



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.

9800 Vasvár, József Attila utca 23-25.

14581094-4-18

BESZÁMOLÓ KÉTHELY KÖZSÉG KÖZÉTKEZTETÉSI
FELADATAIRÓL

BESZÁMOLÓ

A település közétkeztetési feladatainak teljes körű ellátását az ATROPLUSZ Kft. végzi, a Kéthelyi Főzőkonyha üzemeltetésével, az Önkormányzattal kötött szolgáltatási szerződés alapján. Munkánkat 2017-ben kezdtük meg, azóta folyamatosan arra törekszünk, hogy mind a hatósági előírásoknak, mind pedig az ellátottak igényeinek maradéktalanul megfeleljünk.

Az ebédek helyben készülnek az általános iskola főzőkonyháján, ahol élelmezésvezetőnk is ellátja feladatait. Munkája során szoros, napi kapcsolatban áll az érintett intézmények vezetőivel, valamint az Önkormányzattal is. Az Önkormányzat számára a biztonságos, zökkenőmentes és gazdaságos működés érdekében az iskolai főzőkonyhát bérleti díj ellenében üzemeltetjük, rezsiköltségeit pedig ezen felül saját költségként vállaljuk. A főzőkonyhán jelenleg 8 fős személyzet dolgozik.

A személyi állomány az elmúlt évek során részben megváltozott, ugyanakkor a létszám folyamatosan biztosított volt. Élelmezésvezetőnk, Déginé Budai Anikó a kezdetek óta vezeti a konyhát. Főszakácsunk, Varjaskéri Rita szintén hosszú évek óta megbízható tagja csapatunknak. A szakács feladatokat végző dolgozók körében 2025-ben személyi változás történt, a feladatellátás biztosítása érdekében. A fő szakmai pozíciókon túl a működést 1 fő gépkocsivezető és 3 fő konyhai kisegítő segíti.

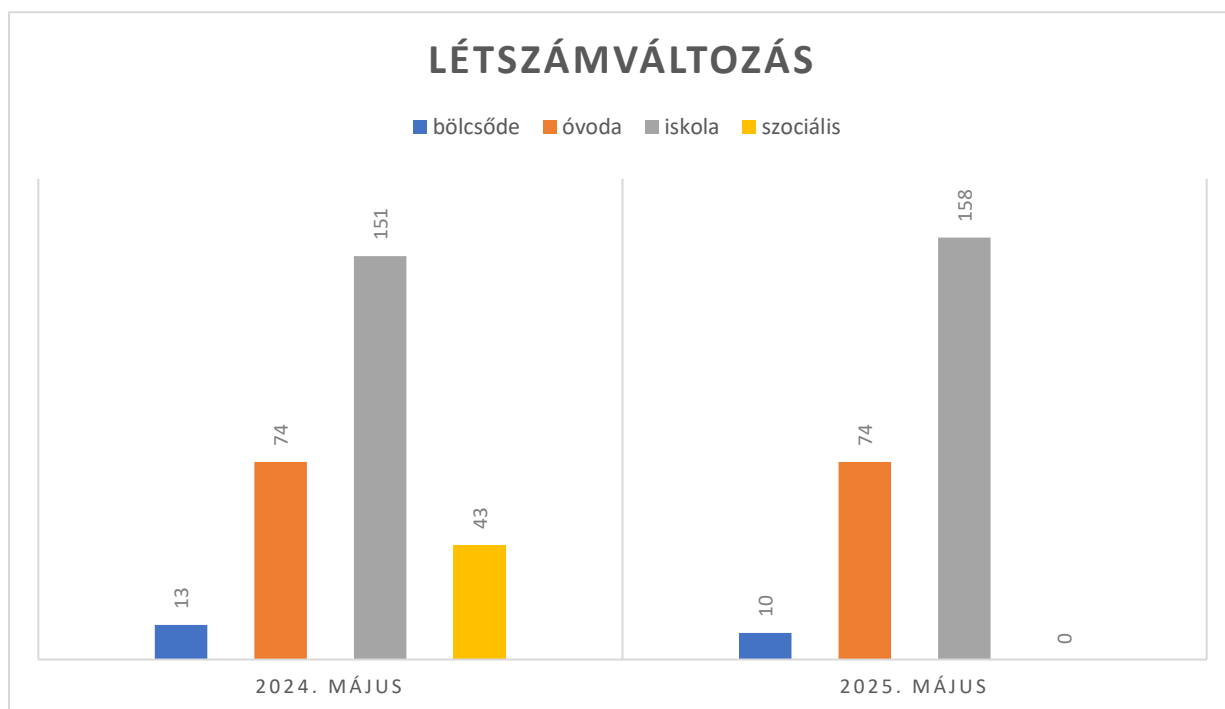
Szolgáltatásunkat a helyi viszonyok és a települési igények figyelembevételével, a lehető legnagyobb szakmai gondossággal végezzük. Az elkészült ételeket az intézmények részére badellákban, a szociális étkezőknek pedig ételhordó edényekben szállítjuk ki, a megrendelő által meghatározott időpontban. A pékáru minden nap frissen, a hajnali órákban érkezik partnerünktől.

Az óvodai és bölcsődei tálalókonyhák üzemeltetése továbbra is az Önkormányzat feladata. Az elmúlt évek tapasztalata megerősítette, hogy a bölcsődei és óvodai étkeztetés külön szakmai háttérrel és gyakorlatot igényel, ezért ezen intézményekben az ellátás önkormányzati kézben maradt.

Az iskolások részére a tálalást kollégáink végzik az étkezőhelyiségben, a főzés, kiszállítás és előkészítés után. A tálalás napi szintű megszervezése gördülékenyen zajlik.

Figyelemmel kísérjük az intézmények létszámainak alakulását is, melyről éves szinten statisztikát készítünk. Az éves létszámok az elvártak szerint teljesültek az intézmények tekintetében.

Összevetve a 2024. májusi és 2025. májusi létszámokat:



Fontos megjegyezni, hogy az értékelésnél megjelent a kéthelyi és balatonújlaki szociális étkezői létszám kiesése is, hiszen 2025. március 1-jétől ezen települések szociális étkezői más szolgáltatóhoz kerültek, így számukra már nem főzünk.

Ugyanakkor Balatonkeresztúr és Balatonmárfürdő továbbra is partnerünk a szociális étkeztetésben, Balatonberény pedig 2025. január 1-jétől csatlakozott ellátotti körünkhöz. A nyár folyamán ideiglenesen segítjük a Balatonszentgyörgyi főzőkonyha leállása miatt az ottani ellátást is – a szükséges adagszámot a szerződés szerint helyben lefőzzük és kiszállítjuk.

Cégünk számára kiemelten fontos az ellátottak, valamint az intézményvezetők visszajelzése, mind az ételek minősége, mind a szolgáltatás színvonala tekintetében. A bölcsődei étlapot az elmúlt évek során többször is módosítottuk, szakmai egyeztetéseket folytatva dietetikussal és a körzethez tartozó gyermekorvosokkal, annak érdekében, hogy az étkezés a korosztályi sajátosságoknak és egészségügyi elvárásoknak is megfeleljen.

Törekszünk az étlapok folyamatos megújítására: évente több alkalommal is bevezetünk új, korszerű, úgynevezett reform ételeket. Étlapjainkat a hatóságok rendszeresen ellenőrzik, és az idei évben is 80% feletti eredményt értünk el az ellenőrzéseken.

Minden visszajelzést értékesnek tartunk: a pozitív megerősítések mellett a konstruktív kritikák is hozzájárulnak a szolgáltatás színvonalának emeléséhez. Az intézmények vezetőinek bevonásával évente több alkalommal készítünk elégedettségi kérdőíveket, amelyek célja a működésünk objektív értékelése. A legutóbbi kérdőíves felmérésre 2025. májusában került sor, élelmezésvezetőnk ekkor személyesen látogatta meg az érintett intézményeket. A visszajelzések összességében kedvezőek voltak – külön kiemelésre került az ételek ízesítése és tálalása. A jelzett esetleges hiányosságokat azonnal orvosoljuk, és bízunk benne, hogy az új szakmai személyzet által még hatékonyabban tudunk alkalmazkodni az elvárásokhoz.

A kérdőíves felmérések eredményeit jelen beszámolónk mellékleteként csatoltuk.

A főzőkonyha 2024. márciusában NÉBIH minősítésen esett át, amely során 83%-os (jó) eredményt értünk el. Az ellenőrzés során feltárt hiányosságokat folyamatosan javítottuk.

Bár a 2024-es hatósági minősítés összesítése 4-es eredményt hozott, egyértelművé vált, hogy az épület és technikai állapot miatt a főzőkonyhára átfogó felújítás vált szükségessé. Ezért 2025 nyarára a főzőkonyhát ideiglenesen bezártuk, hogy az átalakításokat elvégezhessük. Az étkezés biztosítása ez idő alatt a balatonboglári főzőkonyhánkról történik, a megszokott színvonal fenntartása érdekében a teljes szakmai személyzet – szakácsok, élelmezésvezető és sofőr – áthelyezésre került a boglári telephelyre. A helyi igények miatt 1 fő konyhai kisegítőt biztosítottunk a kéthelyi óvodában, aki a tízórai és uzsonna elkészítését helyben végzi

FELÚJÍTÁSRÓL BŐVEBBEN:

Az iskolában működő étterem és konyha területén komplex felújítási munkálatok kerülnek elvégzésre, amelyek célja a higiéniai feltételek javítása, a korszerűbb konyhatechnológia kialakítása, valamint az esztétikai és biztonsági szempontok megerősítése.

Az éttermi részen sor kerül a belső tér esztétikai frissítésére: a falak tisztasági festést kapnak, valamint a tálalóablakot felváltja egy nagyobb nyílásban elhelyezett új tálalópult.

A konyhai rész átfogó átalakításon esik át. Új rozsdamentes folyókák kerülnek beépítésre, illetve a meglévő összefolyók cseréje is megtörténik. A padlóburkolatot műgyanta réteg váltja fel, alatta új esztrich aljzat készül lejtésképzéssel. A falak 180 cm magasság (csempe magasság) felett újrafestésre kerülnek, valamint az ajtótokok és átadóablakok mázolója is megtörténik. A sarkokon rozsdamentes élvédők kerülnek elhelyezésre. Ezen kívül a konyhatechnológiai racionalizáláson, gépek áttelepítésén és a légtechnikai módosításán is átesik a helyiség.

A mosogató helyiségekben is több fejlesztés történik: a padlóburkolat cseréje, a falak burkolásának javítása, illetve a mennyezet új glettelése és festése is a projekt része. Emellett a padozat megerősítése is kiemelt feladat.

A húselőkészítő helyiség is új műgyanta padlóburkolatot és festést kap. Az új fal- és padlóburkolatok elkészítése növeli a munkaterületek higiéniáját és tartósságát.

A tárolóhelyiségek és hűtőterek ugyancsak részleges felújításon esnek át, beleértve a falak, padlók és mennyezetek burkolatainak javítását és festését, továbbá ajtók mázolását.

A beruházás során a meglévő felületek helyreállítása mellett jelentős hangsúlyt kapnak az ipari higiéniai szempontok és a hosszú távú fenntarthatóságot biztosító gépészeti és burkolati megoldások.

Az eddigi munkálatokról mellékelünk fotókat.

Megalapozottan hisszük, hogy az elmúlt évek során kialakult együttműködés gyümölcsöző volt. A rendszeres személyes jelenlét és közvetlen kommunikáció hozzájárult a bizalmi kapcsolat elmélyítéséhez, és ezzel együtt szolgáltatásunk minőségének folyamatos fenntartásához.

Bízunk abban, hogy az Önkormányzat részéről is pozitív megítélés övezi munkánkat, és a jövőben is számíthatunk a támogatásukra a közétkeztetési feladatok további biztosítása során.

Kelt.: Zalaegerszeg, 2025.07.07

Tisztelettel:

Kulcsár Gábor ügyvezető

ÉLELMEZÉSVEZETŐI BESZÁMOLÓ

Déginé Budai Anikó vagyok, az ATROPLUSZ Kft. Kéthelyi Főzőkonyhájának élelmezésvezetője.

A közétkeztetési szolgáltatás keretében oktatási időszakban összesen 249 fő gyermek számára biztosítunk ellátást, ebből 165 fő iskolás, 72 fő óvodás, és 12 fő bölcsődés korú. Az étkezések hétköznapiak történnek, a szociális és vendégétkezők számára A és B menüből biztosítunk választási lehetőséget. A gyermekek részére egységes menü készül, külön étrendválasztásra nincsen lehetőség.

A szociális étkezés terén 2025. március 1-jétől változás történt: Kéthely és Balatonújlak települések ezen ellátásukat más szolgáltatónál veszik igénybe, így számukra már nem főzünk. Ugyanakkor Balatonkeresztúr és Balatonmárfürdő továbbra is partnereink, míg Balatonberény 2025. január 1-jétől csatlakozott. A nyári időszakban ideiglenesen segítjük a Balatonszentgyörgyi konyhát is, amíg annak működése szünetel.

Az óvodában diétás étkezésre jogosult gyermek is van, számukra dietetikus által jóváhagyott étlap alapján biztosítjuk a napi háromszori étkezést. Az iskolás gyermekek a tízórait és ebédet az iskola étkezőjében fogyasztják el – 135 gyermek igényli a tízórait –, alsó és felső tagozat elkülönítve étkezik. Az uzsonnát zárt dobozban, az osztálytermekbe juttatjuk el. Az óvodai és bölcsődei reggelit, tízórait, uzsonnát szintén a konyhánk készíti.

Az intézményvezetőkkel folyamatosan egyeztetünk az esetleges észrevételekről, problémákról. 2025 januárjától új igazgatóhelyettes állt munkába, szeptembertől pedig új intézményvezető is érkezik. A napi működés során biztosítjuk, hogy a készételeket előírásoknak megfelelően, melegen tartó edényekben tároljuk, hőmérsékletüket rendszeresen dokumentáljuk és ellenőrizzük. A higiéniai szabályok betartását szintén folyamatosan nyomon követjük.

Rendszeres szerepet vállalunk az intézményi közösségi események támogatásában is. Az iskolai Szülői Szervezet által szervezett Valentin-napi bál bevételéből az intézményt támogatják; az ATROPLUSZ Kft. minden évben hozzájárul a tombola megszervezéséhez, a beszállítóink által biztosított tárgyi felajánlásokkal. Az óvodai és iskolai programok alkalmával péksüteményekkel, valamint a konyhai dolgozók személyes segítségével is részt veszünk a szervezésben.

A napi adagszámokat az intézmények online felületen rögzítik, előző nap 10:00 óráig. Hónap végén a pontos elszámolás érdekében egyeztetést végzünk. Amennyiben rendkívüli esemény – például színház, sportesemény, kirándulás – miatt módosul a létszám, arról napi szinten kapunk visszajelzést.

A kéthelyi főzőkonyha 2025. június 23-tól átmenetileg bezárt felújítási munkálatok miatt. A szolgáltatást a Balatonboglári főzőkonyhánk vette át, ahol a teljes szakmai stáb – beleértve a szakácsokat, élelmezésvezetőt, gépkocsivezetőt – folytatja a munkát. A megszokott színvonal biztosítása érdekében Kéthelyen 1 fő konyhai kisegítőt biztosítottunk az óvodai telephelyen, aki a tízórai és uzsonnák helyben történő elkészítéséért felel.

Kéthely, 2025.07.07.

Tisztelettel: Déginé Budai Anikó

BELSŐ ELLENŐRI BESZÁMOLÓ

Ferencz Attila vagyok, több mint 4 éve az ATROPLUSZ Kft-nél belső ellenőr munkakörben dolgozom. Feladataim közé tartozik főzőkonyháink és tálalókonyháink rendszeres látogatása és ellenőrzése.

Az ellenőrzéseket a NÉBIH honlapján található szigorú checklista alapján végzem. Az esetleges hibákat javítjuk, betartatjuk és visszaellenőrizzük. Minden konyhánk HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerrel kerül szabályozásra, melyet szintén belsőleg alakítunk ki, hogy minél inkább az egységre szabott legyen.

2024. februárjában volt a Kéthelyi Főzőkonyhánkon hatósági ellenőrzés a NÉBIH részéről, mely során 83%-os, jó, azaz 4-es minősítést kapott az egység. Ezek a szemlék előre nem egyeztetett időpontban (váratlanul) történnek. Az előző vizsgálat során is 4-es minősítést szerzett a főzőkonyha. Törekszünk a megfelelő intézkedések mellett egy jövőbeni még magasabb eredményt elérni.

Főzőkonyhánk közel 550 fő ellátását biztosítja nap, mint nap. Az ellátott korosztály 1-3 éves, 3-6 éves, 7-14 éves gyermekekből és felnőtt korosztályból tevődik össze. 2025. januártól főzőkonyhánk látja el a Balatonberényi Alapszolgáltatási Központ szociális étkezőit is.

Rendszeresen látogatom a kéthelyi főzőkonyháinkat, ahol a személyzet részéről maximális pozitív hozzáállást tapasztalok. Az egészségügyi intézkedéseket dolgozóink minden esetben betartják, munkaruházatuk megfelelő, a tálalást gumikesztyűben végzik. Főzőkonyhánkon a dolgozóink napi feladata a tízóra, ebéd és uzsonna elkészítése, kiadása osztályok szerint, valamint az egyéb kiegészítő tevékenységek ellátása, mint a takarítás, mosogatás, stb. Minden folyamat dokumentálásra kerül. Ételmintát minden esetben teszünk el az előírt szabályokat betartva. Dolgozóink orvosi alkalmassági és tüdőszűrő vizsgálaton, valamint évente munkavédelmi és tűzvédelmi oktatáson vesznek részt.

A Kéthelyi Főzőkonyhánk élelmezésvezetőjével, Déginé Budai Anikóval napi kapcsolatban vagyok.

Főzőkonyhánkon jelenleg átalakítás, felújítás és korszerűsítés folyik 2025.06.23-tól.

De az ellátás most sem szünetel, a Balatonboglári Főzőkonyhánk szolgálja ki minden étkezőnket.

Feladataim közé tartozik, hogy az intézmények vezetőit éves szinten személyesen felkeresem, így történt idén tavasszal is.

Kötetlen beszélgetések folyamán még több információt tudok gyűjteni a szolgáltatásainkkal kapcsolatos problémákról, észrevételekről, javaslatokról, igényekről, valamint a pozitív, illetve negatív kritikák megfogalmazásáról.

Fontos számunkra a folyamatos visszajelzés az intézmények vezetőitől, dolgozóitól és maguktól az ellátottaktól is. Ennek érdekében élelmezésvezetőink egy nevelési évben 2 alkalommal, egy általunk összeállított kérdőívvel személyesen felkeres minden a cégünkkel kapcsolatban álló vezetőt.

Mellékletben csatoltam a kitöltött dokumentumokat, melyet Önök is megtekinthetnek.

Ezek eredményeit felhasználva elsődleges célunk, hogy lehetőségeinkhez mérten tovább fejlődjünk és próbálunk megfelelni minden elvárásnak.

Szeretnék még pár mondatot a 2024.11.14-én módosított 37/2014 EMMI rendeletről is írni mely 2025.02.09-től lépett érvénybe.

A rendelet engedékenyebb lett a sófelhasználással kapcsolatban, például egy háromszori étkezésre jogosult iskolás (alsós és felsős egyaránt) napi sóbeviteli értékét legfeljebb 6,6 grammra változtatta az eddigi 3,5 grammról. Ez egy átmeneti rendelkezés melyet 2028.08.31-ig lehet alkalmazni.

Az óvodás korosztály részére Cégünk évek óta heti egy alkalommal biztosít az étlapon felül ajándék gyümölcsöt, melyet most a rendelet is alátámaszt.

A rendelet hatályba lépését követően a közétkeztetésben nem használhatók a következő allergiát vagy intoleranciát, okozó anyagok vagy termékek: földimogyoró, diófélék, szezámmag.

Az Atroplusz Kft. részéről bízunk a további közös együttműködésben.

Kelt.: Zalaegerszeg, 2025.07.07.

Tisztelettel: Ferencz Attila



INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ KÖZÉTKÉZTETÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

1. ÉTLAP

2. ÉTELEK

3. TÁLALÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

4. KOMMUNIKÁCIÓ ÉS PROBLÉMAKEZELÉS

5. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ ÉS ÉSZREVÉTELEK

Intézmény neve	Kéthelyi Napközi Otthonos Bócsa és Bölcsőde, Bócsa
Intézményvezető neve	Szűcs Judit Magdolna kitöltő: Kisvári Lilla
Kitöltés dátuma	2025. 05. 13.

ph.

Intézményvezető aláírása



KÉRDÉSEK TÉMAKÖRÖNKÉNT

ÉTLAP

1. A 8 hetes forgó étlapunkon szereplő főétkezéseket mennyire tartja változatosnak?

Változatosnak tartom.

2. Az Ön megítélése szerint hogyan fogadták az étkezők az étlapra feltett új fogásokat? (pl.: sütőtökrémleves, sajtkrémleves, gyros, rántott párizsi, házi galuska, sajtmártásos csirkemell ragu)

A bölcsődészeknek kifejezetten ízlett a sárgabarackjóslik, barfjóslik, rötdrágas lasagne, Bolognai penne.

3. Az étlapon szereplő új, saját készítésű krémjeinkkel (tojás- és tonhalkrém) kapcsolatban milyen visszajelzés érkezett az étkezőktől?

A tonhalkrémeket nem szerették a gyermekesek, az illato alagján többen meg sem próbálták, az íze savanyú volt.

4. Kiemelt figyelemmel kezeljük a speciális étrend szerint étkezőket. Kérjük amennyiben az ellátásukkal kapcsolatosan bármilyen hiányosságot észlel, azonnal szíveskedjenek jelezni bármelyik kollégánk felé, hogy a lehető legrövidebb időn belül reagálni tudjunk.

Tolna és Baranya vármegyei intézmények: Sövény Csilla +3620/291-9427

Vas és Észak-Zala vármegyei intézmények: Székér Lilla +3620/223-8206

Somogy és Dél-Zala vármegyei intézmények: Ferencz Attila +3620/224-1734

Felülleg a bölcsődészeknek nincs speciális étrend szerint étkező csoport.

ÉTELEK

1. Milyennek találja az általunk biztosított ételek ízvilágát, állagát, színét, megjelenését?

Az ételek kiválga, állaga, színe és megjelenése meggyelű, jó.

2. Elégedettek a tízórára és uzsonnára felszolgált pékáruk minőségével?

Igen, jó hogy a szemele helyett keveset kapunk a böloxidációk.

3. Az elmúlt időszakban kiemelt figyelmet fordítottunk kollégáink belső továbbképzésére (ételkészítési oktatás, az ellenőrzött beszállítói hálózat, dokumentált receptúrák, konyhatechnológiai háttér) annak érdekében, hogy az ételeink mindig egyforma, magas minőségben készüljenek.

A visszajelzések alapján érzékelhető-e a változás?

4. Az Ön intézménye támogatna-e egy általunk megszervezett tematikus egészséghetet?

Igen

TÁLALÁS és SZÁLLÍTÁS

1. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?

Megfelelő

2. Elégedett a tálalás körülményeivel, a kiszállított ételek hőmérsékletével, az eszközök állapotával, tisztaságával, a dolgozóink személyi higiéniájával és megjelenésével? (Pl.: munkaruházata, védőfelszerelések)

Megfelelő

3. Jellemezze pár szóban az ételt szállító sofőr kommunikációját, segítőkészségét.

—

4. Kérjük részletezze, amennyiben valamin szükséges változtatni a kiszállítás menetével kapcsolatban. (pl. érkezési időpont, átadás-átvétel, hőfok, dokumentálás.)

—

KOMMUNIKÁCIÓ és PROBLÉMAKEZELÉS

1. A tájékoztatás és az információátadás gyorsasága, formája, minősége kielégítő? Véleménye szerint időben kommunikáljuk az intézmény felé a változásokat, újításokat?

Igen

2. Az eddigi közös együttműködés során kialakult kapcsolatot hogyan jellemezné, mi a véleménye cégünkéről?

Korlát

3. A MealPlanner felület funkcióit mennyire tartja hasznosnak és felhasználóbarátnak?

Nem ismerem

4. Kérem, mondja el, hogy főként milyen jellegű problémák merülnek fel az étkeztetéssel és szolgáltatásunkkal kapcsolatban?

Az étkeztetéssel nem voltak problémák.

5. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK ÉS ÉSZREVÉTELEK

2024. november 11. napján a Magyar Közlöny 112. számában megjelent közzétételre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2025. február 09. napjától hatályos módosítása alapján a száraz hüvelyes (sárgaborsó, száraz bab, lencse) termékeket az 1-3 éves korcsoport számára két hét alatt legalább egy alkalommal biztosítani kell, 4 éves kor felett pedig legalább heti egy alkalommal.

Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket nem lehet felhasználni. A más nem tartozik a felsoroltak közé, ezért azt továbbra is lehet adni. A rendelet alapján a „nyomokban tartalmazható, ilyen termékeket felhasználó üzemben készült” stb. feliratozású élelmiszerek felhasználása nem tilos.

A fenti rendelet miatt a tízórára és uzsonnára felszolgált alapanyagok közül a mogyorókrém valamint a szezámmagos zsemle lekerült étlapjainkról.

Felfigyelt-e Ön étlapunkon az ezzel kapcsolatos változásokra?

Igen, a sárgaborsó jöselis és a babjöseli
jelkerült az étlapra a főzőlapra.

Amennyiben bármi egyéb ötlete, észrevétele, kérése, kérdése van részünkre, annak jelzését alább megteheti:

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!

INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ KÖZETKEZTETÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

1. ÉTLAP

2. ÉTELEK

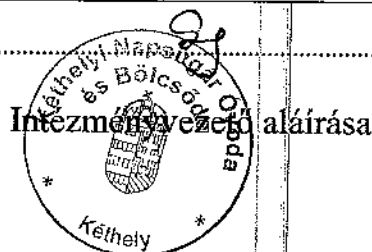
3. TÁLALÁS és SZÁLLÍTÁS

4. KOMMUNIKÁCIÓ és PROBLÉMAKEZELÉS

5. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ ÉS ÉSZREVÉTELEK

Intézmény neve	Kéthelyi Magyar Óvoda és Bölcsőde, ÓVODA
Intézményvezető neve	Szűcs Judit Magdolna
Kitöltés dátuma	2025. 05. 13.

ph.



Intézményvezető aláírása

KÉRDÉSEK TÉMAKÖRÖNKÉNT

ÉTLAP

1. A 8 hetes forgó étlapunkon szereplő főétkezéseket mennyire tartja változatosnak?

Nem tartom jobbnak mint az előző voltak.
Az egénközes menüket is egyre jobban tudomuk belőle!

pl. Merihóbabléves → zöldség, sörényes, udhili leves.
A görög csirkeleves — nem volt újat, nem volt a gyerekek.
2. Az Ön megítélése szerint hogyan fogadták az étkezők az étlapra feltett új fogásokat? (pl.: sütőtökrémleves, sajtkrémleves, gyros, rántott párizsi, házi galuska, sajtmártásos csirkemell ragu)

Itt legjobban megérték, ez volt a legjobb.

3. Az étlapon szereplő új, saját készítésű krémjeinkkel (tojás- és tonhalkrém) kapcsolatban milyen visszajelzés érkezett az étkezőktől?

A tojáskrémet nem érték a gyerekek, a tonhalkrémet legjobban megérték a felnőttek az illata miatt, aki megértette sem ette meg, nagyon savanyú volt.
A régi tonhalkrémet a legjobban megérték.

4. Kiemelt figyelemmel kezeljük a speciális étrend szerint étkezőket. Kérjük amennyiben az ellátásukkal kapcsolatosan bármilyen hiányosságot észlel, azonnal szíveskedjenek jelezni bármelyik kollégánk felé, hogy a lehető legrövidebb időn belül reagálni tudjunk.

Tolna és Baranya vármegyei intézmények: Sövény Csilla +3620/291-9427

Vas és Észak-Zala vármegyei intézmények: Székér Lilla +3620/223-8206

Somogy és Dél-Zala vármegyei intézmények: Ferencz Attila +3620/224-1734

Az étlap önértékelése sokszor nem megfelelő!

pl.: babléves → főzöttbabléves
tejfőléves → tejfőléves mártással, joghurt
sütőtökrémleves → mártásos ragu
tejfőléves babléves → aranygaluska, vanília mártás
tejfőléves → keleti főzés

ÉTELEK

1. Milyennek találja az általunk biztosított ételek ízvilágát, állagát, színét, megjelenését?

Általában megfelelő

2. Elégedettek a tízórára és uzsonnára felszolgált pékáruk minőségével?

Igen

3. Az elmúlt időszakban kiemelt figyelmet fordítottunk kollégáink belső továbbképzésére (ételkészítési oktatás, az ellenőrzött beszállítói hálózat, dokumentált receptúrák, konyhatechnológiai háttér) annak érdekében, hogy az ételünk mindig egyforma, magas minőségben készüljenek.

A visszajelzések alapján érzékelhető-e a változás?

--

4. Az Ön intézménye támogatna-e egy általunk megszervezett tematikus egészséghetet?

Igen

--

TÁLALÁS és SZÁLLÍTÁS

1. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?

<i>Megfelelő</i>	
------------------	--

2. Elégedett a tálalás körülményeivel, a kiszállított ételek hőmérsékletével, az eszközök állapotával, tisztaságával, a dolgozóink személyi higiéniájával és megjelenésével? (Pl.: munkaruházata, védőfelszerelések)

<i>Megfelelő</i>	
------------------	--

3. Jellemezze pár szóban az ételt szállító sofőr kommunikációját, segítőkészségét.

—	
---	--

4. Kérjük részletezze, amennyiben valamin szükséges változtatni a kiszállítás menetével kapcsolatban. (pl. érkezési időpont, átadás-átvétel, hőfok, dokumentálás.)

—	
---	--

KOMMUNIKÁCIÓ és PROBLÉMAKEZELÉS

1. A tájékoztatás és az információátadás gyorsasága, formája, minősége kielégítő? Véleménye szerint időben kommunikáljuk az intézmény felé a változásokat, újításokat?

Igen

2. Az eddigi közös együttműködés során kialakult kapcsolatot hogyan jellemezné, mi a véleménye cégünkéről?

Korrekt

3. A MealPlanner felület funkcióit mennyire tartja hasznosnak és felhasználóbarátnak?

Nem ismerem

4. Kérem, mondja el, hogy főként milyen jellegű problémák merülnek fel az étkeztetéssel és szolgáltatásunkkal kapcsolatban?

Az időtartással nem voltak problémák.

5. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

✓

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK ÉS ÉSZREVÉTELEK

2024. november 11. napján a Magyar Közlöny 112. számában megjelent közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2025. február 09. napjától hatályos módosítása alapján a száraz hüvelyes (sárgaborsó, száraz bab, lencse) termékeket az 1-3 éves korcsoport számára két hét alatt legalább egy alkalommal biztosítani kell, 4 éves kor felett pedig legalább heti egy alkalommal.

Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket nem lehet felhasználni. A más nem tartozik a felsoroltak közé, ezért azt továbbra is lehet adni. A rendelet alapján a „nyomokban tartalmazható, ilyen termékeket felhasználó üzemben készült” stb. feliratozású élelmiszerek felhasználása nem tilos.

A fenti rendelet miatt a tízóráira és uzsonnára felszolgált alapanyagok közül a mogyorókrém valamint a szezámmagos zsemle lekerült étlapjainkról.

Felfigyelt-e Ön étlapunkon az ezzel kapcsolatos változásokra?

<i>Nem</i>	
------------	--

Amennyiben bármilyen egyéb ötlete, észrevétele, kérése, kérdése van részünkre, annak jelzését alább megteheti:

--	--

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!

INTÉZMÉNYLÁTOGATÁSI KÉRDŐÍV



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ KÖZÉTKÉZTETÉSI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT.

TÉMAKÖRÖK

1. ÉTLAP
2. ÉTELEK
3. TÁLALÁS és SZÁLLÍTÁS
4. KOMMUNIKÁCIÓ és PROBLÉMAKEZELÉS
5. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ ÉS ÉSZREVÉTELEK

Intézmény neve	Kéthelyi Széchenyi István Általános Iskola és Alapfokú Művészeti Iskola 8713 Kéthely, Magyar u. 30. OM: 034067
Intézményvezető neve	Sümei Tamásné
Kitöltés dátuma	2020.05.13.



Sümei Tamásné
Intézményvezető aláírása

KÉRDÉSEK TÉMAKÖRÖNKÉNT

ÉTLAP

1. A 8 hetes forgó étlapunkon szereplő főétkezéseket mennyire tartja változatosnak?

Megfelelő.

2. Az Ön megítélése szerint hogyan fogadták az étkezők az étlapra feltett új fogásokat? (pl.: sütőtökrémleves, sajtkrémleves, gyros, rántott párizsi, házi galuska, sajtmártásos csirkemell ragu)

Megbőcselték, pozitívan álltak hozzá.

3. Az étlapon szereplő új, saját készítésű krémjeinkkel (tojás- és tonhalkrém) kapcsolatban milyen visszajelzés érkezett az étkezőktől?

Nem nyerte el tetszésüket, nem szívesen eszik.

4. Kiemelt figyelemmel kezeljük a speciális étrend szerint étkezőket. Kérjük amennyiben az ellátásukkal kapcsolatosan bármilyen hiányosságot észlel, azonnal szíveskedjenek jelezni bármelyik kollégánk felé, hogy a lehető legrövidebb időn belül reagálni tudjunk.

Tolna és Baranya vármegyei intézmények: Sövény Csilla +3620/291-9427

Vas és Észak-Zala vármegyei intézmények: Székér Lilla +3620/223-8206

Somogy és Dél-Zala vármegyei intézmények: Ferencz Attila +3620/224-1734

ÉTELEK

1. Milyennek találja az általunk biztosított ételek ízvilágát, állagát, színét, megjelenését?

Útleneként szent, ha egy kicsit sósabb lenne, nem lenne egészeletlen az étel főle. Sokszor az iskolákra panaszkodnak az étkezést. Gyerekek, felnőttek egyaránt.

2. Elégedettek a tizórára és uzsonnára felszolgált pékáruk minőségével?

megfelelő minőségűek.

3. Az elmúlt időszakban kiemelt figyelmet fordítottunk kollégáink belső továbbképzésére (ételkészítési oktatás, az ellenőrzött beszállítói hálózat, dokumentált receptúrák, konyhatechnológiai háttér) annak érdekében, hogy az ételeink mindig egyforma, magas minőségben készüljenek.

A visszajelzések alapján érzékelhető-e a változás?

Nem észleltünk jelentős változást.

4. Az Ön intézménye támogatna-e egy általunk megszervezett tematikus egészséghetet?

Igen, iskolánkban november hónapban van egészséghet. Szívesen vesszük a csatlakozást.

TÁLALÁS és SZÁLLÍTÁS

1. Milyennek találja a konyhai dolgozóink viselkedését, hozzáállását, segítőkészségét?

Megfelelő a kapcsolat.

2. Elégedett a tálalás körülményeivel, a kiszállított ételek hőmérsékletével, az eszközök állapotával, tisztaságával, a dolgozóink személyi higiéniájával és megjelenésével? (Pl.: munkaruházata, védőfelszerelések)

Igen.

3. Jellemezze pár szóban az ételt szállító sofőr kommunikációját, segítőkészségét.

minden esetben van, udvarias, kommunikatív.

4. Kérjük részletezze, amennyiben valamin szükséges változtatni a kiszállítás menetével kapcsolatban. (pl. érkezési időpont, átadás-átvétel, hőfok, dokumentálás.)

—

KOMMUNIKÁCIÓ és PROBLÉMAKEZELÉS

1. A tájékoztatás és az információátadás gyorsasága, formája, minősége kielégítő? Véleménye szerint időben kommunikáljuk az intézmény felé a változásokat, újításokat?

Igen, megfelelően zajlik.

2. Az eddigi közös együttműködés során kialakult kapcsolatot hogyan jellemezné, mi a véleménye cégünkéről?

Az iskolák és a cég együttműködik.

3. A MealPlanner felület funkcióit mennyire tartja hasznosnak és felhasználóbarátnak?

Megfelelő.

4. Kérem, mondja el, hogy főként milyen jellegű problémák merülnek fel az étkeztetéssel és szolgáltatásunkkal kapcsolatban?

Az iskola viszonylag egyszerű, ismétlődő (sok a megle).

5. Mennyire elégedett a problémák kezelésének, megoldásának gyorsaságával és annak eredményeivel?

A problémákat időben orvosolják.

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK ÉS ÉSZREVÉTELEK

2024. november 11. napján a Magyar Közlöny 112. számában megjelent közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 2025. február 09. napjától hatályos módosítása alapján a száraz hüvelyes (sárgaborsó, száraz bab, lencse) termékeket az 1-3 éves korcsoport számára két hét alatt legalább egy alkalommal biztosítani kell, 4 éves kor felett pedig legalább heti egy alkalommal.

Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket nem lehet felhasználni. A más nem tartozik a felsoroltak közé, ezért azt továbbra is lehet adni. A rendelet alapján a „nyomokban tartalmazható, ilyen termékeket felhasználó üzemben készült” stb. feliratozású élelmiszerek felhasználása nem tilos.

A fenti rendelet miatt a tízóráira és uzsonnára felszolgált alapanyagok közül a mogyorókrém valamint a szezámagos zsemle lekerült étlapjainkról.

Felfigyelt-e Ön étlapunkon az ezzel kapcsolatos változásokra?

Igen, észrevettük és helyesnek tartjuk.

Amennyiben bármi egyéb ötlete, észrevétele, kérése, kérdése van részünkre, annak jelzését alább megteheti:

--

Köszönjük, hogy kérdőívünket kitöltötte és ezzel segíti munkánkat!