

**ELŐTERJESZTÉS**  
**a Képviselő- testület 2015. október 29-én tartandó ülésére**

**Tárgy:** Tájékoztató a közétkeztetési reform eddigi tapasztalatairól  
**Előterjesztő:** Tóth József polgármester  
**Előkészítők:** Csépanyiné Bartók Margit pénzügyi irodavezető  
Léka Gyuláné pénzügyi előadó  
**Véleményezi:** Pénzügyi és gazdasági bizottság  
**Ügyiratszám:** 7763/2015.  
**Melléklet:** 1 db

**Tisztelt Képviselő-testület!**

A közétkeztetési reform megvalósításában a kormányzati szándék és cél, hogy minőségi alapanyagokból, korszerű konyhatechnológiával előállított egészséges ételek készüljenek, mindenki a szükségleteinek és az egészséges táplálkozás irányelveinek megfelelő ételt kapjon a közétkeztetésben. A rossz minőségű közétkeztetés nemcsak elégedetlen fogyasztóval, de egyre szaporodó ételhulladékkal is jár.

Többször elhalasztották annak a közétkeztetésről szóló rendeletnek a megvalósítását, ami leginkább arról híresült el, hogy eltünteti a sótartót az iskolai menzák asztalairól: eredetileg 2014. szeptembertől már egészségesebben kellett volna főzni a gyerekekre, majd 2015. január 1. lett az új céldátum. Végül 2015. szeptember 1-jétől hatályba lépett – 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet - közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások szigorú szabályokat írnak elő. A rendelet meghatározza a naponta adandó alapanyagokat, azok mennyiségét, a napi só, cukor mennyiséget, valamint az egyes összetevők 10 nap alatti előfordulásának gyakoriságát is. A rendelet előírásait kötelező alkalmazni, a betartását ettől kezdve a kormányhivatalok népegészségügyi feladatkörben eljáró hatóságnak joga van ellenőrizni, beleértve az ételsorok tápanyagtartalmának laboratóriumi vizsgálatát is. A tisztiorvosok, közegészségügyi felügyelők célja elsősorban nem a büntetés lesz, hanem az, hogy segítsék az előírások gyakorlati megvalósításában a konyhákat. Azonban ha visszatérő szabálytalansággal találkoznak, megteszik a szükséges intézkedéseket (pénzbírság).

A médiában egyre többször hangzik el, amely Önkormányzatunk valamennyi intézményi konyháin is problémaként vetődik fel, hogy a közétkeztetést igénybe vevők nem maradéktalanul elégedettek a közétkeztetési reformmal, gyakorta nem eszik meg az óvodai, iskolai menzai kosztot, illetve a szociális étkeztetésben résztvevők az ebédet.

Polgár Város Önkormányzatának Városgondnoksága – a fenntartó kérésére - készített egy tájékoztatót a rendelet hatályba lépését követő időszak közétkeztetési tapasztalatairól, észrevételeiről, törekvéseiről, melyet a képviselő-testületi előterjesztés mellékleteként csatolok.

A közétkeztetési reform eredeti céljával egyetért Önkormányzatunk, hogy az egyre inkább elhízással küzdő gyerekek érdekében fontos az egészségesebb közétkeztetés, azaz kevesebb sóval és cukorral, egészségesebb – és drágább – alapanyagokból, jobb konyhatechnológiai megoldásokkal kell főzni. Minél több zöldség, gyümölcs, tejtermék és teljes kiőrlésű gabonatermék legyen, a bő olajban sült ételek helyét vegyék át az alacsony zsírtartalmú húsfélék, újfajta gabonák. Csakhogy egy sor olyan kérdés adódik, ami nem oldható meg azzal, hogy egy rendeletben felsorolják, miből hány gramm legyen az ebédben. Ezek egy része

ráadásul nem egészségügyi-táplálkozási dilemma: döntő jelentőségű, hogy a gyerekek környezete – az intézményben dolgozó óvónők, tanárok, de főképp a szülők – hogyan állnak a változáshoz: például, ha a szülő otthon továbbra is az előszeretettel hagyományosnak nevezett, valójában hizlaló ételekkel eteti a gyereket, akkor nehéz lesz átszoktatni pld. a bulgurra, a pedagógusnak pedig szintén jó példával kell elől járnia. Vannak olyan térségek is, ahol sokkal inkább azon törték a fejüket a konyhavezetők, hogyan tudnák minél táplálóbb ételekkel kompenzálni azt, hogy otthon nem kapnak eleget enni a szegény családok gyerekei.

Véleményem szerint az EMMI rendeletének bevezetése nem volt megfelelően előkészítve. A diákok, a szülők és a közétkeztetést igénybe vevő vendégétkezők jelentős részének továbbra sincsenek kellő információi a változásokról, annak okairól, így viszont jellemzően elutasítják a reformot.

Ez világosan látszik az el nem fogyasztott étel mennyiségén, az ételmaradék-mennyiség drasztikus emelkedésén. Ez jelentős többletköltséget jelent, arról nem is beszélve, hogy a fogyasztás visszaesése miatt éppen hogy nem teljesülnek a rendelet tápanyag, ásványi anyag, rost- és vitaminbevitelre vonatkozó céljai. A tapasztalatok azt mutatják, hogy legalább 30 százalékkal – vagyis nagyjából harmadával több – ételmaradék nagy része ráadásul a levesekből, zöldségekből és főzelékekből keletkezett, vagyis a legegészségesebb ételekből.

A meglévő konyhák - a Napsugár Óvoda konyháját kivéve - az előírt egészséges ételek előállításához nem rendelkezik megfelelő konyhatechnológiával, a meglévő eszközök elavultak, szükséges pályázatok kiírása a korszerűbb konyhai eszközök, gépek, berendezések fejlesztésére. A rendelet fokozatos bevezetése mellett hiányzik a megfelelő rugalmasság az ételízesítők és alapanyagok adagolására vonatkozóan. A gyártók, beszállítók, forgalmazók nem rendelkeznek megfelelő termékfejlesztéssel a rendeletben kötelezett alapanyagokra vonatkozóan. A közétkeztetésben közvetlen dolgozók, azaz az ételmezésvezetők, szakácsok és dietetikus szakácsok felkészítése, képzése nem megoldott, ennek végrehajtására állami támogatásra van szükség. Nagyon fontos a tudatos kommunikáció a közétkeztetést igénybe vevők felé, tehát felismerjük azt, hogy az egészséges életmódhoz elengedhetetlen, hogy az étrendben több zöldség és gyümölcs szerepel, továbbá kevesebb sót és cukrot használnak az ételek elkészítésénél, kerülve a káros mesterséges alapanyagok felhasználását, de megmutatva azt, hogy az egészséges ételek is lehetnek finomak, ehetőek, hogy a rendelet elérje célját, és egy egészségesebb generáció nőjön fel.

Javaslom, hogy Polgár Város Önkormányzata kezdeményezze a rendeletet kibocsátó Emberi Erőforrások Minisztériuma felé, illetve egyéb érdekképviselői szervek felé észrevétel, javaslat formájában a jogszabály módosítását a fentiek alapján.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést megtárgyalni, javaslataival kiegészíteni és a határozati javaslatot elfogadni szíveskedjen.

**Polgár, 2015. október 20.**

**Tisztelettel:**

**Tóth József  
polgármester**

**Határozati javaslat**  
**.../2015. (            ) sz. határozat**

Polgár Város Önkormányzatának Képviselő-testülete megtárgyalta a „Tájékoztató a közétkeztetési reform tapasztalatairól” című előterjesztést és az alábbi határozatot hozza:

1. A Képviselő-testület elfogadja a tájékoztatót a közétkeztetési reform tapasztalatairól.
2. A Képviselő-testület felhatalmazza a polgármestert, hogy az Emberi Erőforrások Minisztériuma felé, illetve az egyéb érdekképviselői szervek felé tegyen javaslatot, észrevételt a közétkeztetési reform intézkedéseinek felülvizsgálatára, illetve a közétkeztetési rendelet módosítására vonatkozóan az alábbiak szerint:
  - a megfelelő minőségi és mennyiségi közétkeztetés megvalósítása érdekében a konyhatechnológia fejlesztésére forrás biztosításával pályázati kiírás szükséges,
  - indokolt a rendelet további – időbeni - fokozatosabb alkalmazása,
  - kezdeményezzük az előírt alapanyagok, illetve hozzáadott fűszerek tekintetében egy „-tól – ig” rugalmasság bevezetését,
  - a közétkeztetésben közvetlen dolgozók (élelmezésvezetők, szakácsok, dietetikus szakácsok) felkészítése, továbbképzése, ehhez állami forrás biztosítása szükséges,
  - javasoljuk a tudatos kommunikációt a közétkeztetést igénybevevők felé az egészséges életmód fontosságáról.

Határidő: értelemszerűen  
Felelős: Tóth József polgármester