

## **Az emberi erőforrások minisztere**

### **..../2013. (....) EMMI rendelete**

#### **a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról**

Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény 247. § (2) bekezdés sz) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § d) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el.

### **Általános rendelkezések**

#### **1. §**

(1) E rendelet hatálya kiterjed

- a) a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat, illetve a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító, valamint a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményekre (a továbbiakban: Intézmény);
- b) valamennyi közétkeztetési szolgáltatást nyújtó szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, természetes személyre (továbbiakban: közétkeztető);
- c) állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban nyújtott közétkeztetési szolgáltatásra.

(2) Azon Intézmény, amely saját, működő főzőkonyhával rendelkezik és a közétkeztetési szolgáltatást ennek keretében biztosítja, az (1) bekezdés b) pontja szerinti közétkeztetőnek is minősül.

(3) A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerinti családi napközik, valamint lakásotthonok, továbbá a nem állami vagy önkormányzati finanszírozású nyári táborok, sporttáborok, erdei iskolák esetében e rendelet előírásait nem kell alkalmazni.

(4) E rendelet előírásai a betegélelmezésben nyújtott közétkeztetési szolgáltatás esetén az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről szóló 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendeletben (a továbbiakban: Szmfr.) foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandóak.

(5) A közétkeztető feladata e rendelet szerint az élettani energia- és tápanyagigénynek megfelelő összetételű és jellegű táplálék biztosítása.

### **Fogalom-meghatározások**

#### **2. §**

(1) E rendelet alkalmazásában:

1. Diétás élelmiszer: a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 36/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet 1. § (2) bekezdés *a*) pontja szerinti élelmiszer.
2. Diétás étrend: olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.
3. Édesség: valamennyi édesipari termék és cukrászati termék.
4. Élelmiszer: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i, 178/2002/EK rendeletének 2. cikke szerinti fogalom.
5. Étél: a közétkeztetés keretében konyha- és cukrásztechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer, amely melegen vagy lehűtés után fogyasztható, továbbá a közétkeztetés keretében közvetlen fogyasztásra előkészített és adagolt, valamint a nyersen fogyasztandó élelmiszer.
6. Ételsor: egy étkezésen belül, különböző élelmiszer-nyersanyagokból előállított, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek kombinációja.
7. Étrend: korcsoportonkénti élettani szükségletnek megfelelő energiatartalmú, összetételű és jellegű ételekből, italokból összeállított ételsor.
8. Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés: az Szmfr.4. § (1) bekezdés *e*)-*f*) és *h*) pontja, valamint a 4 § (3) bekezdés *a*)-*c*) pontja szerinti étkeztetés.
9. Gabona alapú élelmiszer: a gabonák, pszeudogabonák és a fő alkotórészként ezeket tartalmazó élelmiszerek.
10. Hidegétkezés: hidegételekből álló, legfeljebb meleg itallal kiegészített étkezés.
11. Hozzáadott cukor: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok.
12. Ital: a közétkeztetés keretében biztosított, konyhatechnológiai műveletekkel vagy azok nélkül közvetlen fogyasztásra alkalmassá tett folyékony élelmiszer, ide nem értve a leveseket, mártásokat.
13. Közétkeztetés: olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott és foglalkoztatott, különböző korú, foglalkozású és egészségi állapotú személyek részére nyújtanak.
14. Nyersanyag: az étel összetevője, olyan élelmiszer, amelynek az emberi fogyasztásra nem alkalmas vagy az étel jellegéhez nem illő részeit konyhatechnológiai előkészítő műveletek alkalmazásával eltávolították, és fogyasztásra vagy ételkészítésre előkészítették.

15. Nyersanyag adag: az 1. melléklet szerinti nyersanyag-kiszabati előírásban megadott élelmiszer-nyersanyag mennyiség, mely meghatározza, hogy a közétkeztetésben szolgáltatott étel, ital elkészítéséhez az adott nyersanyagból az adott korcsoportban egy főre milyen mennyiséget kell felhasználni.

16. Receptúra: egy adott étel vagy ital elkészítéséhez szükséges technológiai leírás, a meghatározott adagszámban felhasznált nyersanyagok tételes mennyiségi felsorolásával.

17. Színhús: az állat fajától függetlenül, szabad szemmel látható zsírt, bőrt, hártyát, ínt, porcot, csontot, valamint egyéb, emberi fogyasztásra nem alkalmas részt nem tartalmazó hús.

18. Tíz élelmezési nap: tíz egymást követő, étkezést biztosító nap.

19. Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer: olyan gabona alapú élelmiszer, amely a gabonaszem összes alkotórészét - beleértve a csírárt és a korpát is - tartalmazó gabonamag és pszeudo gabonamag, valamint az ezek felhasználásával készült, ezen alkotórészeket legalább 50 %-ban tartalmazó élelmiszer.

(2) E rendelet alkalmazásában

a) főétkezésnek minősül a reggeli, ebéd és a vacsora;

b) kisétkezésnek minősül a tízórai és az uzsonna.

### **Nyersanyag-kiszabati ív**

#### **3. §**

A közétkeztető nyersanyag-kiszabati ívet köteles vezetni, amelyen feltünteti egy napra vonatkozóan az étkezést igénybe vevők életkora és száma alapján meghatározott adagszámban elkészítendő ételek és italok előállításához szükséges nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolását.

### **Az étrendtervezés szabályai**

#### **4. §**

(1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap vonatkozásában nem lehet kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz élelmezési nap vonatkozásában egy ételsor csak egy alkalommal fordulhat elő.

(2) Csípős, erősen fűszeres étel a 14 év alatti korcsoport részére nem adható.

(3) Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, bölcsődei étkeztetés esetén az egyik kisétkezésnek is tartalmaznia kell.

(4) A receptúrák kidolgozását és az étrend összeállítását, valamint az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint kell végezni.

(5) A pontos tápanyagszámítás elvégezhetősége érdekében a nyersanyag-kiszabati íven fel kell tüntetni az ételekhez felhasznált, a nyersanyag alapjául szolgáló élelmiszereket a csomagolásukon, a címkén vagy a terméket kísérő dokumentumon megadott jelölési adatuk szerinti megnevezésükkel.

### **Az ellátás során biztosítandó étkezések száma**

#### **5. §**

(1) A közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a 3. mellékletben feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2)-(3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó.

(2) A közétkeztető köteles

a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet 100 %-át napi három fő- és két kísétkezéssel,

b) bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet 75 %-át napi két fő- és két kísétkezéssel,

c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 65 %-át egy fő- és két kísétkeztetéssel,

d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet 35 %-át egy ebéddel biztosítani.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100 %-a biztosítandó az Szmfr. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával.

(4) A 3. mellékletben előírt energiaszükségleti értékek betartása érdekében a közétkeztető

a) az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő valamennyi korcsoportra vonatkozóan rendelkezik tíz vagy száz személyes receptúrával és korcsoportonkénti bontásban külön nyersanyag-kiszabati ívet készít, amin feltünteti az étkezők korcsoportját és létszámát;

b) az ételek korcsoportok szerinti adagolását a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutató alapján végzi.

### **Tájékoztatási kötelezettség**

#### **6. §**

(1) A közétkeztető minden, általa biztosított étkezéshez étlapot készít és azt az Intézmény az étkezők - bölcsődében, valamint nevelési-oktatási intézményekben a szülők - által is jól látható helyen kifüggeszti.

(2) A közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés

- a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
- b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.

(3) Amennyiben az étlapban változás következik be, arról a közétkeztető az Intézményt tájékoztatja a kiszállítást megelőző 24 órán belül. Az Intézmény gondoskodik arról, hogy a módosított étlap (1) bekezdés szerinti kifüggesztése a módosítás napján, az adott étkezést megelőzően megtörténjen.

(4) A közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

(5) A közétkeztető a 4. melléklet szerint adagolási útmutatót készít, amelyet az Intézmény rendelkezésére bocsát. A közétkeztető az adagolási útmutatót az ételkészítés helyén, az Intézmény a tálalás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggeszti.

### **Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok**

#### **7. §**

(1) A közétkeztető az általa ellátott valamennyi korcsoport számára, ideértve a 16. §-ban foglaltakat is, amennyiben az adott élelmiszer a diétában alkalmazható, naponta biztosítja a (2)-(6) bekezdésben foglalt élelmiszereket az ott meghatározottak szerint.

(2) Egész napos étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

- a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
- b) négy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
- c) három adag gabona alapú élelmiszer.

(3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

- a) 0,5 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
- b) négy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
- c) három adag gabona alapú élelmiszer.

(4) Bölcsődei étkeztetés esetén egy főre biztosítandó legalább

- a) 0,4 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
- b) három adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
- c) két adag gabona alapú élelmiszer.

(5) Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább

- a) 0,3 liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermék,
- b) két adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs, ezekből legalább egy adag nyers formában,
- c) két adag gabona alapú élelmiszer.

(6) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség - ide nem értve a burgonyát - vagy gyümölcs.

(7) A (2) bekezdése c) pontjában, a (3) bekezdés c) pontjában, valamint az (5) bekezdés c) pontjában előírt gabona alapú élelmiszerből legalább egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

(8) A (4) bekezdés c) pontjában előírt gabonaalapú élelmiszerből legalább kétnaponta egy adagnak teljes kiőrlésűnek kell lennie.

### **Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában**

#### **8. §**

(1) A 7. § (2)-(5) bekezdés tekintetében 1-3 éves korcsoport részére 2,8 % vagy 3,6 % zsírtartalmú, a 3 év feletti korcsoport részére 1,5 % vagy ez alatti zsírtartalmú tej biztosítandó.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérően a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló miniszteri rendelet szerinti helyi kistermelőtől származó tej esetében a 1,5 %-nál magasabb zsírtartalmú tej felhasználása minden korcsoportban megengedett.

(3) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat..

(4) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.

(5) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményekhozzáadott cukrot nem tartalmazhatnak..

#### **9. §**

(1) Zsiradék legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használható fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.

(2) Bölcsődei étkeztetés esetén bő olajban sült étel nem adható.

#### **10. §**

(1) A szükséges folyadék biztosítására az ivóvízen kívül tea vagy ásványvíz adható.

(2) Az (1) bekezdés szerinti tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmazhat hozzáadott cukrot.

#### **11. §**

(1) Tíz ételmezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30 %-a, bölcsődei étkeztetés esetén 35 %-a származhat zsiradékból.

(2) Tíz ételmezési nap átlagában a hozzáadottcukor-tartalom a napi összes energiamennyiség legfeljebb 8 %-át teheti ki.

## **12. §**

(1) A (2)-(4) bekezdésben foglalt élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.

(2) Vaj legfeljebb három alkalommal használható fel, a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben, kivéve a cukrászati termékek készítésénél történő felhasználást.

(3) Bő zsiradékban sült étel egy alkalommal szerepelhet az étrendben.

(4) Tejszín egy alkalommal használható fel.

## **13. §**

A közétkeztetésben biztosított étkezések keretében szolgáltatott ételek összesített sótartalma nem haladhatja meg az 5. melléklet szerinti, korcsoportonként megengedett sómennyiséget.

## **14. §**

Az egész napos étkeztetés, a bölcsődei étkeztetés, a napi háromszori és a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén a felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok a 6. mellékletben foglalt táblázat szerinti gyakorisággal, tíz ételmezési napra számítva alkalmazandóak.

## **15. §**

(1) Közétkeztetésben az alábbi élelmiszereket nem lehet felhasználni:

a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,

b) 30 %-nál magasabb zsírtartalmú húst,

c) 23 %-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt,

d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (1) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,

e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaiitalt,

f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,

g) szénsavas vagy cukrozott üdítőt, nem gyümölcs alapú szörpöt,

- h)* a savanyú íz szabályozása céljából hozzáadott cukrot 15 g/litert meghaladó mennyiségben tartalmazó gyümölcsnektárokat és egyéb gyümölcs alapú italokat,  
*i)* az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszírt.

(2) Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára az alábbi élelmiszerszínezékeket nem lehet az ételkészítés során felhasználni:

- a)* narancssárga S (E 110),
- b)* kinolinsárga (E 104),
- c)* azorubin (E 122),
- d)* alluravörös (E 129),
- e)* tartrazin (E102),
- f)* neukockin (E 124).

(3) Édesség önállóan ebédként nem adható; egyéb főétkezőként és kísétkezőként kizárólag legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

(4) Édesítőszer a hat év alatti korcsoportnak - a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével - nem adható.

### **Diétás étkeztetés**

#### **16. §**

(1) A fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben minden, szakorvos és háziorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani a (2)-(5) bekezdésben, valamint a 17. § (4)-(5) bekezdésben foglaltak betartásával.

(2) A diétás étrendet az Intézmény úgy is biztosíthatja, hogy amennyiben az Intézmény főzőkonyháján vagy az Intézményt ellátó közétkeztetőnél nem biztosítottak a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek, az intézmény azt más - ilyen feltételekkel rendelkező - közétkeztetőtől rendeli meg.

(3) Az (1) bekezdés szerinti diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra alkalmas.

(4) A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

(4) A gluténérzékenyek részére szánt diétás ételek készítéséhez búza, rozs, árpa, zab vagy ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszerek közül csak a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendelet szerinti „gluténmentes” jelöléssel ellátott élelmiszerek használhatók fel.



## **Személyi feltételek**

### **17. §**

- (1) Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az ételmezésvezető felügyeli.
- (2) Az étrend összeállítását az ételmezésvezető végzi.
- (3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az ételmezésvezetőnek szakirányú, ételmezésvezető vagy dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie. A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.
- (4) Diétás étrendet kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet, diétás étlapot pedig ilyen szakember felügyeletével lehet összeállítani.
- (5) A közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését
  - a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy
  - b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

## **Hatósági ellenőrzés**

### **18. §**

- (1) Az e rendelet előírásainak való megfelelést a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetei (a továbbiakban: ellenőrző hatóság) ellenőrzik.
- (2) A közétkeztető és az intézmény köteles az ellenőrzés során az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani az ételmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, különösen az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt.
- (3) A közétkeztető és az intézmény az ellenőrző hatóság részére köteles térítésmentesen az ellenőrzött ételsor minden ételéből egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

## **Átmeneti rendelkezések**

### **19. §**

- (1) E rendelet 5. mellékletében az 1-3 éves és a 4-6 éves korcsoportok számára megadott értékeket 2014. szeptember 1-jétől kell teljesíteni.

(2) E rendelet 5. mellékletében a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében az egész napos étkeztetés és a fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10 %-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest az 5 g/nap bevitel eléréséig. Amennyiben a rendelet hatályba lépésének időpontjában a napi sóbevitel a legfeljebb megengedett értéknél kevesebb, az 5 g/nap sóbevitt arányosan kell elérni.

(3) E rendelet 5. mellékletében a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportok esetében a napi háromszori étkezés szolgáltatása esetében a maximálisan megengedett értékeket azzal kell alkalmazni, hogy a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10 %-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 3,5 g/nap bevitel eléréséig. Amennyiben a rendelet hatályba lépésének időpontjában a napi sóbevitel a legfeljebb megengedett értéknél kevesebb, a 3,5 g/nap sóbevitt arányosan kell elérni.

(4) E rendelet 5. mellékletében a 7-10 éves és azt meghaladó korú korcsoportokra vonatkozó rendelkezéseket azzal kell alkalmazni, hogy a napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetében a 2014-2020. közötti időszakban a napi bevitt só mennyiségét évente legalább 10 %-kal csökkenteni kell az előző évi értékhez képest a 2 g/nap bevitel eléréséig. Amennyiben a rendelet hatályba lépésének időpontjában a napi sóbevitel a legfeljebb megengedett értéknél kevesebb, a 2 g/nap sóbevitt arányosan kell elérni.

## **Záró rendelkezések**

### **20. §**

(1) Ez a rendelet - a (2) bekezdésben foglalt kivétellel - 2014. január 1-jén lép hatályba.

(2) A 6. § (2) bekezdés *a*) pontja 2016. december 13-án lép hatályba.

### **21. §**

A rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1998. június 22-i, 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

1. melléklet a .../2013. (...) EMMI rendelethez

Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
Hús	színhús: 40-60g	színhús: 60-80g	színhús: 80-100g	színhús: 90-110g	színhús: 100-120g
	darált hús: 30-40g	darált hús: 40-50g	darált hús: 50-60g	darált hús: 60-70g	darált hús: 60-80g
	levesekhez: 20-40g	levesekhez: 30-50g	levesekhez: 40-60g	levesekhez: 50-70g	levesekhez: 60-80g
	raguhoz: 30-50g	raguhoz: 40-60g	raguhoz: 60-80g	raguhoz: 70-90g	raguhoz: 80-100g
Húskészítmények	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 15-25g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 20-30g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 30-40g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-50g	hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez: 40-60g
	levesekhez: 20-30g	levesekhez: 30-40g	levesekhez: 40-60g	levesekhez: 50-60g	levesekhez: 50-60g
	feltétként: 25-40g	feltétként: 40-60g	feltétként: 50-80g	feltétként: 60-90g	feltétként: 90-120g
	tésztákhoz: 25-40g	tésztákhoz: 40-60g	tésztákhoz: 60-80g	tésztákhoz: 70-90g	tésztákhoz: 80-100g
Máj, zúza, szív és májkészítmények	feltétként: 40-60g <sup>1</sup>	feltétként: 60-80g	feltétként: 80-100g	feltétként: 90-110g	feltétként: 100-120g
	felfújthoz: 20-30g <sup>1</sup>	felfújthoz: 30-40g	felfújthoz: 40-50g	felfújthoz: 40-60g	felfújthoz: 50-60g
	szendvicshez: 15-25g <sup>1</sup>	szendvicshez: 20-30g	szendvicshez: 30-40g	szendvicshez: 40-50g	szendvicshez: 40-60g
	levesekhez: 20-40g <sup>1</sup>	levesekhez: 30-50g	levesekhez: 40-60g	levesekhez: 50-70g	levesekhez: 60-80g
Hal, halkonzerv	feltétként: 40-60g	feltétként: 60-80g	feltétként: 80-100g	feltétként: 90-110g	feltétként: 100-120g
	levesekhez nem adható	levesekhez: 30-50g	levesekhez: 40-60g	levesekhez: 60-80g	levesekhez: 80-100g
	szendvicshez: 15-25g	szendvicshez: 20-30g	szendvicshez: 30-40g	szendvicshez: 40-50g	szendvicshez: 40-60g
Tej, savanyított tejtermékek (kefir, joghurt)	tej: 1-2 dl	tej: 1-2 dl	tej: 2-2,5dl	tej: 2-2,5dl	tej: 2-3dl
	kefir, joghurt: 1-1,5dl	kefir, joghurt: 1-2dl	kefir, joghurt: 1-2dl	kefir, joghurt: 1-2dl	kefir, joghurt: 1-2dl
	gyümölcsjoghurt: 1-1,5dl	gyümölcsjoghurt: 1-2dl	gyümölcsjoghurt: 1-2dl	gyümölcsjoghurt: 1-2dl	gyümölcsjoghurt: 1-2dl
Tejtermékek (sajt, tehéntúró)	sajt szendvicshez: 20-30g	sajt szendvicshez: 30-40g	sajt szendvicshez: 30-50g	sajt szendvicshez: 40-60g	sajt szendvicshez: 40-70g

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
	túró hidegétkezéshez: 15-25g	túró hidegétkezéshez: 20-30g	túró hidegétkezéshez: 30-40g	túró hidegétkezéshez: 40-50g	túró hidegétkezéshez: 40-60g
	túró ételkészítéshez: 30-50g	túró ételkészítéshez: 50-70g	túró ételkészítéshez: 70-100g	túró ételkészítéshez: 80-110g	túró ételkészítéshez: 100-150g
Tejföl	10-20g	20-30g	30-40g	30-50g	30-60g
Kenőzsiradékok (vaj, vajkrém, margarin)	szendvicshez: 0- 10g	szendvicshez: 0- 10g	szendvicshez: 0- 20g	szendvicshez: 0- 20g	szendvicshez: 0-20g
Zsiradék	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-5g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-8g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-10g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-10g	Ételkészítéshez <sup>2</sup> : 0-15g
	salátákhoz: 0-2g	salátákhoz: 0-2g	salátákhoz: 0-3g	salátákhoz: 0-3g	salátákhoz: 0-4g
Szalonna	ételkészítéshez: 2-4g	ételkészítéshez: 2- 5g	ételkészítéshez: 3- 6g	ételkészítéshez: 3- 6g	ételkészítéshez: 3- 10g
	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez nem adható	hidegétkezéshez: 30-80g
Cukor, méz	méz: 5-10g	méz: 5-20g	méz: 5-20g	méz: 10-20g	méz: 20-30g
	cukor teában: 0- 5g	cukor teában: 0-7g	cukor teában: 0-9g	cukor teában: 0- 10g	cukor teában: 0-10g
Gabona alapú élelmiszer	gabonapehely hidegétkezéshez: 10-20g <sup>3</sup>	gabonapehely, hidegétkezéshez: 20-40g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 30-50g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-60g	gabonapehely, hidegétkezéshez: 40-80g
	körethez: 30-50g	körethez: 40-60g	körethez: 50-70g	körethez: 60-80g	körethez: 80-100g
	körethez zöldséggel együtt: 20-30g	körethez zöldséggel együtt: 20-40g	körethez zöldséggel együtt: 30-50g	körethez zöldséggel együtt: 40-60g	körethez zöldséggel együtt: 50-70g
	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 20-40g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 30-50g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 40-60g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 50-70g	teljes kiőrlésű kenyérfélék: 60-100g
	kenyérfélék, kalács: 30-40g	kenyérfélék, kalács: 40-50g	kenyérfélék, kalács: 50-60g	kenyérfélék, kalács: 60-70g	kenyérfélék, kalács: 70-100g
	péksütemény: ½-1db	péksütemény: ½- 1db	péksütemény: 1- 2db	péksütemény: 1- 2db	péksütemény: 1-3db
	egyéb gabonakészítmé- nyek <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 10-20g	egyéb gabonakészítmény- ek <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 10-30g	egyéb gabonakészítmény- ek <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 20-40g	egyéb gabonakészítmény- ek <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 30-50g	egyéb gabonakészítménye- k <sup>4</sup> hidegétkezéshez: 40-60g
	gabonaszelet nem adható	gabonaszelet 1db	gabonaszelet 1- 2db	gabonaszelet 1- 2db	gabonaszelet 1-2db

Korcsoportok	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
	száraztészta levesbetétként: 5-8g	száraztészta levesbetétként: 6- 10g	száraztészta levesbetétként: 8- 12g	száraztészta levesbetétként: 8- 12g	száraztészta levesbetétként: 8- 12g
Burgonya	főzelékhez: 100- 150g	főzelékhez: 130- 180g	főzelékhez: 150- 200g	főzelékhez: 180- 230g	főzelékhez: 200- 250g
	rakott ételhez, körethez: 100-150g	rakott ételhez, körethez: 150-200g	rakott ételhez, körethez: 180-230g	rakott ételhez, körethez: 200-250g	rakott ételhez, körethez: 250-300g
Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz: 40-80g	nyersen salátákhoz: 60-90g	nyersen salátákhoz: 70-100g	nyersen salátákhoz: 80-110g	nyersen salátákhoz: 100-150g
	hidegétkezéshez: 20-50g	hidegétkezéshez: 30-70g	hidegétkezéshez: 40-80g	hidegétkezéshez: 50-90g	nyersen hidegétkezéshez: 60-100g
	levesekhez: 30- 60g	levesekhez: 50- 80g	levesekhez: 60- 90g	levesekhez: 70- 100g	levesekhez: 80- 120g
	főzelékhez, körethez: 80-150g	főzelékhez, körethez: 130-180g	főzelékhez, körethez: 150-200g	főzelékhez, körethez: 180-230g	főzelékhez, körethez: 200-250g
Gyümölcsök (frissen, nyersen, fagyasztott, befőtt, kompót)	40-90g	60-110g	70-120g	70-150g	80-150g
Szárashüvelyesek	nem adható	főzelékhez, körethez: 40-60g	főzelékhez, körethez: 50-70g	főzelékhez, körethez: 60-80g	főzelékhez, körethez: 70-90g
	nem adható	levesekhez, salátákhoz: 20-30g	levesekhez, salátákhoz: 20-40g	levesekhez, salátákhoz: 30-40g	levesekhez, salátákhoz: 40-50g
	hidegétkezéshez: nem adható	hidegétkezéshez: 10-20g	hidegétkezéshez: 10-30g	hidegétkezéshez: 10-30g	hidegétkezéshez: 20-40g
Olajos magvak	10-20g <sup>5</sup>	10-20g	20-30g	20-30g	30-40g
Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	1-2dl	1-2dl	1-2dl	1-2dl	2-3dl

<sup>1</sup> Kizárólag csirkemáj, zúza, szív adható

<sup>2</sup> Bő zsiradékban sült ételek esetén 30 %-kal több olaj felhasználható, melynek tápanyagértéke nem számítandó

<sup>3</sup> Kivéve müzli keverékek

<sup>4</sup> Keksz, extrudált kenyér, puffasztott gabonaszelet, kölesgolyó, stb.

<sup>5</sup> Kizárólag darált formában

Változatossági mutató

$$V = \frac{\text{levesf} + \text{húsf} + \text{főzelékf} + \text{köretf}}{\text{levese} + \text{húse} + \text{főzeléke} + \text{körete}} \times 100,$$

ahol V= változatossági mutató, f= féleségek száma, e= előfordulások száma

3. melléklet a ..../2013. (...) EMMI rendelethez

Korcsopontonkénti napi energiaszükséglet  
(kcal/nap/fő)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
Bölcsődei étkeztetés	800-950						
Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

4. melléklet a ..../2013. (...) EMMI rendelethez

Adagolási előírás  
(1 adag elkészített ételre)

	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15. évtől
Tej/ízesített tejkészítmény /tea (dl)	2	2	2 - 2,5	2 - 2,5	2 - 3
Gyümölcsle/zöldséglé (dl)	1 - 1,25	1-1,5	1,5 - 2	2 - 2,5	2 - 3
Levesek (dl)	1,5 - 2	2 - 2,5	2,5 - 3	2,5 - 3,5	2,5 - 4
Főzelékek (dl)	1,5 - 2	2 - 2,5	2 - 2,5	2,5 - 3	3 - 4
Mártás (dl)	1 – 1,5	1,5 - 2	1,5 - 2	2 - 2,5	2 – 2,5
Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	13 - 18	16 - 21	19 - 24	19 - 24	22 - 27
Burgonya (dkg)	13 - 16	17 - 20	19 - 24	20 - 25	20 - 25
Zöldségköretek (dkg)	13 - 16	17 - 20	20 - 22	20 - 25	20 - 25
Saláta (dkg)	5 - 8	7 - 9	8 - 10	10 - 15	10 - 15
Szelet hús nyersen (g)	60 - 80	70 - 90	80 - 100	90 - 100	100 - 120
Hal nyersen (g)	70 - 80	80 - 90	90 - 110	90 - 110	100 - 120
Ragu, tokány, pörkölt (dl)	0,8 - 1	1 – 1,5	1,5 - 2	1,5- 2,0	1,5- 2,5



5. melléklet a ..../2013. (...) EMMI rendelethez

Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi sóbevitel  
(g/fő)

	Korcsoportok						
	1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
Egész napos étkeztetés és fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	2	3	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 10)	5 (legfeljebb: 12)	5 (legfeljebb: 12)
Bölcsődei étkeztetés	1,5	--	--	--	--	--	--
Napi háromszori étkezés szolgáltatása	--	2	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 6,6)	3,5 (legfeljebb: 7,9)	3,5 (legfeljebb: 7,9)
Napi egyszeri étkezés szolgáltatása	--	1	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 3,6)	2 (legfeljebb: 4,3)	2 (legfeljebb: 4,3)

6. melléklet a ..../2013. (...) EMMI rendelethez

Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz ételmezési napra, egy főre számítva

	Egész napos étkeztetés és fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	Bölcsődei étkeztetés	Napi háromszori étkezés szolgáltatása	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása
Hús	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb nyolc alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal	legalább hat, legfeljebb tíz alkalommal
Húskészítmény	legfeljebb hat alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legfeljebb négy alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legfeljebb hat alkalommal, ebből egyszer ebéd főétkezés részeként levesben, feltétnek vagy tésztás ételben	legalább egy alkalommal
Hal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal	legalább egy alkalommal
Máj, zúza, szív és májkészítmény <sup>1</sup>	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkelés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkelés részeként	legfeljebb három alkalommal, ebből két alkalommal ételkészítéshez és egy alkalommal kísétkelés részeként	legfeljebb két alkalommal
Tojás	legalább három, legfeljebb nyolc darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább három, legfeljebb öt darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva	legalább kettő, legfeljebb négy darab, az ételkészítéshez felhasznált tojások mennyiségével számolva
Rizs	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
Száraztészta	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Burgonya	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb öt alkalommal	legfeljebb öt alkalommal
Szárazhüvelyesek				
Január 1-jétől április 30-ig és október 1-jétől december 31-ig tartó időszakában	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	nem adható	legalább egy, legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal
Május 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakában	egy alkalommal		egy alkalommal	egy alkalommal

Gyümölcs alapú italok és zöldséglé	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
Édesség, cukrászati sütemény, finom pékáru a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb négy alkalommal	legfeljebb két alkalommal
Ízesített tejkészítmény	legfeljebb két alkalommal	legfeljebb három alkalommal	legfeljebb két alkalommal	nem adható
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal	legfeljebb egy alkalommal
Olajos magvak	legalább két alkalommal	legalább egy alkalommal csak darált formában	legalább egy alkalommal	
Teljes kiőrlésű gabona alapú ételkészítmény	legalább tíz alkalommal	öt alkalommal	legalább tíz alkalommal	legalább három alkalommal
Sertés, baromfi zsír	legfeljebb három alkalommal <sup>2</sup>	nem adható	legfeljebb két alkalommal <sup>3</sup>	legfeljebb egy alkalommal

<sup>1</sup> A bölcsődés korosztályban kizárólag csirkemáj és zúza adható

<sup>2</sup> Bölcsődei és óvodás korosztályban nem adható

<sup>3</sup> Óvodás korosztályban nem adható