sütemények), s azokból repetát is kérnek.

A tészta néha szétfőtt, pedig azt szeretnék a gyerekek. Egyfajta tésztát nem szeretnek, a pesztós tésztát.

Jó hogy változatos a köret: bulgur, köles rizs, tarhonya krumpli, zöldségek..

Szeretik nagyon a gyümölcsöket is. Szívesen rácsálják óra közötti szünetekben is.

Ami talán visszatérő negatívum: van egy fajta zöldségleves és galuska leves amit sajnos mindig elsóznak és nem szeretik.

A sóska főzelék nem túl sikeres ilyenkor legtöbbször lecserélik a menüt, akiét nem az sem eszi meg.

Sok pedagógus is itt étkezik, többnyire elégedettek, de lenne egy kérés. Mivel leginkább nők étkeznek, hiszen a pedagógusok 80% nő:) az étkezők 95% nő.

A kérés: ha lehetséges, a pedagógusok is tudjanak gyermekadagot rendelni. Sokaknak például rengeteg az a mennyiség, amit felnőtt adagként kitalálnak, nem tudják elfogyasztani. Pazarlás és többbe is kerül."

Köszönjük, hogy elmondhattuk véleményünket.

Üdvözlettel:

Gál Edit

Igazgató

Biatorbágy Város Önkormányzata
2051 Biatorbágy, Baross G. u. 2/a.

57/2022.

Képviselő-testület
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottság

Varga László
elnök
részére

Tárgy: Közétkeztetés véleményezése

Tisztelt Képviselő-Testület!


Ez úton küldöm az OKEB felkérésére készített tagóvodánként bekért véleményeket a Biogastro Kft szolgáltatásáról.

Mint az kiolvasható a véleményekből, ahány közösség, annyi elvárás, de a közös pontokat ajánlom szíves figyelmükbe.

Köszönettel:

Biatorbágy, 2022. február 7.




Hingyiné Molnár Ildikó
intézményvezető

A Biogastro Kft. nyújtott közétkeztetési szolgáltatás véleményezése

Székhely Óvoda

Ételkínálat

Az **ételek minőségével** alapvetően nincs problémánk, a gyerekek többsége jóízűen fogyasztja.

A nemszeretem étkek közé sorolható a párolt halfilé, ezt nem eszik a gyerekek.

Változatosabb zöldség és gyümölcskínálatnak örülnénk.

Szállítás

Időnként olyan badellában érkezik étel, amelyen látszik az előző tartalom nyoma, holott itt olyan szállítóedényt adnak vissza a kollégák, amelyet alaposan elmosogattak.

Az alacsony falú tepsikből az étel szaftja, olykor az étel is a hőtartó dobozokba folyik, ahonnan már nem tudjuk kiadagolni.

A diétásoknak szánt étel olykor hiányosan érkezik.

Biatorbágy, 2022. 02.07.

Hingyiné Molnár Ildikó

Pitypang Tagóvoda

Az ételszállítás körülményei:

- Az étel kiszállítása minden nap időben történik.
- A tároló edények tiszták, visszajuttatásuk probléma mentes.

Az ételek

- Az adag mennyiségek, darabszámok minden esetben hiánytalanul megvannak.
- Az étlapon szereplő ételek változatosak.
- Az elkészített ételek íze kellemes, állaga, sűrűsége szinte minden esetben megfelelő.

Észrevételek, hiányosságok:

-A tízóráira, uzsonnára küldött krémek műanyag tároló dobozai gyakran túl vannak töltve, a krémek

kifolynak .

-A diétások tízóraija több esetben lemaradt, csak az ebéddel együtt érkezett meg.

-Egyre gyakoribb, hogy nem az étlapon szereplő ételt kapjuk. Ez sem tápértékben, sem árban nem egyenértékű a kiírtakkal.

Pl. 2022. 01.31.-2022. 02.04. hét

01.31.Tízóráira Pizzás csiga helyett üres sajtos kifli

02.02.Tízóráira margarinós kenyér és sajt helyett sajtkrémes kenyér

Ebédnél Túrórudi helyett alma

Amit szeretnénk:

-Üres kiflihez vaját vagy margarint.

-Valamivel többször zöldséget a tízóraihoz, uzsonnához, és ez lehetőleg ne minden esetben uborka és hagyma legyen.

- Az alma helyett időnként másfajta gyümölcsöt.

- A diétás ételeknél nagyobb odafigyelést kérünk! Az előzőleg kihozott tartalék ételmiszert köszönjük, de ez nem minden esetben tudja pótolni a szükséges ételt. Pl. Diabéteszes gyermek

A vélemény nyilvánítás lehetőségét megköszönve további jó munkát kívánok a Biogastro minden dolgozójának!

Biatorbágy, 2022. 02.03.

Pintér Istvánné

Pitypang Tagóvoda vezetője

Meserét Tagóvoda

Összesítve a Meserét véleménye. Ebből is látszik, hogy ahány csoport és ahány ember annyiféle ízlés. Leírom a véleményeket, de pont ezért lesznek benne ellentmondások.

- a halrudat nagyon szeretik
- többször legyen krémleves
- főzelékekhez főtt tojás helyett többször legyen vagdalt
- többféle péksütemény
- zsíros kenyér mellőzése
- kevesebb zöldségkrém
- natúr halfilé ne legyen
- harmóniában legyenek az ételek (pl.: hagymás burgonya, halrúd és ketchup ne legyen együtt)
- a mennyiség elegendő, a minőség gyenge (tészta szétfőzve jön, szószokat alig eszik)
- tokány, szaftos hús gusztustalan, mócsingos
- lencse vagy babfőzelék mellé ne legyen tojás
- gyenge leveshez erősebb második
- száraz másodikhoz legyen savanyúság
- nem szeretik a sós túrókrémet, székelykáposztát, natúr joghurtot
- a diétás ételek igazodjanak a többiekéhez úgy, mint nyáron
- reggeli krémek nagyon finomak, főleg a kőrözött, tojáskrém
- tökfőzeléket, káposztaféléket nem eszik a gyerekek
- tejberizs sokszor ragacsos és tejpor ízű
- tea mostanában finomabb
- ritkán van zöldség reggelihez vagy uzsonnához

A tapasztalataink alapján az ételek minősége - sajnálatos módon - az utóbbi időben egyre rosszabb. Az ételek egyre kevésbé változatosak: hétről-hétre ugyanazok a fogások köszönnek vissza, elsősorban a leveseknél tapasztaljuk ezt. Az ételek nagy része nem tartalmaz. A reggelik és uzsonnák után azt tapasztaljuk, hogy a gyermekek éhesek maradnak. A levesek szinte egytől-egyig répával vannak megpakolva, néha indokolatlan mennyiségben.

Az ételek fűszerezése sok esetben nagyon radikális: vagy ízetlen, szinte semmilyen fűszerezés sem fedezhető fel, vagy ennek az ellentéte és túlfűszerezett. Az ételek kinézete, állaga sem segít abban, hogy a gyermekek kedvet érezzenek azok megkóstolására, nemhogy elfogyasztására. A tepsis hal erre egy remek példa, ami az utóbbi időben már a szaga alapján is elriasztja a gyermekeket a fogyasztásától.

A székely káposzta és a főzelékek egy része megmarad, a gyermekek egyáltalán nem fogyasztják el, ilyenkor csak kenyeret esznek.

Összességében elmondható, hogy az utóbbi években rengeteget romlott a színvonal.

Biatorbágy, 2022. 02. 07.

Bokor Péterné
tagintézmény-vezető

Csicsergő Tagóvoda

2022. januártól jelentősen javult az ételek minősége és íze, szakácsnőváltás miatt. Kevesebb kerül a moslékba is.

Megértjük azt, hogy az étel változás jogát fenntartva változtathatnak, és eltérő lehet az ide szállított étel, de sajnos ez mindig negatív irányban történik meg. Pl: 4 magos kifli helyett sima kifli, reform zsemle helyett sima zsemle, teljes kiőrlésű kenyér helyett fehér kenyér, joghurtos tonhalkrém helyett harcsakrém, a kiírt porcukor több alkalommal elmarad (káposztás tészta, túrós tészta esetében), a leves sokszor túl borsos, a gyerekek nem tudják megenni, mert " csíp". A pénteki karalábéleves is zsíros, csípős volt a gyerekeknek, amit meg is fogalmaznak.

Rakott étel lehetne többször, a szaftos hús helyett inkább pörkölt jellegű lenne jobb, minthogy a vizes- keményítős behabarású. A húsok minősége néha hagy kivetni valót. Nagyon sokszor kiválogatva adjuk oda a gyerekeknek, a mócsingos részeket kivesszük inkább.

Az étlapok leírva jól hangzanak, sok reménnyel kecsegtetőek, a megvalósítás már kevésbé ideális. DE most észrevehetően jobb a tavalyi évhez képest.

Reméljük ez legalább így marad, és a szakácsnő huzamosabb ideig bírja majd az étkeztető cégnél. :)

Biatorbágy, 2022. 02. 04.

Gálffyné Koós Ildikó

tagintézmény-vezető

A Biatorbágyi Benedek Elek Óvoda Vadvirág Tagóvodájának véleménye a BIOGASTRO által biztosított közétkeztetésről

Pozitívumok:

- megfelelő mennyiségű kis és fő étkezés biztosítása
- általánosságban pontos és az előírásoknak megfelelő szállítás
- változatos menüsor
- változatos krémek és feltétek a kísétkézéseknél
- sok magvas vagy teljes kiőrlésű liszttel készült pékáru
- változatos rakott ételek a menüben

Negatívumok:

- rengeteg margarin a kiírt vaj helyett kb. 2-3éve (már csak az étlapon jelenik meg vaj, természetben nem biztosítják azt)
- a kezdeti egészséges krémek is margarinnal vannak dúsítva
- kevés zöldségválaszték a kísétkézésekhez (jellemzően csak uborka, retek, paprika, lilahagyma) korábban paradicsom, savanyított káposzta, karalábé, újhagyma stb.
- a raguszerű ételeket "mócsing" húsok és indokolatlan állag jellemzi
- sok fölösleges gyorsan felszívódó szénhidrát tartalmú ételpárosítás- ami nem igazán felel meg a mai egészséges táplálkozás ajánlásának (főzelék fehér kenyérral, piskóta, tészta ételek finomított fehér lisztből, kristálycukorral, porcukorral való édesítés stb.)
- kevés friss gyümölcs biztosítása
- kevés mennyiségű folyadék biztosítása a reggeli étkezésekhez

Kezdetben az egészséges krémekből mellőzték a margarint és sokféle saját készítésű kencét kínáltak, ezt mára minimalizálták, és azok minőségén is rontottak vélhetően a mennyiség növelése érdekében. A szolgáltató kezdetben kínált változatos és ízletes ételeinek csökkenése, minőségi romlása figyelhető meg.

A szolgáltató annyira sok gyümölcsöt küldött korábban, hetente 2x-3x is, hogy még a "Gyümölcsnap"-ot is (melyen a szülők hozzájárulásával fogyasztanak a gyerekek gyümölcsöt) megszüntethettük, hiszen a konyha biztosított elegendő mennyiséget minden napra. Ez mára már heti 1 alkalomra csökkent.

Az ételek íze általában megfelelő, csak olykor borsosabb vagy savanyúbb, de beltartalmi értéke vitatható.

Sokkal több egészséges szénhidrátra lenne szüksége a gyerekeknek, finomított fehér búzalisztből készült és cukros ételek helyett.

Ételallergiás gyermekek menüje teljesen eltér a normál menütől, mely nem szerencsés gyermekétkeztetés során.

Nyári időszak:

Óvodánkban minden ételnél megfigyelhető a **minőségi javulás** a nyári ügyeleti időszakokban, amikor másik telephelyről szállítják az ételeket.

Munkaközösség

Biatorbágy, 2022.02.02.

Összesítés, a teljesség igénye nélkül, érdemes végigolvasni a nem szerkesztett véleményeket, alább:

Vannak jó, odafigyeléssel javítható, plusz munkát igénylő, valamint anyagi erőforrást is igénylő dolgok.

Jó dolgok:

- aranygaluska, csokis puding, halrudacska, rizses-kukoricás-csirke, husi/pörkölt tésztával, gyümölcslevesek, tízórai uzsonnára: Tonhal krém, tojás krém
- A és B menü választási lehetőség

biztosan van még jó pár jó dolog, de természetes módon a zavarókra fókuszál mindenki.

Odafigyeléssel javítható dolgok:

- ételkészítés tisztaság: hajsál rendszeresen, ami látható. Szakácsok és személyzet sapka viselés?
- szósz nem automatikusan a 2. fogásra, kérdezni!
- evőeszközök tisztasága
- ételek melegen tartásának igénye, de hideget egyen a gyerek
- tízórai és uzsonna lemondási lehetősége, egyenként: tízórai: lehet, hogy inkább otthonról hoznak, uzsonna: vagy otthonról hoznak, vagy nem is maradnak benn délután
- ételek csípősségének (bors?) csökkentése
- ízesebb főzés
- zöldség és tészta főzés: ne legyen szétfőzve

Plusz munkát igénylő dolgok:

- ebédkártya menedzsment javítás, ha otthon hagyja a gyerek, attól még egyen, és ne féljen attól, hogy a titkárságon emiatt csúnyán néznek rá

Anyagi erőforrást igénylő dolgok:

- egészségesebb étkezés: margarin helyett vaj, több gyümölcs, saláta, kevesebb szénhidrát és több fehérje.
- mennyiség, repeta könnyebben
- választék javítása pl. hüvelyesekkel (lencse, bab)
- kenyér legyen frissebb

Közétkeztetés vélemények nem szerkesztve csak anonimizálva:

az alábbi észrevételeink vannak az étkezéssel kapcsolatban (mindkét gyerek nevében):

Amit szívesen esznek: aranygaluska, csokis puding, halrudacska, rizses-kukoricás-csirke.

Negatívumok:

- kevés az adag (pl. a hús mennyisége)
- ízetlen,
- nem jó a kinézete
- krumplipüré állaga furcsa
- szét van főzve a zöldség, a tészta
- előfordul benne hajsza
- a kenyér száraz
- a virsli zöld (!) :-)

Nekem pedig az ebédkártyával van problémám, illetve leginkább xxx-nak, mert sosem találja vagy itthon hagyja stb. A titkárságra már be sem mer menni szólni, mert nem túl kedvesen fogadják. Emiatt sokszor ebéd nélkül távozik az iskolából. Nem tudom hány gyereknek van hasonló gondja, de nálunk sajnos rendszeresnek mondható, már a titkárságról is hívtak, hogy csináljak valamit a gyerekekkel. Hiába van befizetve, a kártya nélkül nem kap enni.

az ételt (második fogás) gyakran kihűlt állapotban kapják

ha valamilyen szósz van a 2. fogáshoz, nem kérhetik, hogy ne „öntsek nyakon” vele a köretet vagy a húst, pedig anélkül megennék

xxx visszajelzései alapján pozitívként tudom felsorolni, hogy van A és B menü.

Az tízórai és az uzsonna megfelelő mennyiségű, változatos.

Viszont a főétel: leves: vegyszer ízű. (Ezt idéztem a gyerekeimtől.) Nem eszik meg a gyerekek. Sem az állaga, sem a tartalma nem megfelelő.

főétel: 50 % ehető. Sokszor csipős (valószínűleg borsos lehet) vagy túl sós. Ezért azt is otthagyják.

Sokszor panaszkodik a gyermekem, hogy nagyon éhes!

tízórai és az uzsonna kritikán aluli, kb. heti 1x van valami elfogadható, ezért én az uzsonnát nem is igényelem. – Inkább csomagolok nekik normális szendvicset, amiben van is valami tartalom. –

Elfogadhatatlan számomra, hogy sok gyerek, emiatt éhes, amikor szükségük lenne az energiára, hiszen egész nap ott vannak. Főleg, ha esetleg az ebéd is éppen rossz volt.

Az ebédben az pozitív, hogy legalább lehet választani A és B menü között, ezt én szeretem, mert meg tudjuk beszélni, hogy mit szeretnek a gyerekek és biztosabb vagyok benne, hogy meg is eszik.

Az ebédnél az észrevételem a levesek minősége néha nagyon rossz és íztelen lötyty. Ez tapasztalatból mondom, mert a karatén ideje alatt, mi mindig elhoztuk a sulis kaját.

Nagyon magas szénhidrát tartalomra koncentrálnak és kevés a minőségi fehérje az ételek összeállítását illetően. Tehát túlnyomó részt pl. a tízórai – uzsonna főleg csak kenyérfélékből

áll. (Kifli, zsemle, korpás kenyér), szinte alig van hozzá felvágott, sajt, zöldség vagy, ha van is röhejes kis cafatka van benne. Ezeket néha megkenik valami rossz transzsírokkal teli margarinnal vagy zöldségkrémnek nevezett valamivel.

Nagyon kevés a friss zöldség. A gyümölcsöt meg már nem is említem, az jó esetben almán kívül semmi!

Sokszor koszosak az evőeszközök, hideg az ebéd mire leérnek a gyerekek, és nincs repeta csak az utolsó osztálynak.

Egyébként értem én, hogy a jobb minőségű alapanyagok drágábbak, és ebből a keretből ezt lehet kihozni és már így is drága étkezés. De azért, tényleg a legócskább dolgokat kapják néha...

...nos ami a kaját illeti: az én 22 kg vékonyka lányom pénteken éhesen jön haza mert nincs leves csak vmi édesség helyette. Nem válogatós tényleg mindent megeszik és jó étvágya is van. De ez gyakran igaz a hét többi napjára is, hogy repetát nem kérhet éhes marad. Amit uzsonnára/tízórára adnak az kritikán aluli szerintem. 2 szelet jó formát csupasz kenyér aminek a közepe meg van kenve vmi zsírral. Semmi zöldség, semmi gyümölcs vagy tejtermék esetleg felvágott."

Mi ezekre szeretnénk megoldást. Esetleg ha az uzsonna is lehetne választható, vagy inkább egészben szendvicset kapnának nem pedig zacskóban hagymát, zacskóban kenyérszeletet ömlesztve jobban meg tudnák enni. Esetleg ha lehetne választani zöldségkrémes és felvágottas szendvics között és még esetleg lehetne pl bele kérni paprikát vagy jégsalatát jobban is nézne ki és fogyaszthatóbb is.

A szülők majdnem feléne a válasza alapján nagyon siralmas kép rajzolódik ki. Mindenki elégedetlen, többen már több hónapja vagy éve (!) nem igényelnek étkezést, a többiek a napokban tervezik a teljes lemondást, mert a gyerek nem eszik meg szinte semmit. Az étel "undorító", tehát nem kifejezetten rossz, hanem jóval több annál. Azt is jelezték, hogy tudomásuk van róla, hogy szennyezett edényekben érkezik az étel az iskolába.

egyik menüből legyen mindig gyerekbarát (pl. ha sóska az egyik, akkor a másik legyen spagetti vagy nuggets, amit a válogatós gyerekek is megesznek)

Margarin helyett vaj

Kevesebb cukor

hús mellé szósok külön legyenek, igény szerint

Keves hús van

Több gyümölcs, idény zöldség (párolva)

Cukrozott, színezett joghurtok nem kellenek

Minőségi felvágottak legyenek

Nem változatos, nem a gyerekek szája íze szerint van

Egészségtelen, olcsó, sós, ízetlen, nagyon rossz, ehetetlen

A tízórait és az uzsonnát lehessen lemondani, mert ha jól tudom, ezeket külön nem lehet. Tehát ha én csak ebédeltetni szeretném a gyereket, ahhoz automatikusan adódik a tízórai+uzsonna, lemondani csak úgy tudnám ha az ebédet sem kérem aznapra.

Ha nem lehet ilyen opciót kérni, akkor a tízórai, uzsonna merüljön már ki egy kis gyümölcs, zöldségben. Tudom, hogy a kifli, zsemle minimálisan megkenve valamivel+hajszálvékony felvágott egyszerűbb (bár nem), de mondjuk egy banán, répa, uborka, karalábé, alma körte stb. amit elrágcsálhatnak és nem folyik szét szerintem kivitelezhető. Szóval ha valami egészségesebb, színesebb lenne ezekben az étkezésekben, az nagyon jó lenne. Így is sokszor éhesen jön haza, de ha nem muszáj ne egyen üres kalóriákat, akkor inkább valódi tápanyagot amivel ugyanúgy kibírja hazáig. Tudom, hogy az ebéd mellé néha kapnak, de én most erre a két étkezésre értettem.

Lehetne több májas, halas, mákos étel ebédre (meg persze csokiöntetetes piskóta, de ezt a gyerek mondja:).

Kevés zöldség a tízórai és az uzsonna mellé. Jó lenne pl., sörretek vagy vajretek (ezek szinte édesek) , koktél paradicsom, uborka, saláta.

Kevés péksüti, hiányzik a túros batyú, mákos vagy diós patkó, lekváros levél, virslis táska.

Túl sokszor van sima kifli vagy zsemle macisajtal, vagy lapra vágott sajtal

Tonhal krém, tojás krém finom, csak túl kevésszer kapnak.

Az ebéd legtöbbször ízetlen, sótlan pl. a rizs. Fűszerek vagy fűszerezési lehetőség jó lenne.

Tészta, mindig ugyanaz paradicsomszószos, valami darálthússal, vagy tejfölös sajtos.... túl egyszerű és ízetlen.

A pörkölt tésztával finom, csak kevésszer kap.

Hiányzik a lasagna, a tejszínes tészták pl., brokkolis, vagy gombás, egyéb zöldséges tészta pl., paradicsomdarabos

Túl kevésszer van tészta (bár amilyen rossz, nem is baj)

Nincs az asztalon sótartó!

A gyümölcslevesek finomak főleg az almaleves.

A sós levesek unalmasak, túl sokszor van húsleves répa tészta kombóval hús nélkül, átlagosak, talán lehetne fűszeresebbek a levesek.

Főzelékből hiányzik a lencsefőzelék pl virslivel vagy tojással, vagy a babfőzelék.

Kevés a hal egy hónapban, pedig finom!

Főétel mellé lehetne a saláta változatosabb. Nem csak savanyúság.

Nekünk sajnos nincs jó tapasztalatunk. Az egyik gyerkőcnél a teljes hónapot lemondtuk, mert nagyon nem ízlik neki és sokszor panaszkodtak az étel ízére.

A tapasztalatunk az, hogy igen kevés alkalommal eszi meg jó étvággal az ételt. Sajnos ízbeli és minőségbeli problémák is gyakran előfordulnak.

Egy szóval borzasztó. Erre akkor volt igazán rálátásom mikor Anyukámnak is rendeltem az Önkormányzaton keresztül.

A gyerekeknek nem igazán hittem el, pedig rendszeresen panaszkodnak. Jövő hónaptól lemondom.

A gyerekek túlnyomó többsége a reggelit és az uzsonnát elfogyasztja. Uzsonnából igényelnének némi repetát. Nagyon nem eszik meg a körözöttes, a csicseriborsó krémes és a zsíros kenyeret, ill. zsemlet. A háromszögletű sajtot is kevesen szeretik. Köszönjük, hogy a reggelihez folyadékból (tea, kakaó, stb.) mindig van plusz mennyiség, mert több fogy, mint egy pohárnyi gyermekenként.

Az ebédnél a leveseket sokszor meg sem kóstolják, ahogy kimerjük, már fordulnak és viszik vissza az egészset. Ez szerintem nem a leves minősége miatt van, ilyen sokszor nem lehet ennyire rossz! De szívesen fogyasztják a paradicsomlevest, a gyümölcsleveseket, a brokkoli krémlevest. A tésztás ételeket is kedvelik, de mindig nagyon kevés a rátét mennyisége, legyen az mák, dió vagy valamilyen mártás, szósz. A reform ételek nem igazán nyerték el a gyerekek tetszését.

Meglátásunk szerint az egészséges étrendre való törekvés alapvetően jó.

Viszont vannak olyan ételek, amit teljesen fölösleges kiküldeni, mert gyakorlatilag egy gyerek sem eszi meg. Ilyen a csicseriborsó krémes szendvics, a mandulás túrókrém, a padlizsánkrémnek titulált kenőcs, a hagymás ricotta krém.

Más szendvicseknél hátrány, hogy igen vékonyan vannak kenve, de ezeknél mindegy.

A napi menü összeállításába nem tisztünk beleszólni, de vannak napok, amikor tízóráira, ebédre, uzsonnára egyaránt a tejtermékek dominálnak, más napokon pedig mindhárom étel puffasztó.

A főzelékek állagát a gyerekek többször kifogásolják, mégpedig a rántás csómósságát és nagy mennyiségét teszik szóvá.

A só mennyiségének csökkentése jó törekvés, csak a gyerekek legtöbbször azért nem eszik meg a levest, mert túl sótlannak tartják.

Jó viszont, hogy gyakran kapnak gyümölcsöt és aki akar, vehet ivójoghurtot az ebéd után.

"Nem valami jó.", "Borzalmas!", "Nagyon rossz!", "Undorító!", "Van, ami nagyon sós, a másik ételnek meg semmi íze nincs.", "Kevés a mennyiség.", "Nem finom.", "Találtunk már az ételben hajszálat és körömdarabot is. Nagyon gusztustalan volt."

Az tény, hogy általában 5 perc alatt megebédel az osztály. Szinte alig esznek, pedig nagyon éhesek. A reformkonyhát sem szeretik, ám ha klasszikus étel van, azt szívesebben elfogyasztják (pl. rakott krumpli, rántott hús, bolognai, tejbegríz, pörkölt - csak ezek meg ugye ritkán vannak és akkor meg kevés a mennyiség).

Az étel nem finom.

A levesből a gyerekek 98%-a szinte semmit nem eszik, nyilván válogatósak is, de mivel én szinte minden nap ebédeltetek és levest szoktam is enni, ezért tényleg tapasztalatból szólok.

Az állagával és az ízével is baj szokott lenni, ráadásul olyan leveseket főznek, amit a gyerekek többsége nem eszik meg otthon sem pl. májgombóc leves, bableves, íztelen zöldséglevesek és a krémlevesek sem nyerők.

A pénteki napot szeretik amikor nincs leves, hanem gyümölcslé. Talán ez lenne a legjobb megoldás, gyümölcslé minden nap.

A második fogás is nagyrészt a moslékos vödörben végzi. Különösen a főzelékek, a masszává összeállt rizses húсок, a rakott zöldségek sorolhatnám.

Talán amit nagyjából mindenki megeszik a spagetti félék, mákos, sajtos tészták illetve a halrudacskák, de a rizs már ennél a fogásnál is kuka.

A gluténmentes ebédről

Nem egyszeri alkalomról volt szó, hogy szaloncukrot és müzliszeletet nem elkülönítve és megjelölve küldték, hanem egyben a gluténessel!

Attól, hogy a diétás ebédet nem ugyanazokkal a hozzávalókkal készítik, kóstolás után ugyanúgy lehetne ízesíteni, hogy ehető legyen! Ízre ugyanúgy meg lehet főzni egy gluténmentes ételt, meg nem mondja senki, hogy az diétás! Kivéve a pékáru és a tészta, az természetesen teljesen más állagra és ízre, de a többinél nem lehetne különbség! Ennek ellenére általában nagyon rossz az ízesítése, nem eszik meg a gyerekek.

Míg péntekenként a rendes ebédhez nasit kapnak a gyerekek, addig a diétások levest, és csak csorgatják a nyálukat a pultra kirakott nasi után. Egy gyerekkel hogy lehet ezt megcsinálni hétről hétre, évről évre? Vannak túrórudik, joghurtok, pudingok, kisebb csokik, stb, amit ők is ehetnek! Ezt egy dietetikusnak tudnia kéne. Nem elég, hogy az ebéd szinte ehetetlen, még a nasiból is kimaradnak minden pénteken.

A Családsegítő részéről az alábbi észrevételünk és tapasztalatunk van a Biogastro által szolgáltatott ételről:

A Biogastro által szállított ételek minősége megfelel egy kicsit átlag alatti menza ebédnek. A legtöbb ételük - ez alapján és ha az ár érték arányt is számításba vesszük - elfogadható.

Főleg a levesek minősége szokott átlag alatti lenni. Néhány levesnél az az érzése az embernek, hogy nem ad semmit hozzá az ebédhez, átlátszó, íztelen, vagy túl sós lében úszkáló sárgarépakockák alkotják.

Az étkeztetést igénybe vevők körében elégedettségi kérdőívet veszünk fel, melynek eredménye:

- változatos az étel
- időre érkezik
- megfelelő a csomagolás
- íztelen étel
- híg a leves
- kevés a második
- húsfélék kicsik

Az igénybe vevők túlnyomó többsége ingyenesen, vagy alacsony áron jut az ételhez a helyi rendeletben szereplő alacsony jövedelmük miatt. Magasabb jövedelmű ügyfél a térítési díj ellenében többször a piacon lévő szolgáltatókat választotta.

Tisztelt Bizottság!
Tisztelt Képviselő –testület!

A közétkeztetéssel kapcsolatban a Ritsmann iskolában az alábbi észrevételek fogalmazódtak meg:

- Nagyon eltolódott a köret és a feltét aránya. (két lapát rizs, 3 falat hús) Ez nem elégíti ki az egészséges táplálkozási igényeket.
- Saláta ill. zöldség helyett gyakran ketchup van a csirke, vagy halrúd mellé.
- Többször előfordul, hogy csípősek az ételek. (pl. tarhonya csípős kolbásszal, bukta) Gyakorlatilag a főétel a moslékba ment. 1 db bukta volt az ebéd.
- A tésztafélék, a tarhonya gyakran összeragadva érkeznek.
- A zöldséges ételek ízetlenek. Nincs rajtuk fűszer.(a brokkolis étel a gyerekek és a felnőttek elmondása szerint is ehetetlen)
- Időnként a halétel szaga romlott étel benyomását kelti. (2 napig kellett szellőztetni az épületet, mire eltűnt a kellemetlen szag)
- A paradicsomos ételek színező anyaga nagyon nehezen távolítható el az edényekről. Mi van benne?
- Az ételérzékenyek - a normál menüt fogyasztókkal szemben - általában nem kapnak desszertet az egytál ételek mellé.
- A mentes főzelékek édesek. Az érintett gyerekek nem kapnak hozzá kenyeret.

A megkérdezettek egyértelműen minőségromlást fogalmaztak meg.

A szülők közül sokan jelezték, hogy hajlandóak lennének magasabb díjat fizetni a minőségibb ételért.

A fent leírtakon kívül az alábbi kérések fogalmazódtak meg:

- Jó lenne, ha a rendszer generálna egy emlékeztető e-mailt a menüválasztás határideje előtt!
- A konyhai személyzet kérése, hogy a kenhető krémek ne az uzsonnához, hanem lehetőség szerint a tízóraihoz érkezzenek!
- A konyhai személyzet tájékoztatása szerint az ételszállítással megbízott személy nem rendelkezik védettségi igazolvánnyal. Kérem ennek felülvizsgálatát! (Intézményünkben a dolgozók - pedagógusok, technikai és konyhai személyzet - átoltottsága 100%-os) A tanulók és az itt dolgozók védelme érdekében az intézményben nem foglalkoztatott személyek kizárólag védettségi igazolvánnyal léphetnek az iskola területére!

Az összegző értékelés, egyéb javaslatok a közétkeztetés minőségi javítása, a gyermekek számára egészségesebb és tartalmasabb ételek biztosítása érdekében, jobbító szándékkal fogalmazódtak meg.

Biatorbágy, 2022. 02. 15.

Üdvözlettel:

Rack Ferencné
igazgató sk.